Ф 72
218

БИБЛІОТЕКА ДЛЯ ВСѢХЪ.

801-16
1994

Спутникъ Практической жизни.

СИСТЕМАТИЧЕСКІЙ СБОРНИКЪ

всевозможныхъ практическихъ свѣдѣній и полезныхъ совѣтовъ по различнѣйшимъ запросамъ и потребностямъ повседневной жизни.

Во многомъ всякъ себѣ отыщетъ что-нибудь,
Кто многое даетъ — всѣмъ что-нибудь приноситъ.

ГЁТЕ.

465
РУМЯНЦЕВ. МУЗЕЙ * БИБЛІОТЕКА * ИЗДАНІЯ

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
ИЗДАНІЕ Г. Г. БРОДЕРСЕНА.
1903.

2011119443

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 18 ноября 1902 г.

Типографія В. Безобразов и К°. (В.с. Остр., 8 л., 45).

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Практическая жизнь предъявляетъ намъ на каждомъ шагу такое обиліе запросовъ и требованій, что едва ли найдется человѣкъ, который обладалъ бы всѣми практическими свѣдѣніями, необходимыми въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ.

Особенную необходимость въ такого рода практическихъ свѣдѣніяхъ чувствуетъ провинціальный обыватель, живущій вдали отъ всякаго рода спеціалистовъ и не имѣющій возможности справляться въ спеціальныхъ книгахъ и журналахъ. И какъ часто такая безпомощность въ своевременномъ рѣшеніи того или другого вопроса практической жизни ставитъ заинтересованнаго въ затруднительное, подчасъ даже безвыходное положеніе. Напримѣръ, что дѣлать въ случаѣ внезапнаго заболѣванія, какъ подать первую помощь въ несчастныхъ случаяхъ? и проч.

Но не только въ случаяхъ, не терпящихъ отлагательства, необходимо получить своевременно добрый совѣтъ или полезное указаніе, — гораздо чаще приходится имѣть дѣло съ вопросами хотя и не безотлагательными, но все же требующими обстоятельнаго отвѣта. Таковы, напримѣръ, вопросы: какъ устроить свой домъ, свою квартиру, какъ вести свое хозяйство, какъ устроить цвѣтникъ, огородъ, какъ лечить больныхъ животныхъ, какъ написать завѣщаніе, прошеніе или поздравленіе, какъ вести себя въ обществѣ, въ той или другой средѣ, въ томъ или иномъ случаѣ, что читать? и проч. и проч.

Возможны, наконецъ, такіе случаи, гдѣ рѣшеніе того или другого вопроса не представляется существенно важнымъ, а касается лишь предмета удовольствія или развлеченія, какъ напримѣръ: какъ научиться бѣгать на конькахъ, на лыжахъ, какъ выучиться фотографіи, какъ научиться игрѣ въ шахматы, шашки, винтъ и проч., какъ узнать характеръ человѣка? и проч. и проч.

Вотъ на такіе и тысячу подобныхъ имъ вопросовъ изъ области практической жизни дать толковый и обстоятельный отвѣтъ и разъясненіе — такова цѣль нашей книги.

Всѣ источники, которыми мы пользовались при составленіи этой книги, помѣщены въ концѣ каждой главы подъ рубрикой «литература».

Много стараній и труда нами приложено къ тому, чтобы книга эта отличалась возможно большей полнотой, чтобы не было такихъ вопросовъ изъ области практической жизни, на которые она не могла бы дать отвѣта и разъясненія.

На сколько намъ это удалось, конечно, судить не намъ. Не смотря на все наше стараніе, въ нашей книгѣ найдутся, безъ сомнѣнія, ошибки и недочеты. Но принявъ во вниманіе всю трудность такой работы, мы надѣемся, что публика и критика отнесутся къ нашему первому изданію съ должной снисходительностью и своими указаніями и совѣтами помогутъ намъ приблизиться къ тому идеалу, къ которому мы стремимся — дать русской семьѣ книгу, которая служила бы ей **спутникомъ практической жизни.**

Издатель.

Спутникъ практической жизни

ИЗДАНІЕ Г. Г. БРОДЕРСЕНА.

Нашимъ читателямъ.

Имѣя въ виду съ каждымъ новымъ изданіемъ улучшать „Спутникъ практической жизни“, редакція обращается ко всѣмъ читателямъ съ просьбою: не отказать сообщить замѣченные недостатки, пропуски или какія либо новые вопросы, о которыхъ читатели желали бы имѣть свѣдѣнія. Всѣ эти замѣчанія будутъ приняты во вниманіе и по возможности исполнены въ слѣдующемъ изданіи. Подобный обмѣнъ мыслей дастъ возможность редакціи постепенно выполнить ея основную задачу: ***сдѣлать свое изданіе полезнымъ для каждаго.***

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ПОДПИСЬ и АДРЕСЪ .....

.....

.....

Вырѣзать этотъ листокъ по линіи пунктира, наклеить на оборотной сторонѣ марку и послать со своими замѣчаніями въ редакцію.

Мѣсто
для
марки.

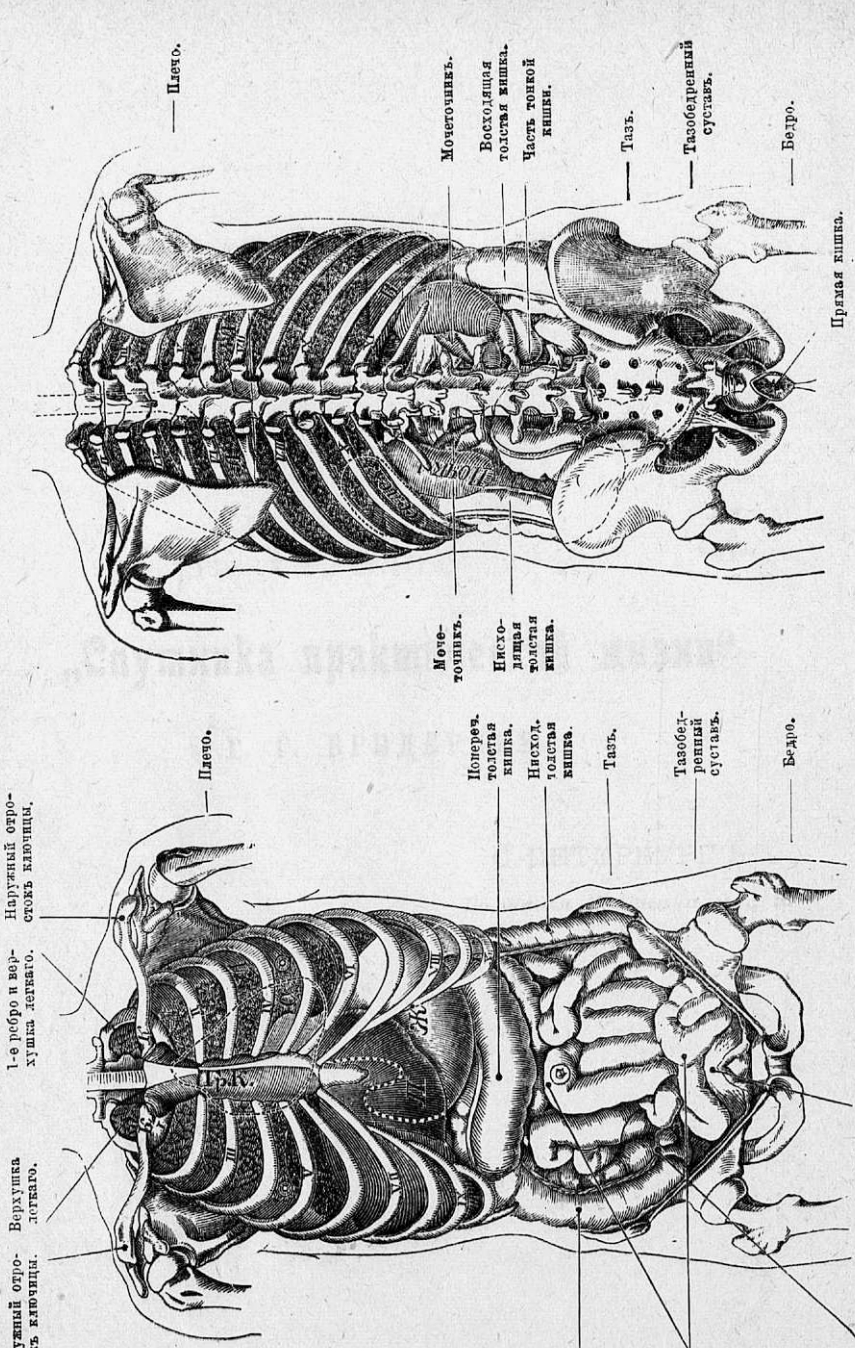
Въ Редакцію

„Спутника практической жизни“

Г. Г. БРОДЕРСЕНА.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ,

Большая Зеленина ул., 9.



Положеніе внутренностей спереди.

Положеніе внутренностей сзади.

Л. = легкое. П. = печень. I, II, III. и т. д. = ребра, прикрѣпляющіяся къ позвоночному хребту и сверху прикрытая лопатками. Селез. = селезенка (находится ради отчетливости на рис. нѣсколько сзади).

К. = ключица. Гр. К. = грудная кость. Л. = легкое. С. = сердце. Ж. = желудокъ. П. = печень. I—II и т. д. К. = ребра.

Здравоохраненіе.

„Здоровье — богатство“.

Здоровье есть наше высшее благо, дарованное намъ Всемогущимъ Творцомъ; поэтому заботу о сохраненіи его мы должны считать одной изъ нашихъ первыхъ обязанностей. Болѣзни причиняютъ обыкновенно боли и ведутъ часто къ смерти. Но всегда онѣ на болѣе или менѣе продолжительное время нарушаютъ дѣятельность организма и иной разъ даже навсегда лишаютъ его способности къ работѣ, не говоря уже о матеріальныхъ расходахъ, съ какими онѣ сопряжены и какіе для большинства являются непосильными. Между тѣмъ много, даже очень много болѣзней можно избѣжать, если мы будемъ надлежащимъ образомъ заботиться о своемъ здоровьѣ. Человѣкъ, укрѣпляющій свое здоровье, дѣлаетъ себя прежде всего болѣе устойчивымъ противъ вредныхъ внѣшнихъ вліяній, которымъ онъ часто подвергается. Извѣстно, что во время эпидемій наибольшее число жертвъ приходится на долю слабыхъ, тогда какъ наиболѣе крѣпкіе составляютъ самый незначительный процентъ заболѣваній и смертности. Уже по этому одному личный интересъ каждаго требуетъ того, чтобы онъ по возможности укрѣплялъ свое здоровье, не говоря уже о томъ, что достигшій этого становится гораздо работоспособнѣе и выносливѣе. Несомнѣнно также, что и настроеніе человѣка, какъ извѣстно, весьма существенно обусловливается тѣлеснымъ его состояніемъ, согласно старинному изреченію: „въ здоровомъ тѣлѣ — здоровый духъ“.

Правила здороваго образа жизни.

Здоровое питаніе.

Изъ правилъ здороваго образа жизни правила, касающіяся питанія, играютъ самую важную роль. Отъ надлежащаго выбора пищи зависитъ нормальное развитіе организма и необходимая устойчивость его сложенія, равно какъ и степень работоспособности.

1. **Пищевыя вещества**. Намъ предстоитъ поэтому подробно ознакомиться съ основными правилами питанія, но раньше, чѣмъ къ этому перейти, мы должны нѣсколько уклониться въ сторону. Организмъ человѣка состоитъ изъ бѣлковъ, жировъ, солей и воды. Эти составныя части идутъ въ немъ на образованіе теплоты и жизненной силы. При этомъ онѣ разлагаются, продукты же разложенія выдѣляются изъ тѣла какъ уже негодные. Но потеря эта должна замѣщаться, иначе организмъ съѣдалъ бы, такъ сказать, самъ себя. Матеріаломъ же для замѣщенія того, что ежедневно имъ расходуется, служитъ наша пища. Поэтому послѣдняя должна содержать въ себѣ упомянутыя четыре вещества или другія имъ однородныя.

2. **Вкусовыя вещества**. Однихъ пищевыхъ веществъ, однако, было бы для насъ недостаточно, хотя онѣ и могутъ возмѣщать использованное. Намъ нужны

еще вкусовыя вещества. Они служатъ для того, чтобы улучшить вкусъ пищи, ввести въ нее необходимое разнообразіе и, кромѣ того, возбуждать пищеварительную дѣятельность. Многія изъ нихъ дѣйствуютъ возбуждающимъ образомъ на мышечную и нервную систему, равно какъ и на кровообращеніе, и поэтому очень полезны бываютъ послѣ усиленныхъ напряженій или тогда, когда имѣется надобность во временномъ повышеніи дѣятельности организма.

3. **Составъ нашей пищи**. Изъ составныхъ частей нашей пищи самой главной является:

4. **Бѣлокъ**. Онъ встрѣчается какъ въ животной, такъ и въ растительной пищѣ, притомъ въ различной формѣ. Мы различаемъ бѣлокъ яйца (альбуминъ), бѣлокъ мяса, творожистое вещество (казеинъ), клейковину муки и бѣлокъ стручковыхъ плодовъ (легуминъ). Всѣ эти роды бѣлка перевариваются желудочнымъ сокомъ, т. е. растворяются имъ и превращаются въ такія тѣла, которыя очень легко переходятъ въ соки; ихъ называютъ пептонами. Тотъ бѣлокъ, который не перевариается желудкомъ, подвергается дѣйствію сока поджелудочной железы, которая также обладаетъ способностью образованія пептоновъ. Такимъ образомъ, при нормальныхъ условіяхъ, переваривается почти весь бѣлокъ, который мы вводимъ съ пищей.

Разъ бѣлокъ подъ вліяніемъ этого процесса попадаетъ въ организмъ, то онъ въ немъ разносится по всѣмъ органамъ. Послѣдніе берутъ изъ доставляемаго имъ матеріала столько, сколько имъ надо для замѣщенія использованнаго, и, если дѣло идетъ о растущемъ индивидуумѣ, то еще и столько, сколько необходимо для процесса роста. Бѣлокъ становится тогда составной частію органовъ, и затѣмъ, послѣ переработки, выдѣляется изъ организма въ видѣ мочевины. Какъ видно, бѣлокъ служитъ для обновленія органовъ, изъ которыхъ ни одинъ не можетъ существовать безъ него. Онъ служитъ также для образованія крови.

5. **Жиръ** нашей пищи бываетъ также животный или растительный; сюда относятся прежде всего жиръ мяса, сало, коровье и растительное масла, какъ деревянное, прованское, подсолнечное и др. Эти жировыя вещества различаются между собою больше по вкусу, чѣмъ по химическому составу. Но каковъ бы ни былъ источникъ жира, онъ переваривается не въ желудкѣ, а въ тонкихъ кишкахъ, съ помощью желчи. Жиръ труднѣе переходитъ въ массу соковъ, чѣмъ бѣлокъ. Но разъ это произошло, онъ становится составной частію клѣтокъ и, какъ таковая, подвергается дѣйствію кислорода. Слѣдствіемъ же этого соединенія является образованіе теплоты. Процессъ этотъ вполнѣ подобенъ сгоранію масла въ лампѣ, съ той лишь разницей, что онъ происходитъ гораздо медленнѣе и безъ пламени.

Жиръ имѣетъ еще другія функціи, кромѣ согрѣванія тѣла: онъ служитъ также и для образованія силы. Теплота и жизненная сила находятся между собою въ близкомъ родствѣ. Укажемъ только на тотъ общеизвѣстный фактъ, что усиленно работающій человѣкъ имѣетъ инстинктивное влеченіе къ жирнымъ кушаньямъ, и что послѣднія превосходно имъ перевариваются. Жиръ служитъ какъ бы сберегательнымъ средствомъ въ томъ смыслѣ, что оно ограничиваетъ расходованіе очень цѣннаго бѣлка; это не только доказано научнымъ путемъ, но и подтверждается опытомъ, такъ какъ пища, содержащая жиръ, на несравненно болѣе долгое время насыщаетъ, чѣмъ пища менѣе жирная. Наконецъ, нашъ организмъ накопляетъ въ себѣ жиръ и про запасъ, изъ котораго онъ беретъ, сколько ему надо, напримѣръ—во время болѣзни, когда способность къ усваиванію пищи ослаблена.

6. **Углеводы**, къ которымъ мы причисляемъ клѣтчатку растеній, крахмалъ, сахаръ, камедь и декстринъ, находятся въ близкомъ родствѣ съ жиромъ. Изъ нихъ клѣтчатка зелени почти непереварима, вслѣдствіе чего она въ кишечникѣ производитъ броженіе и газы. Ее надо считать во всякомъ случаѣ балластомъ, который мы принимаемъ въ себя изъ-за тѣхъ питательныхъ веществъ, которыя находятся въ ней. Гораздо большее значеніе

имѣетъ крахмалъ, который находится въ мукѣ, въ картофелѣ, въ стручковыхъ плодахъ и ежедневно употребляется нами въ пищѣ. Подъ вліяніемъ слюны онъ переходитъ въ сахаръ, который затѣмъ попадаетъ въ тѣло. Перевариваніе крахмала совершается несравненно быстрѣе, когда послѣдній, подъ вліяніемъ варки, переходитъ въ клейстерное состояніе. Поэтому хлѣбъ, вареный рисъ, и вареный картофель гораздо легче перевариваются, чѣмъ сырые продукты. Однако не весь крахмалъ переваривается благодаря слюнѣ: довольно значительная часть его попадаетъ черезъ желудокъ въ кишечникъ и подвергается здѣсь дѣйствію сока поджелудочной железы, который также перерабатываетъ его въ сахаръ. Непереваренный крахмалъ быстро подвергается кислому броженію, поэтому не совѣтуется чрезмѣрное введеніе этого вещества въ желудокъ.

Камедь и декстринъ, которые находятся во всякой мукѣ, а также въ плодахъ, переходятъ, какъ и крахмалъ, во время пищеваренія въ сахаръ. Изъ различныхъ родовъ сахара тотъ сахаръ, который находится въ плодахъ и виноградѣ, не нуждается ни въ какомъ дальнѣйшемъ превращеніи для того, чтобы попасть въ общую массу соковъ, тогда какъ тростниковый и молочный сахаръ должны для этого подвергнуться нѣкоторому предварительному измѣненію подъ вліяніемъ пищеварительныхъ соковъ. Если же вводится много сахара, какого бы то ни было, то онъ, какъ и крахмалъ, подвергается кислому броженію и разстраиваетъ этимъ пищевареніе, что такъ часто наблюдается у дѣтей. Затѣмъ вводимый сахаръ, (равно какъ и образующійся изъ крахмала), превращается подъ вліяніемъ вдыхаемаго кислорода, въ углекислоту и воду. При этомъ превращеніи образуется теплота. Назначеніе его въ организмѣ поэтому то же, что и назначеніе жира. Оба питательныя вещества идутъ на образованіе теплоты, подвергаясь воздѣйствію кислорода, т. е. медленному сгоранію. Разница лишь та, что жиръ принимаетъ участіе въ образованіи клѣтокъ, для чего онъ накопляется въ тѣлѣ про запасъ, тогда какъ сахаръ не принимаетъ участія въ образованіи клѣтокъ и никогда въ запасѣ не имѣется.

7. **Соли**, необходимыя для питанія организма, тѣ же самыя, изъ которыхъ онъ самъ состоитъ, а именно, известковыя, калійныя, натровыя и желѣзныя. Если бы лишить организмъ солей на болѣе продолжительное время, то онъ бы погибъ. Правда, ему не нужны большія количества ихъ, малыя же находятся обыкновенно и безъ нашего содѣйствія въ нашей пищѣ въ соединеніи съ другими питательными веществами. Но для сохраненія здоровья весьма важно именно то, чтобы разныя соляныя соединенія вводились въ надлежащихъ пропорціяхъ. Если человѣкъ получаетъ слишкомъ мало желѣза, ему грозитъ блѣдная немочь; если онъ получаетъ слишкомъ мало извести въ періодѣ роста, то онъ дѣлается часто рахитичнымъ; если онъ получаетъ слишкомъ много поваренной соли (хлористаго натра), то онъ, вслѣдствіе разложенія крови, можетъ заболѣть цынгой. Все это предупреждается правильнымъ выборомъ пищи, равно какъ нѣкоторыми добавленіями къ ней.

8. **Вода** также должна разсматриваться тутъ какъ пищевое вещество. Болѣе чѣмъ въ двухъ третяхъ организмъ нашъ состоитъ изъ воды, въ которой онъ нуждается для образованія крови и пищеварительныхъ соковъ.

Продолжительное лишеніе организма воды ведетъ къ сгущенію крови и въ сильной степени нарушаетъ всѣ его функціи. Наблюдать это можно у больныхъ, если, вслѣдствіе отсутствія сознанія, они не требуютъ воды. Потеря, являющаяся вслѣдствіе испареній (кожей и легкими) и разныхъ выдѣленій, должна быть возмѣщена. Возмѣщеніе это должно быть во всякомъ случаѣ умѣренное, такъ какъ слишкомъ обильное употребленіе воды увеличиваетъ потери организма спеціально на счетъ бѣлка, и кромѣ того переполненные водою органы ослабѣваютъ.

Животная пища.

9. **Мясная пища** — играетъ очень важную роль въ дѣлѣ питанія человѣческаго организма, въ виду того, что она

въ высшей степени питательна, удобоварима и усваивается почти безъ остатка, благодаря чему быстро пополняетъ силы нашего организма.

Противники мясной пищи указываютъ на нашего крестьянина, который видитъ мясо только въ большіе праздники, продовольствуется же круглый годъ почти исключительно только хлѣбомъ съ квасомъ и овощами, а между тѣмъ выглядитъ здоровѣе и свѣжѣе городского жителя. Но если принять во вниманіе, что крестьянинъ въ деревнѣ работаетъ круглый годъ на свѣжемъ воздухѣ, а умственная работа его очень незначительна, то дѣлается понятнымъ, почему онъ не особенно нуждается въ мясной пищѣ. Совершенно другое — городской житель, ведущій сидячій образъ жизни и, при отсутствіи свѣжаго воздуха, занимающійся напряженною умственною работою. Въ данномъ случаѣ бѣлки мяса быстро пополняютъ его умственныя и физическія траты.

10. **Мясо** — это мышечная ткань или мускулатура животнаго. Въ общежитіи подъ словомъ „мясо“ понимаютъ всѣ съѣдобныя части животныхъ, идущія на варево и жаркое.

Въ продажномъ мясѣ различаются четыре видимыя составныя его части: мускулы, жиръ, сухожилія и кости съ хрящами. Изъ этихъ составныхъ частей мускулы и жиръ самыя цѣнныя части мяса; поэтому чѣмъ больше ихъ въ мясѣ и чѣмъ тщательнѣе перемѣшаны онѣ между собою, тѣмъ мясо считается питательнѣе. Сухожилія и кости нужно отнести къ несущественнымъ питательнымъ веществамъ.

11. **Питательность мяса** выражается тѣмъ, что оно при данномъ вѣсѣ, по сравненію съ прочими пищевыми продуктами, напр. хлѣбомъ, содержитъ въ себѣ наибольшее количество веществъ, способныхъ пополнять расходъ организма при работѣ. Питательныхъ веществъ оно содержитъ:

бѣлковъ	15,0—23,0%
жировъ	0,5— 7,0 „
солей	1,0—1,5 „
воды.	75,0—80,0 „

Кромѣ того въ мясѣ находится клѣтчатая ткань, которая отъ кипяченія и жаренія превращается въ клейковину; затѣмъ нѣкоторыя вещества, которыя придаютъ вкусъ и которыя называются экстрактивными (вытяжными). Количество послѣднихъ, равно какъ и питательныхъ веществъ и клѣтчатки различно, смотря по роду мяса.

Наиболѣе богато бѣлками мясо дикихъ животныхъ, всего же бѣднѣе бѣлками телятина и мясо рыбъ. Жира всего больше въ свининѣ, всего меньше жира содержитъ дичь.

12. **Удобоваримость мяса** обусловливается главнымъ образомъ рыхлостью и степенью жирности его. Рыхлость въ свою очередь зависитъ отъ рыхлости и нѣжности клѣтчатки. Чѣмъ мясо рыхлѣе и менѣе жирно, тѣмъ оно легче переваривается, чѣмъ оно жестче, плотнѣе и жирнѣе — тѣмъ труднѣе. Старое, жилистое мясо и жирная свинина поэтому трудно перевариваются, молодая птица и дичь, напротивъ того, очень легко. Вяленіе мяса и отбиваніе дѣлаютъ его болѣе рыхлымъ, послѣднее— чисто механически, первое—химически, при чемъ отъ вылеживанія образуется въ мышечномъ сокѣ кислота, размягчающая клѣтчатку. По этой причинѣ вылежавшееся мясо легче переваривается, чѣмъ „парное“. Также и иного рода пріемы, дѣлающіе мясо рыхлымъ, наприм., рубка и скобленіе, повышаютъ его переваримость, что имѣетъ весьма важное значеніе для питанія дѣтей, для выздоравливающихъ и людей съ ослабленнымъ пищевареніемъ.

13. **Мясо молодыхъ животныхъ** вообще водянистѣе и имѣетъ гораздо болѣе нѣжную клѣтчатку, чѣмъ мясо старыхъ животныхъ; оно содержитъ поэтому, правда, меньше питательныхъ веществъ, но за то оно отличается болѣе нѣжнымъ вкусомъ. Мясо откормленныхъ животныхъ пропитано жиромъ и покрыто толстымъ слоемъ его. Въ пищу надо употреблять только

14. **свѣжее мясо**. Если является подозрѣніе въ свѣжести мяса, то его слѣдуетъ облить теплой водой, чѣмъ и обнаружится гнилой запахъ. Мясо больныхъ животныхъ или очень темно или, наоборотъ, очень блѣдно. Его надо безусловно избѣгать.

15. **Парное и вылежавшееся мясо.** Тотчасъ по убоѣ животнаго, пока мясо еще не остыло, оно носитъ въ торговлѣ названіе „парного мяса“. Такое мясо при варкѣ и жареніи получается всегда твердымъ и поэтому менѣе удобоваримо. Чтобы оно получило надлежащую мягкость, необходимо „выдержать“ его по крайней мѣрѣ двое сутокъ.

Съ этого времени мясо подвергается кислой реакціи отъ образованія мясной кислоты, благодаря которой мясо размягчается и дѣлается болѣе удобоваримымъ.

16. **Говядина**. Подъ общимъ именемъ говядины называется мясо крупнаго рогатаго скота, которое представляетъ собою главный предметъ продовольствія городского населенія.

Признаки доброкачественной говядины слѣдующіе: цвѣтъ спѣлой малины, запахъ пріятный, свѣжій, при надавливаніи пальцемъ упруга, причемъ полученная ямка подъ пальцемъ медленно опять заполняется. Не всякая говядина въ одинаковой степени питательна; причина этого находится въ зависимости отъ породы животныхъ, возраста, пола, степени и способа откорма, а равно и отъ того рабочій—или гулевой скотъ. Такъ назыв. Черкасскій скотъ, который разводится на югѣ и юго-востокѣ Россіи до Чернаго моря и до киргизскихъ степей, спеціально откармливается на убой. Говядина такого скота поэтому отличается болѣе обильнымъ слоемъ подкожнаго жира, чѣмъ говядина разнаго неоткормленнаго скота мѣстнаго происхожденія, сбываемаго на скотный рынокъ по негодности къ удою, по старости или по какимъ-либо другимъ причинамъ. Слѣдовательно говядину черкасскаго скота нужно считать самой питательной.

17. **Телятина.** По питательности телятина стоитъ ниже говядины, потому что содержитъ въ себѣ меньше бѣлка. Очень молодая телятина дѣйствуетъ, какъ слабительное и поэтому не должна быть употребляема въ пищу.

Очень молодая телятина представляетъ собою блѣдное, сѣроватое мясо съ водянистой и дряблой соединительной тканью. Съ дальнѣйшимъ возрастомъ теленка, мясо получаетъ болѣе розоватый оттѣнокъ и мясо пріобрѣтаетъ постепенно грубую волокнистость. Жиръ хорошей телятины всегда бываетъ бѣлый и крѣпкій, плохой—сѣрый и мягкій. Чѣмъ бѣлѣе и жирнѣе телятина, тѣмъ она лучше.

18. **Баранина** по содержанію бѣлка стоитъ ниже говядины, при чемъ ея бѣлокъ имѣетъ весьма мало желатина, жира же въ баранинѣ больше, чѣмъ въ говядинѣ. Баранина удобоваримѣе говядины, потому что имѣетъ болѣе тонкіе мускулы и не такъ плотна; она вообще годится для замѣны говядины, чѣмъ достигается желаемое разнообразіе въ пищѣ.

Хорошая баранина ярко-краснаго цвѣта, жиръ нѣжный, бѣлый, довольно прозрачный и твердый; баранина же темнаго цвѣта съ непрозрачнымъ жиромъ—плохая. Баранина имѣетъ то преимущество передъ говядиной, что ее можно ѣсть почти сырой, не опасаясь заразиться туберкулезомъ, такъ какъ эта болѣзнь у барановъ почти не встрѣчается.

19. Въ **свининѣ** содержаніе бѣлка нѣсколько меньше, чѣмъ въ говядинѣ, но зато въ ней находится больше желатина и жиру, часто встрѣчаются зародыши ленточной глисты въ видѣ мелкихъ бѣловатыхъ зеренъ, замѣтныхъ простымъ глазомъ.

Въ свининѣ встрѣчаются также нерѣдко трихины, которыя, попавъ во внутренности человѣка, вызываютъ у него заболѣваніе, часто кончающееся смертью. Паразиты эти не уничтожаются ни соленіемъ, ни копченіемъ, а только очень высокой температурой (продолжительное кипяченіе). Поэтому ветчину слѣдуетъ употреблять въ пищу только въ томъ случаѣ, если есть увѣренность въ отсутствіи въ ней трихинъ. Въ виду этого во всѣхъ почти городахъ теперь подвергаютъ свинину ветеринарному микроскопическому осмотру.

20. **Приготовляемыя изъ мяса кушанья**. Обыкновенный мясной отваръ (бульонъ) приготовляется, какъ извѣстно, такимъ образомъ, что большой кусокъ мяса, неразрѣзанный, съ небольшимъ количествомъ соли, въ холодной водѣ ставятъ на огонь, даютъ кипѣть, снимая появляющуюся на поверхности пѣну, и затѣмъ процѣживаютъ.

Онъ содержитъ лишь очень мало бѣлка, такъ какъ послѣдній отъ жара свертывается въ мясѣ и, выдѣлившись изъ него, поднимается въ видѣ пѣны, которая удаляется; поэтому такой бульонъ и мало питателенъ.

21. **Питательный мясной бульонъ** получается прибавленіемъ къ нему яичнаго желтка, либо же его варятъ съ крупой или съ лапшей.

Но и безъ этихъ добавленій можно достигнуть бо́льшей питательности бульона, если поступать слѣдующимъ образомъ: разрубаютъ мясо на очень мелкіе кусочки, посыпаютъ немного солью, наливаютъ холодной воды, оставляютъ стоять 12 часовъ, затѣмъ нагрѣваютъ медленно почти до кипѣнія, процѣживаютъ, выжимаютъ остатокъ и выжатое пускаютъ въ бульонъ. Послѣдній содержитъ такимъ образомъ не только значительно бо́льшую часть солей и экстрактивныхъ веществъ, но и большое количество бѣлка.

22. **Супъ изъ телятины** болѣе густъ и слизистъ, такъ какъ онъ содержитъ, вслѣдствіе свойственнаго телячьему мясу обилія клѣтчатки, много клейковиннаго вещества; говяжій супъ, напротивъ того, вкуснѣе, пикантнѣе, такъ какъ въ немъ больше экстрактивныхъ веществъ.

23. **Супы изъ домашнихъ птицъ** занимаютъ середину между упомянутыми двумя родами суповъ. Всѣ они, если ихъ не сохранять въ достаточно прохладномъ мѣстѣ, сравнительно быстро разлагаются и могутъ тогда дѣйствовать вредно.

24. **Вареное мясо**, получающееся при приготовленіи бульона, имѣетъ лишь малое значеніе. Оно, правда, содержитъ въ себѣ еще большую часть бѣлка, но, какъ вываренное, оно очень жестко и твердо, поэтому и трудноперевариво, главное же оно лишено вкусовыхъ составныхъ частей, вслѣдствіе чего очень скоро пріѣдается.

25. **Жареніе** придаетъ мясу лучшій вкусъ и дѣлаетъ его болѣе удобоваримымъ. Подъ вліяніемъ высокой температуры образуется на поверхности его слой свернувшагося мышечнаго бѣлка, въ значительной степени задерживающій выдѣленіе изъ мяса вкусовыхъ частей; помимо этого отъ процесса жаренія образуются ароматическія вещества, которыхъ раньше въ мясѣ не было; явленіе это подобно тому, которое наблюдается при образованіи хлѣбной корки въ печи. Образующаяся на мясѣ корка предохраняетъ внутреннія его части отъ дѣйствія сильнаго жара; послѣднія сохраняютъ поэтому свою сочность, и только клѣтчатка переходитъ въ клейковину. Такъ какъ послѣдняя очень легко растворяется желудочнымъ сокомъ, то и пучки мяса быстрѣе распадаются при пищевареніи, если только оно не пережарилось.

26. **Соусы** содержатъ сокъ, выдѣлившійся изъ мяса, вмѣстѣ съ солями и экстрактивными веществами, клейковину, жировыя кислоты, и часть продуктовъ процесса жаренія, образовавшихся въ корѣ.

27. **Мясной экстрактъ Либиха** представляетъ собою не питательныя вещества мяса, а исключительно экстрактивныя и соли. Бѣлка, жира, и клейковины въ этомъ экстрактѣ имѣется лишь въ самомъ незначительномъ количествѣ; если бы ихъ было больше, его невозможно было бы сохранять; поэтому, при приготовленіи экстракта, принимаютъ всѣ мѣры къ тому, чтобы они не попадали въ него. Не обладая питательными свойствами, онъ имѣетъ однако немаловажное значеніе какъ вкусовое вещество, и можетъ быть съ пользою употребляться для улучшенія вкуса нашей пищи.

28. **Сохраненіе мяса**. Мясо сохраняютъ различнымъ способомъ. Одинъ изъ наиболѣе примѣняющихся способовъ заключается въ сохраненіи его на льду или въ охлажденномъ воздухѣ. Мясо при этомъ сохраняется превосходно, но коль скоро оно взято изъ подобнаго помѣщенія, оно должно быть сейчасъ же употреблено, такъ какъ въ противномъ случаѣ оно быстро портится.

29. **Заготовки мяса**. Составныя части мяса таковы, что онѣ чрезвычайно чувствительны ко всевозможнымъ внѣшнимъ вліяніямъ. Отъ варки мясо пріобрѣтаетъ уже большую стойкость, а отъ жаренія—еще бо́льшую. Для возможности сохраненія мяса на болѣе продолжительное время, прибѣгаютъ къ такъ называемымъ заготовкамъ мяса, какъ: соленію, копченію, вяленію и сушенію.

30. **Соленіе.** Отъ соленія мясо теряетъ не только вкусовыя экстрактивныя вещества, но и бѣлокъ въ немаломъ количествѣ, причемъ вещества эти переходятъ въ разсолъ. Кромѣ того оно становится бѣднѣе и водою, поэтому болѣе жестимъ и трудно переваримымъ; поэтому его слѣдовало бы возможно меньше употреблять. Другой способъ заключается въ

31. **копченіи.** Въ этомъ случаѣ мясо теряетъ часть своей воды и пропитывается составными частями дыма, изъ которыхъ нѣкоторыя, какъ креозотъ, обладаютъ свойствомъ противогнилостнымъ, слѣдовательно и сохраняющимъ. Мясо становится при этомъ тверже и жестче, чѣмъ въ свѣжемъ состояніи, соотвѣтственно этому и менѣе удобоваримымъ, но за то оно значительно богаче питательными веществами, такъ какъ содержитъ гораздо меньше воды. Такъ, мы находимъ въ копченомъ мясѣ:

въ говядинѣ 27% бѣлковаго вещества
въ окорокѣ 25% „ „

тогда какъ самое питательное свѣжее мясо, именно мясо дичи, содержитъ его лишь 23%.

32. **Вяленіе.** Вяленое мясо получается, если слегка просоленое мясо сушить на воздухѣ. Оно также жестковато, но довольно вкусно и нѣсколько удобоваримѣе предыдущаго.

33. **Сушеніе.** Сушеное мясо или мясной порошокъ, получается такимъ образомъ, что мясо, лишенное костей, сухожилій и жира, изрубается машинкою на мелкіе кусочки, раскладывается на проволочныхъ пластинкахъ, затѣмъ помѣщается въ сушильный аппаратъ, гдѣ оно нагрѣвается сначала до 35°, затѣмъ до 60°, наконецъ до 90°—95°. Такимъ образомъ получается твердоватая масса, которую можно очень мелко смолоть и долгое время сохранять. Это смолотое вещество и называютъ мяснымъ порошкомъ. Оно содержитъ всѣ составныя части мяса и имѣетъ поэтому очень высокое питательное значеніе.

Въ мясномъ порошкѣ содержится около 75% бѣлковаго вещества, т. е. въ 3—4 раза болѣе, чѣмъ въ сыромъ мясѣ. Притомъ же, благодаря своему весьма измельченному состоянію, онъ очень удобоваримъ. Надо сказать, впрочемъ, что онъ отличается своеобразнымъ привкусомъ, для многихъ непріятнымъ; этимъ обстоятельствомъ объясняется, вѣроятно, то, что это новое питательное вещество, несмотря на всѣ свои достоинства, не получаетъ широкаго распространенія.

34. **Колбасы** дѣлаются такимъ образомъ, что очищенныя кишки плотно начиняются мелкоизрубленнымъ мясомъ, заправленнымъ пряностями, солью и жиромъ, и коптятся или варятся. Питательное значеніе ихъ весьма различно, смотря по качеству примѣненныхъ веществъ, удобоваримость же ихъ зависитъ преимущественно отъ количества примѣшаннаго жира. Такъ какъ послѣднее обыкновенно велико, то колбасы принадлежатъ, вообще говоря, къ не легко переваримымъ пищевымъ продуктамъ.

Надо имѣть въ виду еще то, что колбасы дѣйствуютъ иной разъ и ядовито. Опасаться этого надо тогда, когда, вслѣдствіе ли неправильнаго приготовленія, недостаточной вываркн или неполнаго прокопченія и т. п., колбаса получаетъ грязный цвѣтъ и издаетъ при надрѣзѣ непріятный запахъ. Вообще при покупкѣ колбасъ нужно быть очень осторожнымъ и покупать ихъ только въ извѣстныхъ колбасныхъ.

35. **Мясо дичи и живности** очень питательно и удоботворимо, благодаря тому, что содержитъ въ себѣ мало жира. Въ немъ также мало клѣтчатки, чему главнымъ образомъ оно обязано своей нѣжностію.

36. **Мясо рыбъ** заключаетъ въ себѣ вообще тѣ же составныя части, какъ и мясо убойнаго скота, но при этомъ оно нѣсколько богаче водой и жиромъ. Питательность его, равно какъ и удоботворимость довольно значительны.

Послѣднее надо сказать особенно о рыбахъ, содержащихъ мало жира, напримѣръ о щукахъ. Менѣе же удоботворимы жирныя, сушеныя, просоленыя и копченыя рыбы. Несвѣжую рыбу надо избѣгать, какъ и несвѣжаго мяса, такъ какъ въ ней, особенно соленой, образуется рыбный ядъ, смертельный для человѣка. Ядъ этотъ разрушается только высокимъ жаромъ, свареніемъ или зажареніемъ. Вяленая рыба мало удоботворима, хотя бываетъ довольно вкусна. Изъ копченыхъ рыбъ наиболѣе удоботворимъ свѣжепрокопченный сигъ, а менѣе удоботворимъ копченный угорь, очень богатый жиромъ. Нелегко перевариваются желудкомъ и маринованныя рыбы (миноги). Свѣжія кильки и сельди довольно удоботворимы и питательны; консервы въ маслѣ, какъ сардины, если они не долго лежали, безвредны, хотя и трудно перевариваются. Зародыши ленточныхъ глистъ попадаются иной разъ и въ рыбахъ, особенно въ налимѣ. Ядовитъ бываетъ иногда угорь.

37. **Икра** осетровая или бѣлужья весьма питательна и удоботворима и также содержитъ большое количество бѣлковъ и жировъ. Свѣжая (зернистая) должна сохраняться на льду, иначе она скоро портится. Красная икра должна употребляться въ самомъ свѣжемъ видѣ, такъ какъ она очень скоро портится. Паюсная икра содержитъ въ себѣ

28—30% бѣлковаго вещества
15—16% жира
9% солей (преимущественно добавленной поваренной соли).

Благодаря обильному содержанію соли, она возбуждаетъ аппетитъ и пищеварительную дѣятельность, но сама, изъ-за обилія содержащагося въ ней жира, не легко переваривается.

38. **Устрицы** далеко не такъ питательны, какъ обыкновенно думаютъ. Онѣ содержатъ лишь 5—8% бѣлка, слѣдовательно лишь половину или третью часть того количества, которое содержится въ нашихъ обыкновенныхъ сортахъ мяса, а 9/10 всей ихъ массы состоятъ изъ воды.

39. **Яйца**. Служащія въ пищу человѣку яйца содержатъ большое количество питательныхъ веществъ. Они, какъ извѣстно, состоятъ изъ бѣлка и яичнаго желтка.

Если взять куриное яйцо средняго вѣса, около 12 золотниковъ, то на долю бѣлка приходятся 7 зол., желтка—около 4 зол., и на скорлупу — около 2 зол. Бѣлокъ яйца состоитъ лишь изъ воды, бѣлка и солей, желтокъ же состоитъ изъ воды, бѣлка, жира, солей и нѣкоторыхъ экстрактивныхъ веществъ. Но цѣлое куриное яйцо только что означеннаго вѣса содержитъ въ себѣ

около 1½ золотн. бѣлковыхъ веществъ
» 2 » жира
» 6 долей солей,

т. е. почти столько же питательныхъ веществъ, сколько ихъ содержатъ 9—10 золотн. мяса. Около 16 яицъ равняются, по содержанію бѣлка, фунту хорошей говядины.

40. Что касается **удоботворимости яицъ**, то она зависитъ существенно отъ способа ихъ приготовленія. Крутыя яйца очень трудно перевариваются, такъ какъ пищеварительные соки не могутъ достаточно пропитать ихъ. Вслѣдствіе этого легко образуется противнаго запаха газъ, именно сѣроводородный, происходящій отъ содержащейся въ желткѣ сѣры и выдѣляющійся путемъ отрыжки. Мягко же свареныя, или сырыя, взбитыя въ пѣну, или разведенныя въ сушѣ яйца легче перевариваются; надо однако замѣтить, что непосредственно послѣ или во время ѣды яицъ не слѣдуетъ пить много жидкаго. Для перевариванія яичнаго бѣлка требуется, именно, неразведенный, концетрированный желудочный сокъ; чѣмъ болѣе послѣдній разжижжается, тѣмъ онъ слабѣе дѣйствуетъ, слѣдствіемъ чего является давленіе подъ ложечкой, равно какъ упомянутая выше непріятная отрыжка.

41. **Сохраненіе яицъ**. При долгомъ лежаніи яйца, какъ извѣстно, усыхаютъ и портятся. Свѣжія яйца отличаются отъ лежалыхъ тѣмъ, что первыя тонутъ въ водѣ, а вторыя всплываютъ. Сохранять яйца долгое время довольно трудно и достигается это лишь отчасти такими способами, какъ смазываніе парафиномъ, масломъ, засыпаніе золою, пескомъ, завертываніе въ бумагу или солому, обливаніе известковымъ молокомъ и проч.

42. **Молоко** содержитъ въ себѣ всѣ необходимыя человѣку питательныя вещества и поэтому является самымъ важнымъ пищевымъ продуктомъ. Жиръ заключается въ немъ въ видѣ безконечно маленькихъ частицъ, такъ наз. молочныхъ шариковъ, которые можно видѣть лишь съ помощью микроскопа; затѣмъ въ молокѣ находятся бѣлковыя вещества, именно казеинъ и альбуминъ, далѣе — сахаръ и, наконецъ, соли, именно — кальція, калія, натрія, и соединенія желѣза. Но почти 9/10 частей молока приходятся на долю воды.

Химическій составъ его (коровьяго молока) слѣдующій:

4% бѣлковыхъ веществъ
3,6 » жировыхъ »
3,8 » сахаристыхъ »
0,6 » солей
88,0 » воды.

43. **Козье молоко** имѣетъ почти этотъ самый составъ, заключая въ себѣ нѣсколько больше бѣлка, жира и солей, а воды — нѣсколько меньше, но запахъ у него непріятный.

44. **Овечье молоко** очень богато питательными веществами, особенно бѣлкомъ и жиромъ, и изъ всѣхъ родовъ молока оно наиболѣе питательное, хотя болѣе трудно перевариное и также непріятное на вкусъ.

45. Въ **кобыльемъ молокѣ** сахара почти вдвое больше, а бѣлка вдвое меньше, чѣмъ въ коровьемъ; оно такъ же жидко, какъ и женское. Кобыльимъ молокомъ пользуются для приготовленія питательнаго и цѣлебнаго напитка — кумыса.

46. **Молоко ослицы** богато водой, бѣдно бѣлкомъ и жиромъ; оно содержитъ много сахара и легко переваривается, поэтому очень полезно для больныхъ и слабыхъ субъектовъ. Оно очень походитъ на женское молоко, которое содержитъ, въ сравненіи съ коровьимъ молокомъ, меньше бѣлковъ и солей и гораздо больше сахара.

47. **Удоботворимость молока.** Когда молоко попадаетъ въ желудокъ, оно свертывается, т. е. питательныя вещества его становятся нерастворимыми вслѣдствіе воздѣйствія кислаго желудочнаго сока. При этомъ образуются хлопья съ примѣсью многочисленныхъ жировыхъ частицъ. Хлопья эти отъ коровьяго молока крупнѣе и плотнѣе, отъ женскаго — они очень малы и нѣжны. Свертки, при дальнѣйшемъ процессѣ цищеваренія, опять растворяются, тѣмъ быстрѣе и полнѣе, конечно, чѣмъ они меньше и нѣжнѣе. Отсюда понятно, что коровье молоко не такъ хорошо переваривается, какъ женское молоко и уступающее послѣднему молоко ослицы.

48. **Коровье молоко**, которое насъ здѣсь преимущественно интересуетъ, очень легко скисаетъ. Скисшее молоко не годится ни для дѣтей, ни для субъектовъ съ слабымъ пищевареніемъ. Безчисленные поносы у первыхъ, особенно въ лѣтнее время, обязаны своимъ происхожденіемъ исключительно употребленію такого молока. Молоко отъ коровъ, которыхъ кормятъ пойломъ изъ отрубей, обыкновенно бѣднѣе своимъ составомъ, особенно солями, и поэтому не годится для грудныхъ дѣтей, дѣлающихся отъ него часто рахитичными. Иногда молоко получаетъ синеватый цвѣтъ; это происходитъ отъ развитія въ немъ маленькихъ грибковъ и должно заставить насъ исключить его изъ употребленія, такъ

какъ послѣдствіемъ его могутъ быть желудочныя и кишечныя разстройства. Также и р о з о в а т а г о оттѣнка молоко подозрительно; этотъ цвѣтъ вызывается либо грибками, либо содержаніемъ крови въ молокѣ, которое въ этомъ случаѣ имѣетъ противный вкусъ и легко разлагается. Должно избѣгать и т я г у ч а г о молока, такъ какъ послѣднее служитъ признакомъ наступившаго подъ вліяніемъ грибковъ разложенія. Противно и вредно для здоровья з а г р я з н е н н о е молоко. Грязь часто попадаетъ въ молоко при доеніи, когда вымя загрязнено пылью и частицами испражненій.

Очень вредно сырое, т. е. невареное молоко отъ такихъ коровъ, которыя страдаютъ я щ у р о м ъ и к о п ы т н о й б о л ѣ з н і ю, потому что оно вызываетъ у человѣка подобное же страданіе, воспаленіе слизистой оболочки рта, сопровождающееся довольно сильными болями. Не менѣе опасно сырое молоко коровъ, больныхъ ж е м ч у ж н о ю б о л ѣ з н ь ю, ибо оно можетъ вызвать у человѣка туберкулезъ. Наконецъ, надо имѣть въ виду возможность зараженія молокомъ, сохраняющимся въ помѣщеніи, гдѣ имѣются больные, такъ какъ оно вбираетъ въ себя изъ воздуха болѣзнетворные зародыши. Молоко можетъ быть заражено и водою, содержащею подобные зародыши, путемъ примѣшиванія ея къ нему или прополаскиванія молочныхъ сосудовъ. Можно предохранить себя отъ всѣхъ такихъ опасностей всего лучше тѣмъ, что каждый разъ передъ употребленіемъ кипятить молоко. Кипяченіе уничтожаетъ всѣ болѣзнетворные зародыши и кромѣ того даетъ возможность дольше сохранять молоко, такъ какъ кипяченое молоко не такъ быстро скисаетъ. Для той же цѣли, при искусственномъ вскармливаніи грудныхъ дѣтей коровьимъ молокомъ, рекомендуется обезпложеніе молока въ аппаратѣ Сокслета (см. «указатель»).

49. **Цѣльное молоко** должно быть желтовато-бѣлаго цвѣта, не синевато-бѣлаго, оно должно имѣть сладковатый вкусъ, слабый орѣховый запахъ, а также покрываться, при спокойномъ стояніи, соотвѣтствующимъ слоемъ сливокъ.

Для опредѣленія доброкачественности молока въ общежитіи употребляютъ слѣдующіе простые способы: каплю молока наливаютъ на ноготь большого пальца и смотрятъ—чѣмъ менѣе прозрачно молоко, тѣмъ оно лучше. Капля хорошаго молока, пущенная въ стаканъ съ водою, быстро опускается на дно, почти не расплываясь; капля плохого молока сейчасъ же расходится.

50. **Сливки** содержатъ въ себѣ не только жиръ, но и всѣ составныя части молока, только въ иныхъ отношеніяхъ, а именно:

около	3,0%	бѣлковыхъ веществъ
„	25,0%	жировыхъ „
„	3,5%	сахара
„	0,5%	солей
„	68,0%	воды.

51. **Снятое молоко** имѣетъ, правда, мало жира, но за то оно болѣе богато питательными веществами, чѣмъ обыкновенно полагаютъ.

Оно содержитъ, именно, около 4,0% бѣлка, 1,0% жира и 3,8% сахара, затѣмъ 0,6% солей и 90,6% воды.

Вслѣдствіе незначительнаго содержанія жира оно не можетъ употребляться для кормленія дѣтей.

52. **Кипяченое молоко**. Молоко теряетъ отъ кипяченія свой пріятный орѣховый запахъ и вкусъ; также переходятъ въ образующуюся на кипяченомъ молокѣ пѣнку всѣ питательныя вещества, бѣлокъ, жиръ, сахаръ и соли, такъ что въ молокѣ остается ихъ мало. Но если принять во вниманіе, что при кипяченіи молоко теряетъ также часть своей воды, то кипяченое молоко является не менѣе питательнымъ, чѣмъ сырое. Въ отношеніи удобоваримости то и другое молоко одинаковы, но кипяченое молоко имѣетъ то преимущество, что оно лишено болѣзнетворныхъ зародышей броженія и разложенія.

Имѣется, впрочемъ, очень простое средство кипятить молоко такъ, чтобы оно почти ничего не теряло въ своей питательности и даже сохраняло отчасти свойственный ему орѣховый вкусъ. Для этого надо варить его въ такъ наз. кухонной бутыли, широкой съ узкимъ горлышкомъ, которую наливаютъ до половины молокомъ и при частомъ встряхиваніи доводятъ до кипѣнія. При такомъ способѣ совсѣмъ не образуется пѣнки.

53. **Фальсификація молока**. Доброкачественное молоко можно пріобрѣтать только въ деревняхъ и небольшихъ городахъ; въ большихъ же городахъ, торговцы разбавляютъ его водою, а для того, чтобы молоко не казалось жидкимъ примѣшиваютъ муку, мѣлъ, соду и т. п. Само собою разумѣется, что такое молоко теряетъ въ своей питательности и становится вреднымъ.

54. **Масло,** получаемое изъ цѣльнаго молока или сливокъ посредствомъ взбиванія, содержитъ въ себѣ главнымъ образомъ жиръ, кромѣ того немного бѣлковъ, сахара и (добавленной) соли.

Въ 100 частяхъ находятся еще 13 частей воды. Если послѣдней имѣется въ маслѣ бо́льшее количество, оно скоро горкнетъ.

55. **Маргаринъ** (искусственное масло) приготовляется на фабрикахъ изъ бычачьяго и бараньяго сала. Для того, чтобы придать ему цвѣтъ натуральнаго масла его подкрашиваютъ куркумою и для запаха прибавляютъ бумироноваго эфира. Въ виду того, что маргаринъ обыкновенно приготовляется изъ продуктовъ подозрительнаго качества и въ виду того, что онъ менѣе удобоваримъ, чѣмъ натуральное масло, его слѣдуетъ лучше избѣгать.

Для того, чтобы покупатели не были введены въ заблужденіе, маргаринъ у насъ въ Россіи разрѣшается для продажи не иначе какъ въ красныхъ кадкахъ, съ надписью: «м а р г а р и н ъ».

56. **Пахтанье**, получаемое при сбиваніи масла, сравнительно богато питательными веществами.

Оно содержитъ:

3,0%	бѣлковъ	3,2%	сахара
1,3 „	жировъ	0,5 „	солей.

Кромѣ того оно содержитъ въ себѣ м о л о ч н у ю к и с л о т у. Послѣдняя придаетъ ему пріятный прохлаждающій вкусъ, а также дѣйствуетъ какъ легкое слабительное, какое производитъ пахтанье на многихъ людей, особенно на дѣтей и на субъектовъ съ ослабленнымъ пищеваренiемъ. Для кормленія дѣтей оно никогда не должно употребляться.

57. **Простокваша.** По истеченіи извѣстнаго времени, молоко свертывается и образуетъ студенистую массу, извѣстную подъ названіемъ „п р о с т о к в а ш и“. Эта масса очень питательна и удобоварима и употребляется въ пищу. Прибавленіе къ простокваши сахара и немного корицы не причиняетъ вреда желудку.

Простокваша имѣетъ даже цѣлебныя свойства и можетъ быть рекомендована лицамъ тучнымъ, страдающимъ запорами, одышкою и даже отеками.

58. **Сметана.** При спокойномъ стояніи, поверхность простокваши покрывается слоемъ скиснувшихъ сливокъ, который носитъ названіе сметаны. Она употребляется какъ очень питательная и удобоваримая приправа къ кушаньямъ.

Изъ сметаны, благодаря богатому содержанію жира, приготовляется хорошее масло.

59. **Творогъ.** При дальнѣйшемъ процессѣ свертыванія изъ простокваши выдѣляется бѣлокъ—казеинъ, образуя твердую массу, извѣстную подъ названіемъ творога. Творогъ очень питателенъ и удобоваримъ, и поэтому мы настоятельно рекомендуемъ употреблять его въ бо́льшемъ количествѣ.

60. **Сыворотка.** Та жидкость, которая остается послѣ свертыванія бѣлка (творога), называется сывороткой. Въ виду того, что послѣдняя содержитъ въ себѣ еще значительную часть казеина она не лишена питательности и можетъ быть употребляема въ пищу.

61. **Сыръ**, какъ извѣстно, приготовляется такимъ образомъ, что молоко створаживается сычужной закваской, приготовленной изъ телячьихъ желудковъ, и затѣмъ прессуется; послѣ того спрессованную массу выдерживаютъ въ подвалахъ. При этомъ въ сырной массѣ происходятъ различныя химическія измѣненія, образуются тѣ вещества, которыя придаютъ сыру пріятный запахъ и пикантный вкусъ.

Всякій сыръ богатъ питательными веществами, особенно бѣлкомъ, а также и жиромъ. По содержанію послѣдняго

различаютъ жирный, тощій и полужирный сыръ:

	бѣлка	жира
Жирный сыръ содерж. около	25%	и 30%;
Тощій сыръ	»	» 32% и 10%;
Полужирн. сыръ	»	» 28% и 20%;

Тощій и мягкій сыръ легко перевариваются, жирный и твердый сыръ, наоборотъ, труднѣе. Во всякомъ случаѣ послѣдній слѣдуетъ основательно и медленно разжевывать при употребленіи, если его предварительно не растираютъ. Въ такомъ измельченномъ состояніи онъ является весьма питательнымъ пищевымъ продуктомъ и въ то же время, благодаря обилію содержащихся въ немъ питательныхъ веществъ, дешевымъ.

62. О **кумысѣ** и **кефирѣ**, приготовляемыхъ изъ кобыльяго и коровьяго молока мы скажемъ ниже (см. „указатель“).

Растительная пища.

63. **Мука хлѣбная**. Хлѣбное зерно состоитъ изъ наружной клѣтчатой оболочки, подъ которою находится клейковинная оболочка, а внутренняя часть состоитъ изъ мучного зерна, заключающаго въ себѣ преимущественно крахмалъ. При молотьбѣ стараются насколько возможно очистить зерно и освободить его отъ наружной оболочки, которая сама по себѣ почти непереварима и употребленіе которой влечетъ за собою даже разстройство пищеваренія. Клейковинный слой, однако, довольно плотно соединенъ со слоемъ клѣтчатыхъ волоконъ, поэтому съ отдѣленіемъ послѣдняго теряется много и цѣнной клейковины. Чистая бѣлая мука поэтому бѣднѣе клейковиной, чѣмъ грубая мука. Смолотое зерно содержитъ, кромѣ клѣтчатыхъ волоконъ (составляющихъ главную часть отрубей), клейковины и крахмала, еще нѣкоторое количество камеди, декстрина, сахара, немного жира и солей. Бѣлковыхъ веществъ содержитъ въ себѣ всего больше пшеничная мука, всего меньше —рисовая; жира всего больше въ овсяной мукѣ, всего меньше—въ рисовой; углеводовъ всего больше въ рисовой, всего меньше въ овсяной мукѣ. Соотвѣтственно тому пшеничная мука наиболѣе питательна и наиболѣе цѣнна. Хлѣбную муку употребляютъ, между прочимъ, для приготовленія *мучныхъ суповъ съ прибавленіемъ молока или безъ него*. Такъ какъ крахмалъ при варкѣ легко переходитъ въ клейстерное состояніе, то супы эти очень удобоваримы и годятся особенно для больныхъ; такъ, ячменослизистый супъ при грудныхъ катаррахъ, манный и рисовый супъ при поносахъ. Овсяный супъ, по мягчительности дѣйствія сходный съ ячменослизистымъ, отличается обильнымъ содержаніемъ своеобразнаго масла и вслѣдствіе этого, вѣроятно, вызываетъ у нѣкоторыхъ людей пученіе живота. Такія мучныя кушанья, какъ кисель, лепешки, блины и т. п. довольно питательны, если хорошо приготовлены.

Мука часто имѣетъ въ себѣ примѣси, которыя всѣ въ большей или меньшей степени вредны и даже опасны для здоровья. Самая опасная изъ нихъ — *спорынья* (рожки). Хлѣбъ выпеченный изъ муки съ примѣсью ея, вызываетъ смертельную болѣзнь, извѣстную подъ названіемъ *рафаніи или злой корчи* и выражающаяся судорогами и омертвѣніемъ частей тѣла. Примѣсь *куколя* также вредна, ибо вызываетъ разстройства кишекъ. Къ примѣсямъ менѣе вреднымъ, но дѣлающимъ муку недоброкачественной, принадлежатъ песокъ, камешки, насѣкомыя, особенно *мучной клещъ*. Недоброкачественной является также мука *затхлая*, которая узнается по вкусу, и *слежавшаяся*, которая узнается по имѣющимся въ ней комкамъ.

64. **Хлѣбъ** приготовляется почти исключительно изъ ржаной и пшеничной муки. Оба эти рода муки безусловно всего лучше для этого подходятъ, такъ какъ они содержатъ наибольше клейковины, которая необходима для образованія тѣста. Подъ вліяніемъ замѣшиваемаго въ послѣднее бродильнаго вещества (дрожжей или кислаго тѣста) крахмалъ переходитъ въ сахаръ, а этотъ въ свою очередь—въ углекислоту и алкоголь. Первая образуетъ пузыри, разрыхляющіе тѣсто; они тѣмъ больше, чѣмъ тѣсто эластичнѣе. Наиболѣе же эластично тѣсто изъ пшеничной муки, такъ какъ въ послѣдней клейковины сравнительно больше. Алкоголь остается вначалѣ въ подымающейся массѣ. Когда же послѣдняя подвергается жару печи, онъ большей своей частію испаряется. Кромѣ того упомянутые пузыри продолжаютъ расширяться, еще болѣе разрыхляя тѣсто, а затѣмъ изъ нихъ улетучивается угольная кислота. Испаряется и вода, особенно на поверхности, которая по этой причинѣ затвердѣваетъ въ кору. Въ послѣдней, вслѣдствіе жара печи, значительная часть крахмала превращается въ камедь, которая, покрывая кору тонкимъ налетомъ, придаетъ ей блестящій, лоснящійся видъ; кромѣ того имѣющійся въ тѣстѣ сахаръ переходитъ въ обожженный сахаръ, отъ чего зависитъ желтокоричневатый цвѣтъ ея, и, наконецъ, изъ различныхъ питательныхъ веществъ образуются тѣ ароматическія и пряныя вещества, которыя обусловливаютъ собою столь пріятный вкусъ хлѣбной корки. Главнѣйшее измѣненіе состоитъ, впрочемъ, въ томъ, что крахмалъ мякиша переходитъ въ клейстерное состояніе, поэтому дѣлается гораздо удобоваримѣе, и что возбудители броженія теряютъ, благодаря сильному жару, свою силу дѣйствія.

Хорошій хлѣбъ долженъ обладать пріятнымъ запахомъ, онъ долженъ быть равномѣрно испеченъ, не сухой, но и не слишкомъ влажный, прежде же всего не слишкомъ плотный и жесткій, а достаточно пористый и рыхлый.

65. **Пшеничный хлѣбъ** питательнѣе *ржаного*, а *грубый* хлѣбъ въ свою очередь питательнѣе *нѣжнаго*, ибо пшеничная мука содержитъ въ себѣ больше бѣлковыхъ веществъ, чѣмъ ржаная, а грубая мука также богаче бѣлкомъ, чѣмъ тонкая.

66. **Сдобный хлѣбъ** содержитъ больше бѣлка, жира и сахара, благодаря примѣняемому для его приготовленія молоку.

67. **Сухари**, благодаря гораздо меньшему содержанію воды, богаче питательными веществами, чѣмъ обыкновенный хлѣбъ.

68. **Бисквиты** приготовляются изъ лучшаго качества муки и содержатъ въ себѣ нѣсколько меньше бѣлка и болѣе крахмала, чѣмъ обыкновенные сухари, но, когда они не очень тверды, то легко переваримы.

69. **Кондитерскія издѣлія**. Подъ этимъ названіемъ разумѣютъ всякія печенья, которыя приготовляются изъ болѣе тонкой муки, сахара, пряностей, фруктовъ и шоколада. Главнѣйшая часть всѣхъ этихъ издѣлій есть сахаръ. Онѣ содержатъ его обыкновенно въ такомъ большомъ количествѣ, что разстраиваютъ пищевареніе, если употребляются въ излишествѣ. Въ интересахъ здоровья слѣдовало бы совсѣмъ запретить ихъ употребленіе. тѣмъ болѣе, что они нерѣдко окрашиваются вредными красящими веществами.

70. **Удобоваримость хлѣба** весьма различна, смотря потому, какъ и изъ какой муки онъ приготовленъ, и обусловливается, главнымъ образомъ, своей рыхлостью. Чѣмъ онъ рыхлѣе, тѣмъ пищеварительные соки могутъ легче пропитать его; чѣмъ онъ жестче и плотнѣе, тѣмъ это происходитъ труднѣе. Но удобоваримость зависитъ кромѣ того и отъ содержанія отрубей и кислоты. Отруби, существенная часть которыхъ, клѣтчатка, неудобоварима, препятствуютъ надлежащему использованію питательныхъ веществъ, тѣмъ именно, что онѣ механически раздражаютъ пищеварительные пути и вызываютъ болѣе быстрое прохожденіе пищевой кашицы. Подобнымъ же образомъ дѣйствуетъ присутствіе кислотъ въ хлѣбѣ. Такимъ образомъ объясняется, что 1) пшеничный хлѣбъ удобоваримѣе ржаного, такъ какъ послѣдній плотнѣе, а первый рыхлѣе; 2) всякій болѣе нѣжный хлѣбъ лучше переваривается, чѣмъ грубый, и что 3) на дрожжахъ приготовленный хлѣбъ лучше переваривается, чѣмъ приготовленный съ помощью кислаго тѣста.

71. **Употребленіе слишкомъ свѣжаго**, а тѣмъ болѣе *горячаго* хлѣба

очень вредно, равно какъ вредно и употребленіе недопеченнаго хлѣба.

Недопеченный хлѣбъ дѣйствуетъ вредно, тѣмъ, что бродильные возбудители въ немъ не вполнѣ и не во всѣхъ его частяхъ уничтожены и, вслѣдствіе этого, продолжаютъ свое дѣйствіе въ желудкѣ и кишкахъ. Слишкомъ свѣжій и недопеченный хлѣбъ образуетъ въ желудкѣ комки, которые трудно поддаются дѣйствію желудочнаго сока. Слѣдуетъ поэтому избѣгать свѣжаго, и въ особенности недопеченнаго хлѣба.

72. **Заплѣснѣвѣлый хлѣбъ**. Плѣсень образуется тогда, когда хлѣбъ слишкомъ водянистъ или сохраняется въ сыромъ, недостаточно провѣтриваемомъ помѣщеніи. Употребленіе такого хлѣба можетъ вызвать тошноту, рвоту, поносы и колики въ животѣ.

73. **Крупа**. Изъ нѣкоторыхъ зеренъ, употребляемыхъ нами въ пищу, не дѣлаютъ муки, а дѣлаютъ только крупу. Какъ мука, такъ и крупа содержитъ въ себѣ по одинаковому количеству бѣлка, крахмалу, жиру и солей. У насъ въ Россіи больше всего употребляютъ гречневую крупу, которая очень питательна и удобоварима. Но и овсяная, пшенная, полбенная, ячменная, манная и рисовая крупы тоже питательны и могутъ быть употребляемы на супы и каши.

Каши обыкновенно ѣдятъ съ масломъ, либо варятъ ихъ на молокѣ. Такъ и надо всегда дѣлать, потому что во всѣхъ кашахъ содержится мало жировыхъ веществъ.

74. **Стручковые плоды**, т. е. сѣмена бобовъ, гороха и чечевицы отличаются, среди всѣхъ растительныхъ пищевыхъ веществъ, самымъ обильнымъ содержаніемъ бѣлковыхъ веществъ.

Такимъ образомъ, въ нихъ вдвое больше бѣлка, чѣмъ въ ржаной и ячменной мукѣ, втрое больше чѣмъ въ рисовой; они содержатъ его больше, чѣмъ мясо. Къ сожалѣнію, переваримость ихъ не особенно большая. Мѣшаетъ прежде всего плотная оболочка, состоящая изъ неудобоваримыхъ клѣтчатыхъ веществъ, но и самъ бѣлокъ ихъ, такъ наз. легуминъ, не легко переваривается. Усугубляется это еще особенно въ томъ случаѣ, если для варки берется жесткая вода (богатая известью), такъ какъ известь образуетъ съ легуминомъ нерастворимое соединеніе, что препятствуетъ размягченію бобовъ, гороха и чечевицы. Между тѣмъ, какъ мы уже видѣли, переваримость пищевого вещества зависитъ существенно отъ его мягкости и проникаемости.

Не смотря на то, стручковые плоды весьма подходятъ для питанія людей. Необходимо лишь варить ихъ всегда не иначе, какъ вылущенные и въ мягкой (не жесткой) водѣ, и ѣсть въ растертомъ видѣ: тогда они легко перевариваются.

75. **Картофель** занимаетъ среди овощей первое мѣсто по своей распространенности и излюбленности. Бѣлковыхъ веществъ въ немъ вообще мало, лишь $1^1/_2\%$; кромѣ того онъ содержитъ еще около 20% крахмала, немного декстрина и едва 1% солей. Питательность его поэтому не особенно велика, онъ содержитъ лишь $^1/_9$ часть бѣлка и $^1/_3$ крахмала, сравнительно съ пшеницей.

Картофель ѣдятъ обыкновенно въ вареномъ видѣ. При варкѣ крахмалъ, какъ мы уже знаемъ, переходитъ въ клейстерное состояніе; при этомъ отдѣльныя зерна разбухаютъ и разрываютъ тонкую сѣть клѣтчатыхъ волоконъ, которыми пронизана вся масса картофеля. Если его затѣмъ тушить, то масса эта распадается и дѣлается гораздо удобоваримѣе. Использованіе этого пищевого вещества со стороны человѣка зависитъ существеннымъ образомъ отъ того, употребляется ли оно въ большомъ или умѣренномъ количествѣ. При послѣднемъ условіи можно разсчитывать на полное свареніе по крайней мѣрѣ $^4/_5$ всей массы. Если же вводятся въ желудокъ очень большія количества, то пищеварительный аппаратъ не въ состояніи съ ними справиться; тогда не малая часть остается непереваренной, переходитъ въ броженіе и такимъ образомъ отягощаетъ желудокъ, равно и кишечникъ. Если такое чрезмѣрное употребленіе часто повторяется, то является постоянное вздутіе живота. Послѣдствіемъ могутъ быть даже общія разстройства питанія, золотуха и другія страданія. Поэтому слѣдуетъ употреблять картофель въ умѣренномъ количествѣ, въ особенности дѣтямъ.

76. **Картофельный ядъ или соланинъ**. Весною, когда картофель проростаетъ, образуется вблизи ростковъ, подъ внѣшней оболочкой, ядовитое вещество, такъ наз. соланинъ. Оно вызываетъ тошноту, рвоту, поносъ.

Можно легко предохранить себя отъ этого яда, если слѣдить затѣмъ, чтобы, при сниманіи кожицы съ картофеля, счищать тѣ мѣста, гдѣ имѣются ростки.

77. **Морковь** и **каротель** заключаютъ въ своей жесткой клѣтчатой ткани лишь мало питательныхъ веществъ, именно около 1% бѣлка при 8% углеводовъ, которые состоятъ, по большей части, изъ сахара. Въ сыромъ видѣ морковь совершенно неудобоварима, мягко же сваренная она нѣсколько лучше переваривается.

78. **Брюква** и **рѣпа** содержатъ 2% бѣлковыхъ веществъ при $9—10\%$ углеводовъ.

79. **Спаржа** менѣе питательная овощь, такъ какъ содержитъ всего $1^1/_2\%$ бѣлковыхъ веществъ.

80. **Зелень**, хотя также мало содержитъ бѣлка, имѣетъ въ себѣ однако еще и другія вещества, которыя придаютъ ей большое значеніе для здоровья. Капуста и всякая ея разновидность содержитъ соли въ такомъ же почти составѣ, въ какомъ ихъ содержитъ человѣческая кровь, а салаты содержатъ въ себѣ кислыя соли, (лимонокислый калій), отъ которыхъ зависитъ ихъ свѣжій, прохлаждающій вкусъ.

Зелень не легко переваривается, такъ какъ состоитъ преимущественно изъ клѣтчатаго вещества, которое производитъ пученіе живота. При капустѣ дѣло ухудшается еще тѣмъ, что она обыкновенно употребляется съ большимъ количествомъ жира.

81. **Цвѣтная капуста** легко переваривается и, какъ овощь, можетъ поэтому даваться выздоравливающимъ. Того же нельзя сказать

82. **о шпинатѣ**, хотя онъ и пользуется въ этомъ отношеніи лучшей славой и очень часто дается именно въ періодѣ выздоравливанія.

Изъ прочихъ огородныхъ овощей хрѣнъ содержитъ болѣе бѣлка, чѣмъ капуста ($2^1/_2\%$), но переваривается труднѣе. Свекла богата сахаромъ. Рѣдька и редиска содержитъ разнаго рода горчичныя масла, отчего зависитъ ихъ горькій вкусъ; онѣ мало питательны. Рѣзкій запахъ лука и чеснока зависитъ отъ присутствія въ нихъ сѣры. Огурцы, дыни, тыквы перевариваются трудно.

83. **Грибы** состоятъ изъ клѣтчатыхъ волоконъ и, въ свѣжемъ состояніи, содержатъ 1 до 9% бѣлка, немного жира, 0,5 до $1,5\%$ сахара и 0,3 до 2% солей. Многіе изъ нихъ ядовиты, поэтому при выборѣ нужно быть осторожнымъ. Къ съѣдобнымъ относятся: шампиньоны трюфели, подъосиновикъ (красный грибъ), боровикъ (бѣлый грибъ), рыжикъ, опёнокъ, сыроѣшки, грузди и др.

Свѣжіе грибы надо употреблять въ пищу въ тотъ же день, когда они набраны, такъ какъ отъ лежанія они скоро портятся.

84. **Удобоваримость грибовъ** не большая, но тѣмъ не менѣе они довольно питательны. Они употребляются въ пищу въ видѣ свѣжихъ, сушеныхъ, соленыхъ и маринованныхъ. Сушеные грибы и затѣмъ измельченные перевариваются легче, чѣмъ свѣжіе, соленые и маринованные.

85. **Отличительные признаки съѣдобныхъ и ядовитыхъ грибовъ**. Подробно мы ихъ тутъ касаться не будемъ, а обратимъ лишь вниманіе на то, что весьма ненадежна та проба, согласно которой ядовитость можетъ будто бы быть опредѣлена по почернѣнію воткнутой въ грибъ серебряной ложки, а что всего лучше избѣгать такихъ грибовъ, мясо которыхъ при разрѣзѣ измѣняетъ свой цвѣтъ или же издаетъ противный запахъ. Ядовитые грибы отличаются отъ хорошихъ присутствіемъ на шляпкѣ шишекъ, бородавокъ и цвѣтныхъ пятенъ.

О сморчкахъ надо сказать, что въ свѣжемъ и сыромъ состояніи они имѣютъ, безъ сомнѣнія, ядовитыя свойства; когда же ихъ варятъ, причемъ нѣсколько разъ сливаютъ воду, въ которой они варятся, тогда они становятся безвредными и ихъ можно ѣсть.

86. **Фрукты и ягоды** содержатъ въ себѣ мало питательныхъ веществъ. Основная ихъ масса состоитъ изъ клѣтчатки, волокна которой пронизываютъ насквозь весь плодъ. Въ сокѣ этихъ плодовъ мы находимъ лишь очень мало (1/2 до 1%) бѣлковыхъ веществъ, жиру тамъ вовсе нѣтъ, углеводы же, напротивъ того, имѣются, большей частію въ видѣ сахара, камеди и декстрина. Кромѣ того, они содержатъ въ себѣ желатинъ, соли и кислоты (яблочную, лимонную, виннокаменную), Послѣднія, придаютъ плодамъ пріятный вкусъ и освѣжающее дѣйствіе.

87. **Спѣлые плоды**, если не говорить о наружной, неудобоваримой кожицѣ и о также непереваримомъ сѣмянникѣ ихъ и зернахъ, легко перевариваются и полезны организму, равно какъ возбуждаютъ дѣятельность почекъ и кишечника.

88. **Незрѣлые плоды**, въ виду содержанія въ нихъ большого количества кислотъ, должны быть избѣгаемы, особенно дѣтьми.

89. **Сушеные плоды**, благодаря гораздо меньшему содержанію воды, болѣе питательны, чѣмъ свѣжіе.

90. **Фруктовые варенья** и **сиропы**, приготовляемые изъ соковъ плодовъ и сахара, содержатъ въ себѣ кислоты и соли, и имѣютъ то же дѣйствіе, что и самые плоды.

91. **Орѣхи** (миндаль, грецкій орѣхъ, лѣсной орѣхъ и проч.) отличаются обильнымъ содержаніемъ бѣлка и жира, однако, изъ-за послѣдняго и изъ-за твердости своей, трудно переваримы.

Ивъ горькихъ миндалей, при прикосновеніи ихъ съ водою, развивается очень ядовитая синильная кислота. Поэтому ихъ можно употреблять лишь въ очень малыхъ количествахъ.

92. **Медъ**, вырабатываемый пчелами изъ сладкихъ соковъ, выдѣляемыхъ нектарниками растеній, представляетъ изъ себя ничто иное, какъ концентрированный растворъ сахара, смѣшанный съ пахучими, красящими, камедійными и восковыми веществами. Химическій составъ меда непостояненъ и зависитъ отъ различныхъ причинъ. Составными частями его будутъ: виноградный сахаръ (декстроза), плодовый сахаръ (левулоза), тростниковый сахаръ, вода и незначительное количество бѣлковыхъ и зольныхъ веществъ. Съ точки зрѣнія питательности медъ слѣдуетъ считать безусловно очень питательной пищей, такъ какъ главную составную часть его составляетъ сахаръ.

Въ глубокой древности у различныхъ народовъ медъ, какъ свидѣтельствуетъ исторія, считался однимъ изъ любимѣйшихъ и здоровыхъ пищевыхъ веществъ. Въ самой древней исторіи міра мы находимъ упоминанія о его пользѣ. Миѳологическая «амброзія» — пища боговъ, сообщающая безсмертіе, приготовлялась изъ меда.

Качество меда зависитъ отъ различныхъ причинъ: отъ растенія, съ котораго собранъ, отъ времени пребыванія въ ульѣ, отъ способа извлеченія изъ сотовъ, отъ храненія и т. д. Въ торговлѣ различаютъ бѣлый липовый медъ, медъ съ бѣлаго клевера, съ бѣлой акаціи, садовый (съ фруктовыхъ деревьевъ), цвѣточный (съ различныхъ полевыхъ цвѣтовъ), гречишный, вересковый и нѣкоторые другіе. Сорта эти довольно хорошо отличаются по своему внѣшнему виду, вкусу и аромату. Кромѣ этихъ медовъ существуютъ еще горькіе и вредные, собираемые съ ядовитыхъ растеній (напр. съ Aconitum lycoctonum et napellus), а также „пьяный медъ“, встрѣчаемый въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ на Кавказѣ и обладающій опьяняющими свойствами и наконецъ „каменный медъ“, имѣющій значительную твердость и легко раскалывающій на куски. Нѣкоторые сорта меда признаны имѣющими безусловно медицинское значеніе: липовый медъ какъ обладающій потогонными свойствами, евкалиптовый (съ евкалипта) какъ жаропонижающій и цѣлебно дѣйствующій при бронхитѣ и коклюшѣ, медъ, собранный пчелами съ произрастающаго въ Абиссиніи растенія „Коссо“ (Куссо)—по свидѣтельству д-ра Э. К. Вернера, какъ обладающій свойствомъ изгонять кишечныхъ глистовъ. Кромѣ того многіе указываютъ на благодѣтельное вліяніе различныхъ сортовъ меда при золотухѣ и коклюшѣ.

В. Пикель.

93. **Фальсификація меда.** Въ продажѣ очень рѣдко встрѣчается медъ совершенно чистый, въ большинствѣ случаевъ онъ фальсифицированъ тѣми или другими болѣе или менѣе вредными веществами. Въ него примѣшиваютъ патоку, муку, крахмалъ, сахаринъ, мѣлъ, песокъ, камешки для вѣса и даже палыхъ измельченныхъ пчелъ, „для натуральности“, какъ говорятъ торговцы. Если медъ подмѣшанъ картофельной патокой, то онъ теряетъ способность кристаллизоваться. Нѣкоторыя изъ перечисленныхъ подмѣсей опредѣлить довольно трудно, другія же опредѣляются легко, не требуя никакихъ лабораторныхъ приспособленій.

Для опредѣленія подмѣси патоки поступаютъ слѣдующимъ образомъ: къ водному раствору меда (1 ч. меда и 2 части воды), прибавляютъ растворъ хлористаго барія — если въ растворѣ получится бѣлый осадокъ или муть, то можно подозрѣвать подмѣсь патоки, или: къ водному раствора меда въ рюмкѣ осторожно, по стѣнкѣ послѣдней, льютъ немного безводнаго спирта. Если медъ не подмѣшанъ, то спиртъ остается прозрачнымъ и образующаяся въ мѣстѣ соприкосновенія спирта и раствора муть при стояніи раствора скоро изчезаетъ. Въ случаѣ же подмѣси въ мѣстѣ соприкосновенія слоевъ получается молочнаго цвѣта муть. Для опредѣленія подмѣси крахмала или муки, къ раствору меда прибавляютъ каплю іодистой настойки. Въ случаѣ подмѣси получается голубое окрашиваніе. Если въ медъ подмѣшаны мѣлъ, песокъ и т. п. то растворивъ его въ большомъ количествѣ теплой воды, въ которой медъ растворяется безъ остатка, мы получимъ или бѣлую муть (въ случаѣ мѣла), или осадокъ песка на днѣ сосуда (въ случаѣ подмѣси песка) *В. Пикель.* (см. Пчеловодство).

Вкусовыя вещества.

Мы различаемъ главнымъ образомъ три рода вкусовыхъ веществъ: алкогольныя или спиртные напитки, алкалоидныя, къ которымъ относится чай, кофе, и пряности.

94. **Спиртные напитки.** Дѣйствующимъ въ нихъ началомъ является алкоголь, жидкое вещество, образующееся при броженіи сахара. Въ сильной концентраціи (насыщенномъ растворѣ) оно разъѣдаетъ слизистыя оболочки; его можно поэтому принимать внутрь лишь въ опредѣленномъ разведеніи. Дѣйствіе алкоголя главнымъ образомъ возбуждающее. Онъ раздражаетъ всю нервную систему, ускоряетъ дѣятельность сердца, вызывая такимъ образомъ ощущеніе усиленной теплоты. Принятый же въ большихъ количествахъ, онъ оглушаетъ мозгъ, вызываетъ потерю сознанія и параличную слабость мышцъ, какъ послѣдствіе чрезмѣрнаго раздраженія. Продолжительное употребленіе его въ большихъ количествахъ влечетъ за собой хроническій катарръ желудка, болѣзненное измѣненіе печени, почекъ, сердца, кровеносныхъ сосудовъ, мозга, откуда проистекаетъ тяжелое разстройство здоровья, истощеніе и въ большинствѣ случаевъ преждевременная смерть; весьма нерѣдко ведетъ также къ ослабленію памяти, даже къ полному тупоумію. Благотворно же дѣйствуетъ алкоголь лишь въ нѣкоторыхъ случаяхъ и то—въ разбавленномъ видѣ, а именно: какъ возстановляющее средство послѣ сильныхъ напряженій и когда на нѣкоторое опредѣленное время требуется болѣе усиленная физическая работа, затѣмъ въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ, когда необходимо возможно скорѣе возстановить силы организма и поддержать сердечную дѣятельность, наконецъ — въ нѣкоторыхъ случаяхъ ослабленнаго пищеваренія, какъ средство, возбуждающее дѣятельность желудка.

95. **Вино.** Оно содержитъ бѣлокъ лишь въ самомъ незначительномъ количествѣ, сахаръ — въ разныхъ количествахъ, свободныхъ кислотъ — мало, кромѣ того — немного глицерина, солей (главнымъ образомъ — винокаменной), алкоголя и виннаго

эфира. Поэтому вино не имѣетъ почти никакихъ питательныхъ составныхъ частей. Если же оно, повидимому, производитъ укрѣпляющее дѣйствіе, то это происходитъ путемъ возбужденія нервной системы. Дѣйствіе вина зависитъ отъ содержащагося въ немъ алкоголя.

Содержаніе алкоголя въ разныхъ винахъ бываетъ различное:

	алкоголя:
Обыкновенное южное вино	6 до 8%
Рейнвейнъ	8—10 »
Бордо	15 »
Токайское	16 »
Портвейнъ	20 »
Мадера	20 »
Хересъ	21 »

Поэтому первыя изъ названныхъ винъ считаются слабыми, послѣднія—крѣпкими, сильно возбуждающими. Кромѣ того надо имѣть въ виду, 1) что красное вино содержитъ дубильную кислоту и дѣйствуетъ поэтому закрѣпляющимъ образомъ, 2) что нѣкоторыя бѣлыя вина, особенно мозельвейнъ, богаче свободной кислотой и вслѣдствіе этого имѣютъ дѣйствіе, противоположное дѣйствію краснаго вина, что, наконецъ, 3) такъ называемыя шипучія вина (шампанскія) содержатъ, кромѣ алкоголя, значительныя количества угольной кислоты, благодаря которой они дѣйствуютъ оживляющимъ, а также прохлаждающимъ образомъ.

96. **Фруктовое вино**, (Сидръ) приготовляемое изъ сока яблокъ, грушъ, крыжовника и другихъ фруктовъ, содержитъ, кромѣ небольшаго количества сахара, довольно много свободныхъ кислотъ (винно-каменной, уксусной, яблочной), далѣе глицеринъ, соли, алкоголь и эфиръ. Содержаніе алкоголя колеблется отъ 2 до 6%; значитъ, оно не особенно значительно, и фруктовое вино дѣйствуетъ поэтому лишь слабовозбуждающимъ образомъ. Присутствіе же въ немъ кислотъ сообщаетъ ему освѣжающее, прохлаждающее и въ то же время легкое послабляющее дѣйствіе.

97. **Обыкновенная водка** содержитъ около 40% алкоголя, энергично поэтому возбуждаетъ. Водка пускается въ продажу уже очищенной, свободной отъ заключающагося въ неочищенной водкѣ *сивушнаго масла*.

98. **Сивушное масло** вредно дѣйствуетъ на человѣка — и уже въ малыхъ количествахъ вызываетъ головныя боли, тошноту и рвоту.

Присутствіе сивушнаго масла въ водкѣ легко узнать, если налить на ладонь немного водки, растереть другой рукой, дать испариться и затѣмъ понюхать. Если запахъ окажется непріятнымъ, возбуждающимъ кашель, то можно съ увѣренностію сказать, что въ водкѣ имѣется сивушное масло. Такую водку слѣдуетъ безусловно исключить изъ употребленія.

99. **Болѣе тонкіе сорта водки:** *коньякъ* съ 66% алкоголя, *ромъ* съ 50 до 55% алкоголя, приготовляемый изъ тростниковаго сахара, *арракъ* съ 60% алкоголя, получаемый изъ риса. Всѣ эти сорта дѣйствуютъ, конечно, въ весьма высокой степени возбуждающе. И въ нихъ можетъ встрѣчаться сивушное масло, вслѣдствіе фальсификаціи.

100. **Ликеры** — водки, заправленныя сахаромъ и разными экстрактами, содержатъ весьма различное количество алкоголя, соотвѣтственно чему и различно дѣйствуютъ. Такъ, мы находимъ въ

	алкоголя:
бенедиктинѣ	50 %
абсентѣ	60 %
ванильномъ	33 %
инбирномъ	45 %

Никакой сортъ напитковъ не подвергается такой фальсификаціи, какъ ликеры. Поэтому слѣдовало бы съ большой предусмотрительностію относиться къ ихъ употребленію.

101. **Пиво**, приготовляемое изъ солода, хмеля и воды, есть то алкогольное вкусовое вещество, которое содержитъ въ себѣ слѣдующія питательныя вещества:

бѣлка до 0,5%, равно какъ сахара, камеди и декстрина по 0,5%, кромѣ того глицерина и янтарной кислоты малыя количества, угольной кислоты въ измѣняющемся количествѣ, солей 0,3% и алкоголя 2 до 8%.

Всего болѣе алкоголя содержитъ англійскіе сорта пива—портеръ и эль; въ хорошемъ баварскомъ пивѣ его никакъ не

болѣе 3—4%. По этому химическому своему составу пиво есть вкусовое вещество, умѣренно возбуждающее, до нѣкоторой степени питательное и имѣетъ передъ водкой большія преимущества. Правда, если его употреблять продолжительное время и въ большихъ количествахъ, то оно легко вызываетъ разстройства здоровья. Въ этомъ случаѣ развивается полнота тѣла, нерѣдко и жировое перерожденіе печени, сердца и другихъ органовъ. Но всѣ подобныя дурныя послѣдствія появляются далеко не такъ часто, какъ при злоупотребленіи водкой.

102. **Квасъ** обыкновенный домашній приготовляется изъ 2—3 частей ржаной муки, 1 части ячменнаго или ржаного солода и воды. Баярскій квасъ приготовляется изъ одного солода и воды. Послѣ стоянія при невысокой температурѣ образуется сусло, въ которомъ происходитъ спиртовое и молочнокислое броженіе. Черезъ двое сутокъ квасъ сливаютъ. Въ готовомъ квасѣ содержится углекислота, спиртъ, молочная кислота, уксусная кислота, сахаръ, жиръ, бѣлокъ и соли. Хорошо выбродившій квасъ имѣетъ пріятный, освѣжающій вкусъ, безвреденъ и слегка питателенъ. Квасъ молодой или слишкомъ кислый вызываетъ разстройства пищеварительныхъ органовъ.

103. **Брага** приготовляется также изъ солода, муки и воды, но броженіе вызывается хмелемъ при высокой температурѣ почему брага содержитъ больше спирта, чѣмъ квасъ; она является уже напиткомъ опьяняющимъ и въ большихъ количествахъ вреднымъ.

104. **Алкалоидныя вкусовыя вещества.** Къ нимъ принадлежатъ *чай*, *кофе*, *какао* и *табакъ*. Каждое изъ этихъ вкусовыхъ веществъ содержитъ такъ называемый алкалоидъ, органическое тѣло содержащее азотъ, которое болѣе или менѣе сильно вліяетъ на его дѣйствіе. Только въ чаѣ и кофе алкалоидъ одинъ и тотъ же, какао же и табакъ содержатъ по особому алкалоиду. Общее дѣйствіе такого вкусового вещества обусловливается, однако, не только алкалоидомъ его, но и другими, содержащимися въ немъ, веществами.

105. **Чай.** Подъ чаемъ разумѣютъ сушеные листья чайнаго дерева, родина котораго Китай. Въ послѣднее время съ большимъ успѣхомъ онъ разводится и на Кавказѣ — на плантаціяхъ московской фирмы К. и С. Поповыхъ. Различаютъ два сорта чая, черный и зеленый. Первый сушится на горячихъ листахъ, второй—исключительно на солнцѣ. Въ листьяхъ находится, кромѣ клѣтчатки, немного бѣлка, затѣмъ камедь и декстринъ, дубильная кислота, соли, алкалоидъ *теинъ*, или *коффеинъ*, далѣе *теофиллинъ* и эфирное масло. Послѣдняго имѣется въ зеленомъ чаѣ гораздо больше, чѣмъ въ черномъ. Поэтому черный чай дѣйствуетъ слабѣе зеленаго.

При приготовленіи чая, какъ напитка, въ кипятокъ переходитъ бо́льшая часть теина, теофиллина, эфирнаго масла, солей, равно какъ нѣкоторая часть дубильной кислоты. Если бы чай не настаивали, а варили, то эфирное масло улетучилось бы, а съ нимъ вмѣстѣ и ароматъ, и дѣйствіе его было бы несравненно слабѣе. Излишнее употребленіе чая разстраиваетъ нервную систему (дѣйствіе теина). Чай нерѣдко *фальсифицируется* примѣсью листьевъ другихъ растеній (брусники), похожихъ на чайные листья. Такъ, въ Россіи въ ходу примѣсь т. н. *капорскаго чая*. Эта примѣсь, правда, не вредна, но она роняетъ славу настоящаго чая, такъ какъ не имѣетъ ни вкуса, ни запаха китайскаго чая.

106. **Кофе.** Кофейные бобы это высушеныя зерна вишнеподобныхъ плодовъ кофейнаго куста и содержатъ, кромѣ клѣтчатки и бѣлка, еще жиръ и сахаръ, затѣмъ алкалоидъ *коффеинъ*, а также дубильную кислоту и соли. При жаренiи разлагается и улетучивается большая часть бѣлка, сахаръ переходитъ въ жженый сахаръ, жиръ въ топленное масло (коффеонъ), придающее кофе пріятный вкусъ; коффеинъ, дубильная кислота и соли остаются безъ измѣненія. Если сжарить

кофе слишкомъ сильно, то масло и кофеинъ пропадаютъ; всего лучше прекратить жареніе тогда, когда кофе слегка зарумянился.

При приготовленіи кофе, какъ напитка, въ кипятокъ переходитъ почти весь кофеинъ, почти весь коффеонъ, почти всѣ соли, весь жженый сахаръ и большая часть дубильной кислоты. Вытяжку эту можно еще усилить, если прибавить немного углекислой соды; но отъ этого портится нѣсколько вкусъ.

107. **Дѣйствіе кофе**, какъ напитка, есть возбуждающее и зависитъ отъ присутствія въ немъ коффеина, и коффеона. Онъ возбуждаетъ нервную систему и спеціально нервы сердца, устраняетъ сонливость, ускоряетъ пульсъ, повышаетъ чувство теплоты. Слишкомъ крѣпкій кофе раздражаетъ, вызываетъ нервное безпокойство, безсонницу, головныя боли, сильное сердцебіеніе, а продолжительное употребленіе слишкомъ крѣпкаго кофе производитъ общую нервозность, даже порокъ сердца. Умѣренное употребленіе его не причиняетъ здоровью никакого вреда.

108. **Какао** получается изъ сѣмянныхъ зеренъ плодовъ дерева какао похожихъ на огурцы. Зерна эти освобождаются отъ мясистой ихъ оболочки, высушиваются, затѣмъ слегка поджариваются и смалываются.

Полученный такимъ образомъ порошокъ содержитъ въ себѣ около 15% бѣлка, 50% жира, 25% крахмала и сахара, 3,5% солей и 1% теобромина. Послѣдній есть алкалоидъ и сроденъ коффеину.

Порошокъ какао, заключая въ себѣ необычайно много питательныхъ веществъ, въ сыромъ видѣ не годится для употребленія, такъ какъ онъ содержитъ очень много жира. Поэтому его обезжириваютъ; но, не смотря на то, въ немъ остается значительное количество жира. Въ такомъ обезжиренномъ видѣ какао поступаетъ въ продажу и служитъ для приготовленія любимаго напитка. По дѣйствію своему какао больше пищевое, чѣмъ вкусовое вещество. Заключая въ себѣ много бѣлка, жира, углеводовъ и солей, онъ годится для дѣтей, которыя нуждаются въ укрѣпленіи, для выздоравливающихъ, вообще для слабыхъ; но оно не должно даваться слишкомъ густымъ.

109. **Шоколадъ** есть обезжиренный измельченный какао, который заправленъ сахаромъ и пряностями. Онъ содержитъ 6 до 10% бѣлка, 15 до 16% жира и 50 до 60% сахара, питателенъ и, благодаря пряностямъ (обыкновенно ваниль), производитъ возбуждающее дѣйствіе; употребляемый же въ большихъ количествахъ разстраиваетъ легко пищевареніе.

110. **Табакъ**. Подъ этимъ названіемъ разумѣютъ, листья табачнаго растенія Nicotiana tabacum. Послѣдніе содержатъ, кромѣ клѣтчатки и бѣлка, много солей и никотинъ, равно какъ и никотіанинъ. Никотинъ есть весьма ядовитое вещество, относящееся къ разряду алкалоидовъ, никотіанинъ же, называемый также табачной камфорой, есть родъ жидкаго масла.

Въ то время, когда листья подвергаются броженію, разлагаются заключающіяся въ нихъ бѣлковыя вещества; такимъ путемъ пропадаетъ и значительная часть ядовитаго никотина, тогда какъ никотіанинъ остается неизмѣннымъ. По окончаніи этого процесса содержаніе никотина въ табакѣ уменьшается на половину. Всего меньше никотина мы находимъ въ лучшихъ сортахъ, въ гаванскомъ и въ турецкомъ табакѣ, всего больше—въ махоркѣ.

При сгораніи табакъ развиваетъ различные газы: углекислоту, окись углерода, ціанистый газъ, очень малыя количества сѣроводороднаго газа, углеводородъ, масляную кислоту и масло. Никотинъ въ большей части уничтожается. Въ табачномъ дымѣ имѣются лишь слѣды его; находимъ же мы его, напротивъ, въ гущѣ трубокъ.

111. **Вліяніе куренія** на начинающаго непріятное. Оно выражается тошнотою, позывами на рвоту, стѣсненіемъ въ груди, сердцебіеніемъ, мышечной слабостію, обморочнымъ состояніемъ. При привыканіи всѣ эти явленія исчезаютъ болѣе или менѣе быстро и замѣняются даже пріятнымъ состояніемъ, зависящимъ отъ легкаго возбужденія нервной системы. Постоянное же, слишкомъ сильное куреніе производитъ разстройства здоровья, катарръ зѣва и желудка, общую нервозность, которая выражается въ раздражительности и въ безпокойствѣ, далѣе мышечную слабость и ослабленіе зрѣнія, въ особенности, когда сильное куреніе началось въ раннемъ возрастѣ. Поэтому слѣдуетъ всѣми мѣрами удерживать молодыхъ людей отъ куренія, раньше 18-лѣтняго возраста. Но всего лучше, разумѣется, совсѣмъ не усвоивать себѣ этой вредной и, во всякомъ случаѣ, безполезной привычки.

112. **Пряности**. Между всѣми весьма многочисленными вкусовыми веществами этого рода первое мѣсто занимаетъ:

113. **Поваренная соль**. Она также и питательное вещество, такъ какъ она необходима организму для надлежащаго отправленія его дѣятельностей. Поваренная соль находится во всѣхъ клѣткахъ, изъ которыхъ составлены органы, и если бы насъ ея лишить, мы бы въ концѣ концовъ погибли. Количества соли, необходимыя нашему тѣлу, однако не очень велики, во всякомъ случаѣ далеко меньше, чѣмъ мы употребляемъ ежедневно. Она, именно, для насъ преимущественно вкусовое вещество; ею мы заправляемъ наши кушанья, чтобы улучшить ихъ вкусъ, и въ этомъ отношеніи мы не имѣемъ лучшаго и болѣе дешеваго средства. Прибавленная къ пищѣ, она повышаетъ переваримость послѣдней, такъ какъ она способствуетъ отдѣленію желудочнаго сока. Кромѣ того она возбуждаетъ дѣятельность всѣхъ прочихъ органовъ, къ которымъ она попадаетъ чрезъ кровь, поддерживаетъ и регулируетъ такимъ образомъ обмѣнъ веществъ тѣла. Вредно она дѣйствуетъ лишь тогда, когда принимается въ слишкомъ большихъ количествахъ. Въ такомъ случаѣ наступаетъ мало по малу разложеніе крови, которое мы называемъ цынгой. Ежедневно ее нужно употреблять не болѣе 2—3 золотниковъ.

114. **Горчица**, приготовляемая изъ чернаго и бѣлаго горчичнаго сѣмени, дѣйствуетъ какъ пряность, благодаря горчичному маслу, которое образуется только во время приготовленія.

Она возбуждаетъ пищеварительную дѣятельность, но дѣйствуетъ раздражающе на почки, поэтому не слѣдуетъ принимать ея въ большихъ количествахъ. Дѣтямъ совсѣмъ ея не слѣдуетъ давать.

115. **Перецъ**. Дѣятельными началами его являются летучее масло и острое вещество, пиперинъ. Оба они способствуютъ усиленному отдѣленію желудочнаго сока, но въ то же время раздражаютъ слизистую оболочку пищеварительныхъ путей и, вслѣдствіе чрезмѣрнаго раздраженія ихъ, могутъ легко вызвать хроническіе катарры.

116. **Подъ корицей** разумѣютъ кору молодыхъ вѣтвей коричнаго дерева, растущаго на о. Цейлонѣ. Дѣятельное начало этой пряности есть коричное масло, которое усиливаетъ пищевареніе и только въ большихъ количествахъ раздражаетъ нервную систему.

117. **Ваниль**, стручковый плодъ ванильнаго дерева, отличается содержаніемъ пріятно пахучаго эфирнаго масла и ваниллина. Благодаря обоимъ этимъ веществамъ, она дѣйствуетъ раздражающе на нервы.

Иногда пряность эта имѣетъ ядовитыя свойства и вызываетъ тогда тошноту, рвоту и поносы.

118. **Лукъ и чеснокъ** дѣйствуютъ какъ пряныя вкусовыя вещества, благодаря содержанію въ нихъ чесночнаго масла, сроднаго горчичному маслу, но имѣющаго ту особенность, что оно легко вызываетъ пученіе живота.

119. **Уксусъ** есть водный растворъ уксусной кислоты, которой въ немъ имѣется около 4%. Онъ служитъ для того, чтобы дѣлать пріятными на вкусъ цѣлый рядъ

кушаній, которыя сами по себѣ безвкусны, но въ то же время онъ очень легко вызываетъ разстройства пищеваренія. Частое употребленіе уксуса вызываетъ нерѣдко желудочные спазмы, хроническій катарръ желудка и малокровіе. Употребленіе его должно быть поэтому очень ограничено.

120. **Сахаръ**, хотя и пищевое вещество, играетъ роль и вкусового. Онъ служитъ приправой для большого числа кушаній, которыя безъ него имѣли бы непріятный вкусъ. Онъ находится въ молокѣ матери и въ молокѣ коровы, въ плодахъ и другихъ пищевыхъ продуктахъ. Нельзя одобрить чрезмѣрнаго употребленія его, такъ какъ, вводимый въ большихъ количествахъ, онъ производитъ броженіе, превращаясь въ молочную кислоту, и тогда онъ вызываетъ разстройства пищеваренія.

121. **Сахаринъ** есть бѣлый порошокъ, сладость котораго превышаетъ сладость обыкновеннаго сахара въ 280 разъ. Онъ не сгораетъ въ тѣлѣ, какъ сахаръ, не служитъ поэтому къ образованію теплоты, притомъ онъ разстраиваетъ нормальное перевариваніе крахмала. Въ очень маленькихъ количествахъ онъ, можетъ быть, и не вреденъ, но такъ какъ трудно въ этомъ отношеніи услѣдить за примѣненіемъ его въ пищевыхъ продуктахъ, то лучше совсѣмъ запретить его для такихъ цѣлей, что и сдѣлано въ Россіи со стороны правительства.

Питаніе взрослыхъ людей.

Взрослый человѣкъ требуетъ для своего питанія столько, сколько нужно ему для сохраненія равновѣсія своего организма. Онъ больше не растетъ, прибавленіе въ массѣ для него не требуется, и дѣло можетъ идти лишь о сохраненіи имѣющагося состоянія его здоровья, предполагая послѣднее полнымъ и не нуждающимся въ укрѣпленіи. Ежедневныя потери его таковы, что онѣ вполнѣ покрываются приблизительно

24 лотами бѣлка
5 „ жира и
1 фунтомъ углеводовъ (крахмала и сахара).

Но отнюдь не все равно, какими пищевыми веществами онъ покрываетъ свой расходъ. Поэтому слѣдуетъ еще подробно поговорить о надлежащемъ выборѣ ихъ.

122. **Животная или растительная пища?** Только что выраженную въ цифрахъ потребность можно было бы одинаково покрывать какъ исключительно животной, такъ и исключительно растительной пищей. Первая однако, сама по себѣ, слишкомъ дорога, кромѣ того, при исключительномъ питаніи ею, она скоро пріѣдается, и, наконецъ, потребовалось бы вводить слишкомъ большія количества ея, для того чтобы получить надлежащее количество углеводовъ, тѣмъ болѣе, что послѣдніе находятся исключительно въ молокѣ, а не въ мясѣ и въ яйцахъ. Растительная пища несравненно дешевле животной, но за то она и менѣе удобоварима, чѣмъ послѣдняя, она меньше усваивается и поэтому гораздо скорѣе отягощаетъ желудокъ, равно какъ и прочіе пищеварительные пути. Въ довершеніе всего она еще содержитъ въ себѣ слишкомъ много углеводовъ (крахмала), сравнительно съ бѣлкомъ, и для того, чтобы послѣдняго ввести въ достаточномъ количествѣ, пришлось бы перехватить и первыхъ.

Если бы кто пожелалъ, напримѣръ, потребность свою въ бѣлкѣ покрывать картофелемъ, то онъ долженъ былъ бы ежедневно съѣдать его болѣе 12 фунтовъ, а если бы хлѣбомъ, то надо бы ежедневно съѣдать его болѣе 3 фунтовъ. Но это такія количества, которыми ежедневно потчивать желудокъ, конечно, невозможно и не слѣдуетъ.

Вопросъ долженъ быть, слѣдовательно, рѣшенъ въ томъ смыслѣ, что нельзя рекомендовать ни исключительно животной, ни исключительно растительной пищи. Нельзя отрицать, что принципіально можетъ быть рѣчь о томъ, чтобы поддерживать свое здоровье исключительно той или другой пищей. Но было бы нераціонально, если бы соотвѣтственно этому пожелали и питаться. Отсюда вытекаетъ нераціональность вегетаріанства. Тотъ, кто старается прожить исключительно растительными пищевыми веществами, безъ сомнѣнія этого достигнетъ. Но онъ будетъ задавать своимъ пищеварительнымъ органамъ слишкомъ много работы и поглощаемыя имъ количества будутъ очень велики. Исключительное употребленіе растительной пищи въ довольно значительной мѣрѣ увеличиваетъ содержаніе воды въ органахъ человѣческаго тѣла, и поэтому дѣлаетъ ихъ менѣе выносливыми.

123. **Смѣшанная пища.** Вотъ почему слѣдуетъ предпочесть смѣшанную пищу. Она соотвѣтствуетъ устройству нашихъ пищеварительныхъ органовъ и наиболѣе отвѣчаетъ нашимъ вкусовымъ ощущеніямъ. Притомъ и опытъ учитъ, что при такой пищѣ здоровье сохраняется лучше всего. Затѣмъ доказано многочисленными изслѣдованіями, что всего цѣлесообразнѣе не менѣе одной трети потребнаго намъ бѣлка брать изъ животныхъ пищевыхъ веществъ, а другую треть его покрывать растительными пищевыми веществами. Недостающее количество бѣлка надо брать изъ другихъ пищевыхъ веществъ, наприм. картофеля, стручковыхъ плодовъ, риса, какао. Особенно полезенъ рисъ. Послѣдній не дорогъ, не содержитъ клѣтчатки, а только бѣлокъ и крахмалъ; онъ гораздо питательнѣе картофеля, и очень хорошо переваривается. Также и стручковые плоды должны бы находить большое примѣненіе въ пищевомъ режимѣ взрослыхъ. Они, какъ мы видѣли, очень богаты питательными веществами и должны быть только правильно приготовлены для того, чтобы сдѣлаться удобоваримѣе. Но какія бы изъ упомянутыхъ пищевыхъ веществъ ни вводились для покрытія послѣдней трети бѣлка, всегда они будутъ служить также главнымъ источникомъ углеводовъ. Одинъ фунтъ хлѣба ужъ одинъ даетъ намъ около $^1/_2$ ф. углеводовъ, т. е. половину потребнаго намъ количества; недостающаго еще $^1/_2$ ф. мы въ избыткѣ находимъ въ тѣхъ пищевыхъ растеніяхъ, которыя мы, помимо хлѣба, ежедневно употребляемъ.

124. **Дневная потребность въ жирѣ** можетъ покрываться животными и растительными жировыми веществами. Принимая во вниманіе весьма важную роль, какую играетъ жиръ въ выработкѣ теплоты и въ ограниченіи траты бѣлка, безусловно необходимо принимать его ежедневно около 5 лотовъ, отнюдь не меньше. Надо бы стараться количество это скорѣе еще увеличить, соотвѣтственно уменьшая количество углеводовъ, такъ какъ жиръ болѣе совершеннымъ образомъ отвѣчаетъ потребности нашего организма.

Упомянутые 5 лотовъ жира находятся почти въ такомъ же количествѣ коровьяго масла или сала, но также въ $2^1/_2$ ф. умѣренно жирнаго мяса или въ 7—10 стаканахъ цѣльнаго молока. 6 лотовъ жира, которые можно бы считать максимальной (самой большой) дневной порціей его, находятся въ 8 лотахъ коровьяго масла или сала. Наилучше переваримымъ жиромъ является хорошее, свѣжее коровье масло; поэтому ему всегда слѣдуетъ отдавать предпочтеніе, если позволяютъ средства.

125. **Разнообразіе въ пищѣ.** Если одна и та же пища повторяется постоянно, изо дня въ день, то она теряетъ свое значеніе, такъ какъ она пріѣдается и въ концѣ концовъ вызываетъ даже тошноту и рвоту. Нашъ желудокъ не любитъ и не переноситъ однообразія въ пищѣ, и это всегда надо имѣть въ виду. Столь важное для нашего здоровья разнообразіе въ пищѣ можно достигнуть добавленіемъ вкусовыхъ веществъ, какъ: соли, сахара, корицы, луку и т. д.

126. **Какъ слѣдуетъ ѣсть?** Для того, чтобы пища шла намъ впрокъ, мы должны принимать ее не слишкомъ горячей и не слишкомъ холодной. Въ томъ и другомъ состояніи она можетъ причинить вредъ пищеварительнымъ органамъ и нарушить ихъ функціи, особенно же — вызвать катарръ желудка.

Слѣдуетъ также ѣсть медленно, не слишкомъ торопливо, хорошенько всегда разжевывая; только въ такомъ случаѣ желудочные соки могутъ быстро пропитать пищевыя вещества и быстро ихъ растворить, тогда какъ большіе и твердые куски остаются въ желудкѣ долгое время непереваренными или же переваренными лишь отчасти, вслѣдствіе чего они начинаютъ бродить или разлагаться, вызывая разнаго рода страданія, какъ пученье живота, тошноту, рвоту и поносъ. Наконецъ, во время ѣды не слѣдуетъ слишкомъ много пить, особенно много воды, такъ какъ въ этомъ случаѣ желудочный сокъ слишкомъ разжижается.

127. **Какъ распредѣлить время ѣды?** Не менѣе важное значеніе имѣетъ цѣлесообразное распредѣленіе пищи на отдѣльные пріемы. При условіяхъ нашего климата всего правильнѣе, главную ѣду назначать на полдень (обѣдъ), второстепенныя же распредѣлить такимъ образомъ: раннимъ утромъ — завтракъ, затѣмъ — обѣдъ и, наконецъ, вечеромъ — ужинъ. Въ провинціи сплошь и рядомъ такъ и дѣлается. Въ большихъ же городахъ и для людей занятыхъ распредѣленіе это измѣняется, смотря по условіямъ жизни. Это распредѣленіе, вообще говоря, вполнѣ цѣлесообразно. Во всякомъ случаѣ не здорово принимать вечеромъ большія количества пищи. Въ виду многократно уже упомянутаго вліянія жира на расходованіе бѣлка, является весьма важнымъ принимать его (жиръ) по утрамъ въ бо́льшихъ количествахъ, чѣмъ это обычно дѣлается, приблизительно третью часть дневного количества, вторую треть — въ обѣдъ, и послѣднюю треть распредѣлить на прочіе пріемы пищи.

128. **Душевное настроеніе и аппетитъ** имѣютъ громадное вліяніе на пищевареніе. Если аппетитъ отсутствуетъ или имѣется душевное волненіе или возбужденіе, особенно вслѣдствіе досады, гнѣва или испуга, то лучше отложить на время ѣду.

Гигіена кожи.

129. **Гигіена одежды.** Одежда служитъ намъ для различныхъ цѣлей, изъ которыхъ тутъ насъ интересуетъ исключительно цѣль гигіеническая. Послѣдняя состоитъ въ томъ, чтобы оградить тѣло отъ слишкомъ сильной и слишкомъ быстрой потери тепла, равно какъ и защитить его отъ жгучихъ солнечныхъ лучей. Разсмотримъ, какими моментами обусловливается выборъ наиболѣе подходящей для нашего тѣла одежды.

130. **Отдача тепла тѣломъ.** Бо́льшая часть тепла, образующагося внутри насъ, выдѣляется черезъ кожу, которая въ дѣйствительности является самымъ важнымъ факторомъ для регулированія тепла. Если слишкомъ много образуется тепла или отдача ея уменьшена вслѣдствіе повышенной температуры окружающаго воздуха, то кожа начинаетъ потѣть, а испареніе пота извлекаетъ избытокъ тепла. Если, наоборотъ, тѣло лишается внезапно слишкомъ большого количества тепла, тогда маленькія кожныя мышцы стягиваются, что́ выражается въ такъ называемой „гусиной кожѣ“, кожа становится блѣднѣе, напряженнѣе и такимъ образомъ отгоняетъ кровь внутрь предупреждая излишнюю потерю тепла. Эта регулирующая способность не есть, однако, абсолютная, а ограниченная, и она оказывается часто недостаточной, особенно когда причины усиленной отдачи тепла слишкомъ продолжительны или сильны. Мы являемся поэтому ей на помощь, ограждая ее отъ слишкомъ обильной отдачи тепла.

131. **Теплопроводимость тканей.** Не всякая одежда служитъ для этого въ одинаковой мѣрѣ. Изъ всѣхъ матерій шерстяная наибольше ограничиваетъ потерю тепла кожей. Фланель и сукно задерживаютъ отдачу тепла черезъ кожу на 14 до 31%, полотно лишь отъ 5 до 9%, бумажная и шелковая матерія даже лишь 3—5%. Еще бо́льшее значеніе, чѣмъ

сама матерія, имѣетъ, въ отношеніи теплопроводимости, степень скважности ткани. Новая фланель болѣе грѣетъ, чѣмъ мытая и поэтому ставшая болѣе плотной; сильно спресованная вата несравненно менѣе грѣетъ, чѣмъ рыхлая, свѣжая.

132. На **поглощеніе тепловыхъ лучей солнца** родъ матеріи не имѣетъ существеннаго вліянія: онѣ въ одинаковой мѣрѣ поглощаютъ лучи при одинаковой окраскѣ. Только послѣднею и обусловливается разница. Извѣстно, что бѣлая одежда гораздо больше защищаетъ отъ солнечнаго жара, чѣмъ синяя или черная.

133. **Проницаемость тканей для воздуха.** Кожа наша постоянно выдѣляетъ испаренія, поэтому мы не должны брать для одежды такой матеріи, которая была бы непроницаема для воздуха. Каждый знаетъ, какъ непріятно чувствуешь себя, когда въ теплую погоду, имѣешь на себѣ непромокаемый плащъ. Причина непріятнаго внутренняго ощущенія есть именно послѣдствіе того, что кожа лишена возможности надлежащимъ образомъ выдѣлять испаренія. Къ счастію, впрочемъ, та матерія, которая наименѣе проводитъ тепло, слѣдовательно и наилучше грѣетъ, пропускаетъ въ то же время и наилучше воздухъ къ тѣлу и отъ тѣла. Извѣстно, что фланель пропускаетъ почти вдвое лучше, чѣмъ полотно. Для сохраненія тѣла въ теплѣ нѣтъ поэтому никакой надобности въ такой матеріи, которая бы непремѣнно возможно меньше пропускала воздуха.

Обыкновенно думаютъ, что матерія въ той же мѣрѣ грѣетъ, въ какой она не пропускаетъ воздуха. Если бы оно было такъ, то замшевая кожа и лайка нашихъ перчатокъ должны были бы очень хорошо грѣть руки, такъ какъ онѣ несравненно болѣе непроницаемы для воздуха, чѣмъ шерстяная матерія. Каждый, однако знаетъ, что кожаныя перчатки плохо грѣютъ, особенно въ сравненіи съ шерстяными или суконными.

134. **Проницаемость тканей для воды** (Гигроскопичность). Всякая ткань вбираетъ въ себя изъ воздуха нѣкоторое количество влаги. Но различныя ткани вбираютъ въ себя влагу въ весьма различной степени и далеко не въ равной степени выдѣляютъ ее изъ себя. Фланелевая ткань, наприм., можетъ больше впитывать влаги, чѣмъ холщевая ткань, но за то послѣдняя выдѣляетъ ее гораздо быстрѣе, чѣмъ та,— другими словами скорѣе просыхаетъ. Испареніе же впитанной влаги связано съ охлажденіемъ.

Каждому извѣстно, что промокшая отъ пота рубаха легко вызываетъ ощущеніе зябкости, тогда какъ отъ промокшей фланели этого не бываетъ.

135. **Шерстяное бѣлье.** Мы видѣли, что шерстяныя ткани и лучше грѣютъ, и вентилируютъ, а также при промоканіи менѣе быстро отдаютъ свою воду, чѣмъ холщевыя. Противники шерстянаго бѣлья увѣряютъ что фланелевое бѣлье изнѣживаетъ тѣло. Мнѣніе это, однако, никоимъ образомъ нельзя считать правильнымъ, такъ какъ въ пользу него нѣтъ ни одного вѣскаго доказательства; скорѣе все указываетъ на то, что шерстяная ткань гигіенически самая лучшая, если только будемъ слѣдить за достаточной ея чистотой.

136. **Бумажное бѣлье** болѣе раціонально, и здоровѣе, чѣмъ полотно, потому что оно по своимъ физическимъ свойствамъ болѣе приближается къ шерсти. Такъ наз. крахмаленныя, денныя рубашки, лучше всего поэтому изготовлять изъ бумажной ткани съ полотняными манишками.

137. **Промоканіе одежды** уничтожаетъ въ ней проницаемость для воздуха. Какъ сырая стѣна дома не вентилируетъ, такъ какъ поры строительнаго матеріала заполнены водою, такъ и ткань, хотя бы и шерстяная, становится непроницаемой для воздуха, если она совершенно промочена; она въ такомъ случаѣ дѣйствуетъ вредно на здоровье, такъ какъ задерживаетъ испаренія кожи. Это усугубляется еще тѣмъ, что, если мы даемъ ей высыхать на тѣлѣ, отъ послѣдняго отнимается

большое количество тепла. Какъ велика эта тепловая потеря, можно судить по тому, что для высыханія трехъ лотовъ мокрой шерсти требуется столько тепла, сколько для оттаянія полуфунта льда.

Дальнѣйшее обстоятельство, обусловливающее вредъ промоченнаго платья для здоровья, заключается въ томъ, что накопившіяся въ немъ пыльныя и грязныя частицы подвергаются при этомъ разложенію съ образованіемъ непріятныхъ, даже вредныхъ газовъ.

138. **Поглощеніе газовъ.** Животные продукты, какъ шерсть, пухъ, шелкъ обладаютъ свойствомъ поглощать газы въ гораздо большей мѣрѣ, чѣмъ растительные, равно какъ ткани съ ворсой и вообще жесткія дольше удерживаютъ газы, чѣмъ гладкія. Поэтому необходимо чаще мѣнять и провѣтривать платья.

139. **Накопленіе грязныхъ веществъ** въ тканяхъ. Кожа передаетъ тѣ жирныя вещества, которыя она выдѣляетъ, равно какъ и тѣ плотныя частицы, которыя оставляетъ послѣ себя высохшій потъ. Извнѣ въ ткань нашей одежды попадаетъ пыль и грязь. Не подлежитъ сомнѣнію, что вся эта грязь имѣетъ весьма вредное вліяніе на здоровье. Прежде всего она болѣе или менѣе закупориваетъ поры ткани, чѣмъ препятствуетъ надлежащему провѣтриванію тѣла. Пріятное ощущеніе, испытываемое нами, когда мы одѣваемъ свѣжее, чистое бѣлье, зависитъ главнымъ образомъ отъ того, что оно еще вполнѣ проницаемо для воздуха и безпрепятственно вентилируетъ. Кромѣ того пыль вредно отзывается и на нашихъ легкихъ, когда мы ее вдыхаемъ, и, наконецъ, она даетъ поводъ къ развитію вредныхъ испареній, когда вещества ея по какой либо причинѣ пропитались влагой. Чистота одежды имѣетъ громадное значеніе для нашего здоровья. Одежда накопляетъ въ себѣ также

140. **болѣзнетворные зародыши**, распространяя такимъ образомъ нерѣдко заразы.

Уже неоднократно наблюдали развитіе оспенной эпидеміи отъ того, что бѣлье употреблявшееся больными оспою, попадало въ сортировку, не будучи предварительно обеззаражено (продезинфицировано). А какъ часто загрязненное бѣлье холерныхъ больныхъ вызывало заболѣваніе холерой! Также скарлатина и корь уже не разъ переносились на другихъ черезъ посредство платьевъ, даже такихъ, которыя вовсе и не были на больныхъ дѣтяхъ, а только изготовлялись въ помѣщеніи больныхъ скарлатиною и оспою. Одежда чахоточныхъ совершенно правильно считается въ высокой степени опасной; болѣе, чѣмъ вѣроятно, что она носитъ въ себѣ зародышъ туберкулеза, и нельзя не настаивать достаточно на томъ, чтобы она сжигалась или по крайней мѣрѣ основательно бы дезинфицировалась. Напомнимъ, наконецъ, и о томъ, что передаваться могутъ черезъ одежду и зародыши наружныхъ болѣзней, напримѣръ—паршей, чесотки, лишаевъ и т. п. Въ виду этого надо быть особенно осторожнымъ при покупкѣ стараго платья, происхожденіе котораго неизвѣстно, и во всякомъ случаѣ не надѣвать ихъ раньше, чѣмъ ихъ не подвергли основательной дезинфекціи.

141. **Ядовитыя краски.** Надо обратить еще вниманіе на то, что ткани могутъ дѣйствовать ядовито вслѣдствіе своей окраски, такъ какъ фабриканты нерѣдко употребляютъ для окраски вещества, которыя содержатъ въ себѣ мышьякъ, свинецъ и анилинъ. Анилиновыя краски часто вызываютъ на кожѣ воспалительную сыпь; мышьяковыя же и свинцовыя, будучи вдыхаемы легкими, могутъ вызывать и отравленія.

Особенно осторожнымъ надо быть при покупкѣ изящныхъ зеленыхъ матерій, которыя часто окрашиваются швейнфуртской зеленью, равно какъ красныхъ шерстяныхъ матерій, въ которыя очень часто входитъ анилиновая краска. Въ особенности слѣдуетъ избѣгать окрашенные въ яркіе цвѣта чулки и носки.

142. **Покрой платья** имѣетъ также очень важное значеніе для здоровья. Гигіена требуетъ, 1) чтобы платье никогда не стѣсняло функцій (дѣятельности) тѣла, особенно же—кровообращенія и дыханія, и 2) чтобы оно не слишкомъ согрѣвало или охлаждало его.

143. **Ношеніе корсета** съ гигіенической точки зрѣнія безусловно вредно, такъ какъ оно затрудняетъ дыханіе, равно какъ и кровообращеніе, перемѣщаетъ важные органы съ ихъ нормальнаго положенія и даже измѣняетъ ихъ форму и строеніе. Строжайшимъ же образомъ оно должно быть запрещено дѣтямъ, у которыхъ грудная клѣтка, находящаяся еще въ состояніи роста, болѣе податлива, вслѣдствіе чего и вредныя послѣдствія стягиванія еще гибельнѣе для здоровья.

144. Всякое **слишкомъ сильное кутаніе шеи** и всякое стягиваніе ея должны быть также признаны крайне вредными для здоровья, такъ какъ первое изнѣживаетъ, второе же неизбѣжно влечетъ за собою разстройство кровообращенія, преимущественно застой крови въ головѣ съ такими послѣдствіями, какъ головныя боли, кровотеченія изъ носа и другія болѣзненныя явленія. Тугое стягиваніе шеи платками, воротниками и т. п. особенно вредно для дѣтей.

Рис. 1. Современныя подвязки; *a* — открытая застежка для захватыванія чулка, *b* — застежка съ прихваченнымъ чулкомъ.

145. **Головной уборъ.** Голова никогда не должна быть слишкомъ тепло покрыта, какъ, напримѣръ, ватной или мѣховой шапкой. Такъ какъ природа уже снабдила голову, для защиты ея, волосянымъ покровомъ, то слишкомъ теплое покрываніе можетъ легко вызывать приливы крови. Та же опасность грозитъ отъ прямого воздѣйствія на голову солнечнаго жара, тѣмъ болѣе у дѣтей, у которыхъ кости головы гораздо тоньше, чѣмъ у взрослыхъ. Всего лучше суконныя фуражки съ козырьками или тонкія съ широкими полями войлочныя шляпы, лѣтомъ—соломенныя. Женскія шляпы служатъ часто весьма недостаточной защитой для головы и глазъ.

146. **Чулки** необходимы каждому какъ для чистоты, такъ и для защиты ногъ; ихъ надо только часто мѣнять, такъ какъ они всасываютъ въ себя много кожныхъ выдѣленій.

Зимой предпочтенія заслуживаютъ шерстяные, лѣтомъ же пріятнѣе чулки бумажные. Въ сильные холода послѣдніе не грѣютъ достаточно и вообще не подходятъ для особъ, склонныхъ къ катаррамъ.

147. **Стягивающія подвязки** имѣютъ тотъ же недостатокъ, какъ всякое слишкомъ тѣсное платье — они затрудняютъ кровообращеніе и способствуютъ образованію венозныхъ расширеній на ногахъ со всѣми сопряженными съ ними непріятными послѣдствіями. Лучше всего употреблять современныя подвязки, (см. рис. 1): онѣ состоятъ изъ кушака, надѣвающагося на рубашку, отъ котораго идутъ двѣ резиновыя тесемки, прикрѣпляющіяся особой застежкой къ чулкамъ. Они не должны быть только слишкомъ туго натянуты, особенно у дѣтей, у которыхъ это можетъ вредно отозваться на развитіе костей нижнихъ конечностей.

148. **Обувь** должна прежде всего быть соразмѣрной съ ногой; но, насколько это основное положеніе вѣрно, настолько отъ него обыкновенно отступаютъ въ жизни. То она слишкомъ широка и даетъ поводъ къ натиранію кожи, то она слишкомъ узка, всюду жметъ, задерживаетъ испаренія ноги, а у дѣтей даже ростъ ея; или она слишкомъ коротка и затрудняетъ тогда движенія пальцевъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ и правильное хожденіе, и влечетъ за собою искривленіе ноги и пальцевъ. Въ такихъ случаяхъ часто образуется

вростаніе ногтей и мозолистое утолщеніе кожи на пальцахъ. Слишкомъ высокій каблукъ обусловливаетъ неправильное положеніе всего тѣла, въ особенности позвоночнаго хребта и таза. Правильной обувь можетъ быть названа, если она предохраняетъ ногу отъ сырости и холода, ступню—отъ неровностей земли, если она не препятствуетъ испаренію и кровообращенію, не жметъ и не мѣшаетъ сокращеніямъ мышцъ. Мѣриломъ для правильнаго изготовленія обуви является форма подошвы, поэтому ее слѣдуетъ срисовать, для чего обѣ ноги, раздѣтыя, ставятъ на листъ бумаги и обводятъ контуры ихъ карандашемъ. Для того, чтобы предупредить или устранить всѣ вышеупомянутыя послѣдствія дурной обуви, подошва обуви должна быть выкроена такъ, чтобы большой палецъ могъ находиться въ нормальномъ своемъ положеніи, въ остальномъ же обувь можетъ оканчиваться спереди какъ угодно—широко или остроконечно—смотря по вкусу или модѣ.

149. **Наша кожа** служитъ для выдѣленій разныхъ веществъ, а также для регулированія тепла. Кромѣ того она содержитъ въ себѣ безконечно тонкіе нервы, которые служатъ органомъ осязанія. Это обстоятельство еще повышаетъ значеніе кожи и поэтому она требуетъ и особаго тщательнаго ухода.

150. **Чистота кожи**. Кожа лишь тогда можетъ выполнять какъ слѣдуетъ свою роль выдѣлительнаго органа, когда она чиста. Нечистой она становится отъ того, что жиръ, который она сама выдѣляетъ, кожныя чешуйки, которыя съ нея сходятъ, плотныя частицы, остающіяся отъ высохшаго пота,—все это смѣшивается вмѣстѣ и образуетъ грязную массу, къ которой случайно присоединяются еще изъ воздуха пыль и грязь. Послѣдствіемъ такого накопленія грязи является закупорка кожныхъ поръ, затѣмъ раздраженіе кожи продуктами разложенія, наконецъ, испареніе непріятнаго запаха газовъ, образующихся вслѣдствіе разложенія. Нечистоплотность людей можетъ быть вредна не только имъ самимъ, но, благодаря порчѣ окружающаго воздуха, также и другимъ, приходящимъ съ ними въ соприкосновеніе.

151. **Закаливаніе кожи**. Здравоохраненіе имѣетъ своей задачей также и закаливаніе кожи. Если нервы ея такъ чувствительны, что не переносятъ даже незначительныхъ перемѣнъ температуры, то неудивительно, что результатомъ этого является часто заболѣванія. Извѣстно, что субъекты съ изнѣженной кожей несравненно чаще страдаютъ разными катаррами, чѣмъ тѣ, которые себя закаляютъ. Каковы, однако, средства для правильнаго ухода за кожей? Прежде всего, конечно, обмываніе и купаніе.

152. **Обмываніе**. Водою съ мыломъ размягчаются прилипшія къ кожѣ грязныя частицы и смываются. Теплая вода очищаетъ лучше, чѣмъ холодная; не слѣдуетъ, однако, употреблять слишкомъ теплой воды, такъ какъ она повышаетъ чувствительность кожи. Всего лучше примѣнять воду комнатной температуры, т. е. 14° до 15° Реомюра. Очень благотворно дѣйствуетъ при этомъ растираніе мягкимъ кускомъ фланели, такъ какъ такимъ образомъ не только достигается бо́льшая чистота, но и усиливается въ кожѣ циркуляція (круговоротъ) крови.

Для измѣренія температуры воды пользуются спеціальнымъ градусникомъ въ деревянной оправѣ (см. рис. 2).

153. Что касается **купаній**, то они не только имѣютъ въ виду чистоту и закаливаніе, но также и лѣченіе. Различаютъ теплыя, горячія и холодныя купанья.

Теплыя, 25° до 28° Реом., примѣняются собственно лишь для чистоты тѣла, холодныя же, 12° до 25° Реом., для освѣженія, укрѣпленія и закаленія его. Различаютъ далѣе и отдѣльные способы купанья: въ ваннѣ, въ рѣкѣ и въ морѣ. Купанье въ ваннѣ никогда не должно быть такъ прохладно, какъ морское, такъ какъ происходитъ въ стоячей водѣ. Морское же купанье волнами своими сильно возбуждаетъ кожу и такимъ образомъ усиливаетъ обмѣнъ веществъ всего организма, въ то же время въ высокой степени закаляя его. Купанье въ рѣкѣ также закаливаетъ, но значительно уступаетъ морскому купанью.

154. **Теплыя ванны** пригодны для всякаго возраста, разница можетъ быть лишь въ температурѣ воды. Для новорожденнаго ребенка температура ванны должна быть 28° Р., для ребенка шести мѣсяцевъ — 27° Р., для годовалаго ребенка — 26° Р., двухлѣтній ребенокъ можетъ уже переносить температуру воды въ 25° Р., старшія же дѣти и взрослые купаются въ водѣ температуры 24°—25° Р. Ванны эти можно приспособить и для закаливанія, если купаемаго или купающагося обливать послѣ ванны водою комнатной температуры, или ставить подъ душъ, и затѣмъ насухо быстро обтереть, всего лучше мягкой фланелью. О ваннахъ примѣнительно къ лѣченію болѣзней, см. ниже, въ отдѣлѣ: „Уходъ за больными“.

Рис. 2. Градусникъ для ваннъ.

155. **Баня**. Различаютъ два типа бань: восточную, дѣйствующую сухимъ паромъ и русскую, въ которой воздухъ насыщенъ водяными парами; послѣдніе получаются изъ особаго устройства печи—каменки, гдѣ паръ образуется отъ поливанія раскаленныхъ камней водою. Температура въ такой банѣ доходитъ до 50° Р. и выше. Паровую баню могутъ переносить лишь люди вполнѣ здоровые легкими и сердцемъ, да и такимъ не слѣдуетъ долго оставаться въ ней, равно какъ не выходить послѣ нея недостаточно остывшимъ на воздухъ, особенно зимою. Во избѣжаніе простуды, слѣдуетъ всегда передъ выходомъ въ раздѣвальню окатиться нѣсколько разъ водою при постепенномъ охлажденіи температуры. Всего лучше это достигается съ помощью душа. О паровыхъ ваннахъ, примѣняющихся съ лѣчебной цѣлью, см. ниже.

156. **Купанья въ рѣкѣ** годятся лишь для здоровыхъ людей, не страдающихъ легкими или сердцемъ и которые перешли уже семилѣтній возрастъ. Притомъ вода, по крайней мѣрѣ при первомъ купаніи, должна имѣть температуру 16° Р., позднѣе же—не ниже 13° Р.

157. **Морскія купанья** равнымъ образомъ не подходятъ для страдающихъ легкими и сердцемъ и для субъектовъ малокровныхъ. Напротивъ, онѣ допустимы для здоровыхъ дѣтей уже пятилѣтняго возраста, при томъ лишь условіи, если температура воды будетъ не ниже $15^1/_2{}^0$—16° Р. Взрослые могутъ купаться и при температурѣ въ 12° Р. при значительномъ волненіи воды.

158. **Ѣда до купанья и продолжительность послѣдняго.** Ни рѣчное, ни морское купанье не должны предприниматься на тощакъ или на слишкомъ обремененный желудокъ; равнымъ образомъ они не должны быть слишкомъ продолжительны. Если купающійся начинаетъ сильно зябнуть, если лицо его становится блѣднымъ или даже синеватымъ, если его начинаетъ пробирать дрожь, то все это указываетъ на то, что уже давно пора выйти изъ воды. Если онъ послѣ нормальнаго, непродолжительнаго купанья получаетъ каждый разъ головную боль или нервное безпокойство, то это доказываетъ, что купанье ему не въ прокъ и что его слѣдуетъ прекратить. Кромѣ обмываній и купаній, превосходнымъ средствомъ для ухода за кожей является

159. **Пользованіе свѣжимъ воздухомъ**. Кто съ раннихъ лѣтъ привыкъ жить въ душной комнатѣ, кто боится малѣйшаго дуновенія вѣтерка, тотъ рискуетъ ежеминутно простудиться. Закаливаніе должно вырабатываться путемъ настойчиваго привыканія къ жару и холоду; оно требуетъ постояннаго упражненія, кото-

рое однако не должно переступать предѣловъ благоразумія. Упражненіе это должно быть систематическое съ самаго ранняго дѣтства до глубокой старости, и при такомъ только условіи оно будетъ давать хорошіе результаты.

Уходъ за полостью рта и зубами.

160. **Уходъ за полостью рта** имѣетъ гораздо большее значеніе, чѣмъ это обыкновенно полагаютъ. Остатки пищи застрявають между зубами и разлагаются, образуя благопріятную почву для разныхъ микроорганизмовъ; они не только вызываютъ гніеніе и порчу зубовъ, но и проникаютъ вмѣстѣ со слюною въ желудокъ, вызывая въ немъ различныя заболѣванія. Кромѣ того, испорченными зубами нельзя какъ слѣдуетъ пережевывать пищу, что также нерѣдко служитъ причиной желудочно-кишечныхъ разстройствъ.

Уходъ за полостью рта долженъ имѣть мѣсто и по отношенію къ грудному ребенку, еще до появленія зубовъ. Послѣ каждаго сосанія надо очищать ротикъ ребенка отъ остатковъ молока, которое, разлагаясь, раздражаетъ слизистую оболочку полости рта и способствуетъ появленію молочницы. Воспаленная слизистая оболочка языка, десенъ, щекъ покрывается бѣлымъ творожистымъ налетомъ, причемъ сосаніе сильно затрудняется. Для предупрежденія развитія молочницы ротъ ребенка вытираютъ пальцемъ, обернутымъ въ чистую тряпочку, смоченную растворомъ борной кислоты (чайная ложка на стаканъ кипятка). Необходимо также тщательно слѣдить за чистотою рожка и сосокъ.

161. **Молочные зубы.** Многіе думаютъ, что о чистотѣ молочныхъ зубовъ не стоитъ заботиться, такъ какъ они все равно являются только временными; такое заблужденіе нерѣдко влечетъ за собою весьма дурныя послѣдствія: болѣзни молочныхъ зубовъ имѣютъ вредное вліяніе на появляющіеся впослѣдствіи постоянные зубы, не говоря уже о томъ, что больные зубы причиняютъ ребенку сильныя боли. Иногда, если молочный зубъ не выпадаетъ во время, постоянный прорѣзывается не на надлежащемъ мѣстѣ; въ этомъ случаѣ надо обратиться за помощью къ зубному врачу; онъ удалитъ ненужный зубъ, мѣшающій постоянному, такъ что послѣдній можетъ занять правильное положеніе.

Начиная съ трехъ лѣтъ, ребенокъ долженъ уже привыкать полоскать ротъ послѣ каждой ѣды и разъ въ день чистить зубы мягкой щеточкой. Никогда не слѣдуетъ давать дѣтямъ много мучной и сладкой пищи, особенно такой, которая прилипаетъ въ зубамъ, какъ напр. конфекты, пряники и т. п. Не слѣдуетъ также давать дѣтямъ пищу изо рта взрослыхъ, такъ какъ у послѣднихъ большею частью имѣются дуплистые зубы, и этотъ процессъ гніенія зубовъ можетъ распространиться посредствомъ слюны и на зубы ребенка.

162. **Уходъ за зубами.** Для того, чтобы по возможности предупредить гніеніе и порчу зубовъ, надо удалять застрявающіе между зубами остатки пищи, но никогда не слѣдуетъ употреблять для этого металлическихъ зубочистокъ, а лишь заостренныя гусиныя перья или просто деревянныя палочки (японскія зубочистки). Кромѣ того надо полоскать зубы послѣ каждой ѣды, а разъ или два въ день чистить ихъ зубной щеточкой (средней жесткости) и зубнымъ порошкомъ. Лучшимъ порошкомъ для этой цѣли является очищенный мѣлъ съ мятой. Всякіе элексиры и полосканія по большей части совершенно излишни. Щеточкой надо водить не только поперекъ, но и вдоль зубовъ, снаружи и внутри. При правильномъ уходѣ за зубами и при своевременномъ ихъ леченіи можно всю жизнь прожить безъ зубной боли и сохранить зубы до глубокой старости.

При недостаточномъ уходѣ за зубами, они покрываются сѣроватымъ налетомъ такъ наз. зубнымъ камнемъ, который вредно дѣйствуетъ на эмаль зубовъ и на десна, разрыхляетъ послѣднія, слѣдствіемъ чего является преждевременное расшатываніе зубовъ. Зубной камень необходимо удалить, для чего обращаются къ зубному врачу.

163. **Гніеніе зуба** начинается обыкновенно съ коронки, въ которой образуется дупло; дупло это быстро увеличивается; когда оно углубится настолько, что обнажается заключающаяся въ зубѣ зубная мякоть, зубъ начинаетъ болѣть. Въ случаѣ образованія дупла необходимо тотчасъ же обратиться къ зубному врачу, который и рѣшитъ, стоитъ ли еще лечить и пломбировать зубъ или же лучше его извлечь.

Обычныя лекарства, которыми стараются унять зубную боль, не приносятъ никакого облегченія, такъ какъ примѣняются неумѣло, тѣмъ болѣе, что часто и самъ больной не можетъ дать себѣ отчета, который именно зубъ болитъ.

164. **Пломбировка.** Если пломба положена во-время и хорошо, она можетъ продержаться нѣсколько лѣтъ, зубъ подъ нею не портится и не болитъ. Незапломбированный же испорченный зубъ, если даже и не болитъ, все же мало по малу крошится, такъ что отъ зуба остаются одни корни. Чѣмъ меньше дупло, тѣмъ безболѣзненнѣе леченіе и тѣмъ вѣрнѣе успѣхъ пломбировки. Поэтому приступать къ леченію зубовъ надо тотчасъ, какъ только появится дупло.

Но не всегда легко самому замѣнить появленіе дупла; хорошо поэтому время отъ времени показывать свои зубы, а также зубы своихъ дѣтей, зубному врачу, который ихъ внимательно осмотритъ и сдѣлаетъ все необходимое.

165. При **дурномъ запахѣ** изо рта необходимо прежде всего выяснить, чѣмъ оно вызывается, состояніемъ ли зубовъ или какими-нибудь заболѣваніями пищеварительныхъ и дыхательныхъ органовъ; тогда лишь можетъ быть примѣнено соотвѣтственное леченіе. Зубной врачъ *М. Брауде.*

Охраненіе органовъ дыханія.

Правильный уходъ за органами дыханія можетъ предупредить значительное число тяжелыхъ заболѣваній ихъ. Поэтому онъ долженъ бы представлять одну изъ самыхъ важныхъ нашихъ заботъ, тѣмъ болѣе, что упущенія, допускаемыя нами въ этомъ отношеніи, зачастую не могутъ уже быть опять поправлены.

166. **Развитіе грудной клѣтки** должно уже съ самой ранней молодости служить предметомъ нашего вниманія. Если ребенка втеченіи перваго и второго года жизни слишкомъ много носятъ на рукахъ, то грудная клѣтка его не можетъ свободно развиваться; послѣдней грозитъ даже опасность неравномѣрнаго развитія обѣихъ половинъ ея, если ребенка носятъ исключительно или почти исключительно на одной и той же рукѣ. Вполнѣ свободное развитіе грудной клѣтки возможно лишь въ томъ случаѣ, если давать ребенку очень много лежать съ чуть повышенной головкой, а съ появленіемъ способности движенія доставлять ему возможно больше свободы въ движеніяхъ. Всякаго рода стягиванія грудной клѣтки, какъ узкія платья и корсеты, должны быть безусловно запрещены; равнымъ образомъ слѣдуетъ избѣгать тугаго пеленанія грудныхъ дѣтей, мѣшающаго нормальному развитію грудной клѣтки.

167. **Правильное дыханіе.** Чѣмъ глубже мы втягиваемъ въ себя воздухъ, тѣмъ полнѣе обмѣнъ его въ легкихъ. Мы вдыхаемъ свѣжій воздухъ для того, чтобы воспринимать изъ него кислородъ, обратно же мы выдыхаемъ воздухъ, пропитанный выдѣляющеюся изъ крови угольной кислотой. Для того, чтобы этотъ процессъ воспринятія и отдачи совершался съ возможнѣйшей для насъ выгодой, отнюдь недостаточно, чтобы воздухъ былъ хорошаго качества.

Воздухъ можетъ быть превосходенъ самъ по себѣ и все же недостаточно полезенъ для насъ, если мы не будемъ правильно дышать. Нормальный обмѣнъ воздуха при дыханіи далеко не совершается такимъ образомъ, чтобы весь негодный воздухъ изгонялся и замѣщался хорошимъ, а всегда нѣкоторое количество воздуха остается въ легочныхъ пузырькахъ. Мы должны поэтому стараться, чтобы количество это было возможно малое и чтобы, наоборотъ, количество введеннаго свѣжаго воздуха было возможно большое, а это достигается правильнымъ, глубокимъ вдыханіемъ.

168. **Гимнастика легкихъ.** На глубину дыханія мы можемъ воздѣйствовать не только, какъ уже сказано, устраненіемъ всякаго стѣсненія со стороны платьевъ, но и тѣмъ, что мы будемъ усиливать дѣятельность дыхательныхъ мышцъ, иначе говоря — будемъ производить гимнастику легкихъ. Послѣдняя состоитъ въ томъ, что стараются возможно глубже вдыхать и выдыхать, особенно во время прогулокъ, при чемъ въ самое короткое время мы можемъ пріучить себя къ этому роду лѣчебной гимнастики. Для дѣтей и молодыхъ людей превосходно въ этомъ отношеніи дѣйствуютъ игры на свѣжемъ воздухѣ, плаваніе, катанье на коньскахъ, и т. п.

Гимнастика легкихъ должна производиться особенно тѣми, которые отъ рожденія имѣютъ узкую грудную клѣтку и поэтому находятся въ постоянной опасности заболѣть легкими. Но они могутъ избѣгнуть этой опасности въ значительной степени, если они, пріучатъ себя къ правильному дыханію. Безусловно необходима такая гимнастика легкихъ для дѣтей школьнаго возраста.

169. **Закаливаніе дыхательныхъ органовъ**—гортани, дыхательнаго горла, бронховъ и легкихъ—достигается холодными обмываніями шеи и груди, равно какъ постепеннымъ привыканіемъ къ перемѣнамъ температуры свѣжаго воздуха. Кромѣ того никогда не нужно шею кутать платками и кашнэ (см. § 144).

170. **Свѣжій воздухъ**. Лучшей защитой для перечисленныхъ только что органовъ является забота о возможнѣйшей чистотѣ свѣжаго воздуха. Воздухъ такой долженъ содержать нормальное количество кислорода, въ объемѣ почти 21%, содержаніе же угольной кислоты въ немъ не должно превышать отношенія 4 къ 10.000 частямъ его. Онъ не долженъ заключать въ себѣ ни вредныхъ газовъ, ни пыли, а равно не имѣть ни малѣйшаго запаха.

171. **Испорченный воздухъ** происходитъ отъ дыханія людей и животныхъ, а также отъ кожныхъ испареній, причемъ въ немъ увеличивается содержаніе угольной кислоты и появляются органическія примѣси своеобразнаго запаха. Дальнѣйшимъ источникомъ загрязненія воздуха является искусственное освѣщеніе, которое вноситъ въ него большія количества угольной кислоты, а также и копоти. Ко всему этому присоединяются еще испаренія отъ гніющихъ или разлагающихся веществъ, табачный дымъ, а также всякаго рода микроскопическая пыль, заключающаяся въ наружномъ воздухѣ и попадающая въ наши легкія. Всѣ эти загрязненія носятъ въ себѣ опасность для здоровья.

Прежде всего это слѣдуетъ сказать объ угольной кислотѣ, которая является для нашего организма сильнымъ ядомъ. Большое количество ея вызываетъ головную боль, тошноту, а при очень сильномъ отравленіи ею даже внезапную смерть. Вредно затѣмъ дѣйствуютъ даже малѣйшія количества угольнаго чада, въ которомъ преобладаетъ ядовитая окись углерода и которая вызываетъ симптомы, подобные только что приведеннымъ; вредно присутствіе копоти въ воздухѣ, вредна, наконецъ, всякая пыль. Послѣдняя раздражаетъ слизистую оболочку дыхательныхъ органовъ, и вызываетъ въ нихъ катарры. Табачный дымъ также неблагопріятно вліяетъ на слизистую оболочку гортани, бронховъ и на легкія, поэтому слѣдуетъ по возможности совершенно избѣгать его.

172. **Влажность воздуха**. Если воздухъ слишкомъ сухъ, то онъ раздражаетъ глаза и слизистую оболочку гортани часто въ весьма сильной степени; если онъ слишкомъ влаженъ, то онъ задерживаетъ нормальное испареніе кожи, нарушая этимъ регулированіе тепла, и кромѣ того способствуетъ развитію грибковъ, которые, какъ извѣстно, во влажномъ воздухѣ несравненно лучше размножаются, нежели въ сухомъ. Самая лучшая степень влажности есть та, при которой въ воздухѣ имѣется приблизительно 60% водянаго пара. Для опредѣленія степени влажности воздуха служатъ гигрометры, которые можно пріобрѣсти въ оптическомъ магазинѣ.

Въ нашихъ жилищахъ мы обезпечиваемъ себѣ подходящее содержаніе влажности тѣмъ, что выстраиваемъ ихъ изъ надлежащаго матеріала и надлежащимъ образомъ и прежде всего даемъ имъ хорошенько просохнуть, далѣе — тѣмъ, что принимаемъ мѣры для быстраго стока дождевой воды, зимою же, въ случаѣ отопленія желѣзными печами, ставимъ всегда въ отапливаемыхъ помѣщеніяхъ сосуды съ водою.

173. **Въ уходѣ за дыхательными органами нуждаются особенно дѣти** на первыхъ годахъ своей жизни, такъ какъ они весною и зимою очень часто заболѣваютъ этими органами. Слѣдуетъ поэтому оберегать ихъ отъ сѣверныхъ и восточныхъ вѣтровъ и лишь постепенно пріучать къ нимъ; особенно же слѣдуетъ заботиться о томъ, чтобы переходъ отъ теплой комнаты къ наружному холодному воздуху не совершался сразу, внезапно. Надо также помнить, что сѣверный климатъ не допускаетъ слишкомъ сильнаго обнаженія груди и ногъ, какъ это очень часто продѣлываютъ неосторожные родители со своими дѣтьми, и что соотвѣтствующимъ одѣваніемъ не разъ удается избѣгнуть катарра груди.

174. **Субъекты съ болѣзненнымъ наружнымъ видомъ**, съ узкой грудной клѣткой, слабымъ состояніемъ питанія, большой наклонностію къ кашлю равнымъ образомъ нуждаются въ особомъ обереганіи. Послѣднее заключается не въ томъ, чтобы не выпускать ихъ на свѣжій воздухъ или тепло одѣвать, а въ томъ, чтобы упражнять ихъ въ лечебной гимнастикѣ, осторожно закаливать, равно какъ заботиться о здоровомъ жиломъ помѣщеніи.

175. **Дѣти, больныя корью и коклюшемъ**, требуютъ, въ отношеніи своихъ дыхательныхъ органовъ, особенно осторожнаго ухода, такъ какъ они очень легко заболѣваютъ послѣдовательнымъ затяжнымъ пораженіемъ легкихъ. Самое лучшее и вѣрное предохранительное средство составляетъ усердное провѣтриваніе комнаты во время кори и коклюша, какъ это уже давно дознано опытомъ. Съ особымъ усердіемъ слѣдуетъ это дѣлать, если данные паціенты имѣютъ предрасположеніе къ золотухѣ или чахоткѣ. У золотушныхъ дѣтей опасность развитія злокачественнаго пораженія легкихъ очень велика.

Упражненіе мускуловъ.

Весьма важнымъ факторомъ нашего здоровья является чередованіе движенія и покоя, дѣятельности и сна. Если этого чередованія нѣтъ или оно неравномѣрно и недостаточно, то рано или поздно нарушается здоровое состояніе тѣла, нерѣдко и духа. Всякій органъ требуетъ упражненія и дѣятельности, въ особенности это относится къ мышечной системѣ. Упражненіе мышцъ ведетъ къ утолщенію и укрѣпленію мышечной ткани и, вмѣстѣ съ тѣмъ, къ повышенію ихъ силы. Кромѣ того оно способствуетъ правильному управленію мышечной системой, т. е. дѣлаетъ человѣка болѣе ловкимъ. Упражненіе мускуловъ имѣетъ огромное вліяніе на дѣятельность всего организма.

Дѣятельность мышечной системы повышаетъ и дѣятельность легкихъ и грудобрюшной преграды, что имѣетъ большое значеніе; не въ меньшей степени она повышаетъ и дѣятельность сердца, заставляя его энергичнѣе и чаще биться. Мышечная работа усиливаетъ также функціи кожи, отдачу тепла и влаги. Наконецъ, она имѣетъ несомнѣнное вліяніе на питаніе и пищевареніе. Усиленное потребленіе влечетъ за собою бо́льшій аппетитъ; болѣе быстрое же кровообращеніе способствуетъ проникаію питательныхъ веществъ въ общую массу соковъ и такимъ образомъ ускоряетъ пищевареніе. Мы видимъ отсюда, что польза, получаемая для всего организма отъ упражненія мышцъ, очень велика. Если мускулы продолжительно и напряженно работали, они устаютъ; сила ихъ ослабѣваетъ, сокращенія сопровождаются вначалѣ непріятнымъ, а позднѣе и болѣзненнымъ ощущеніемъ су-

дорожнаго стягиванія. Явленія эти проходятъ, если только предоставить мышцѣ надлежащій отдыхъ. Поэтому отнюдь не безразлично, какимъ образомъ мы приводимъ въ дѣятельность мышечную систему. Гигіена требуетъ равномѣрнаго упражненія всего тѣла. Для достиженія этого требуется систематическое и всестороннее упражненіе тѣла съ раннихъ лѣтъ жизни, всегда упорядоченное въ отношеніи необходимаго промежуточнаго отдыха.

176. **Для дѣтей грудного возраста** та мышечная дѣятельность самая лучшая и наиболѣе соотвѣтствующая, которую совершаетъ ребенокъ самъ, безъ нашего содѣйствія. Поэтому съ нашей стороны будетъ лишь благоразумно, если мы не будемъ препятствовать ему въ его движеніяхъ болѣе, чѣмъ это необходимо для огражденія его отъ поврежденій и холода.

Съ другой же стороны ребенка отнюдь не слѣдуетъ принуждать къ преждевременному сидѣнію, стоянію и хожденію, т. е. раньше, чѣмъ онъ своими движеніями самъ стремится это дѣлать. Опыты хожденія и стоянія, предпринятые раньше времени, легко вызываютъ искривленія ногъ. Вредно также водить ребенка за руку. Словомъ, онъ долженъ развиваться совершенно свободно въ своихъ движеніяхъ.

177. **Для старшихъ дѣтей** самымъ лучшимъ средствомъ для упражненія мышцъ служатъ подвижныя игры. Особенно важны подобныя упражненія для дѣтей школьнаго возраста, какъ мальчиковъ, такъ и дѣвочекъ, такъ какъ они вынуждены по нѣсколько часовъ въ день проводить сидя при полномъ покоѣ многочисленныхъ мышцъ, вдыхая къ тому же недостаточно чистый воздухъ. Поэтому необходимо, чтобы они, по окончаніи занятій, вволю побѣгали на свѣжемъ воздухѣ, равномѣрно бы поупражняли всѣ мышцы тѣла, и только такимъ образомъ можно противодѣйствовать тому вредному вліянію, какое имѣетъ на тѣло неизбѣжное сидѣніе въ школѣ. Правда, во всякой школѣ нѣкоторое время удѣляется гимнастикѣ. Но какъ ни высоко надо цѣнить такое упражненіе мышцъ, оно ни въ коемъ случаѣ не можетъ быть достаточнымъ. Развѣ можетъ быть достаточно, если школьникъ раза два въ недѣлю втеченіи часа времени будетъ участвовать на урокѣ гимнастики? Нѣтъ, онъ ежедневно долженъ упражнять свои мышцы по нѣсколько часовъ.

Въ этомъ отношеніи весьма отрадно отмѣтить обнародованный 15-го августа сего года циркуляръ нашего Министра Народнаго Просвѣщенія Г. Э. Зенгера попечителямъ учебныхъ округовъ о томъ, чтобы въ школѣ было обращено должное вниманіе на физическое развитіе дѣтей.

178. **Школьное здравоохраненіе.** Упомянутый циркуляръ Министра Народнаго Просвѣщенія, устанавливающій цѣлый рядъ мѣропріятій въ отношеніи здравоохраненія учащихся, обнимаетъ вопросъ этотъ чрезвычайно широко, рѣшая его въ связи съ урегулированіемъ труда послѣднихъ и представляя поэтому собою, можно сказать, полную программу школьнаго здравоохраненія. Тутъ вполнѣ умѣстно привести изъ этого циркуляра тѣ начала, руководствоваться которыми рекомендуется школамъ въ отношеніи постановки физическихъ упражненій:

а) Основнымъ цѣлямъ физическихъ упражненій — поддержанію достаточнаго запаса энергіи въ нервно-мышечной системѣ, пріученію къ выносливости, выработкѣ стройности, легкости и изящества всѣхъ движеній, развитію ловкости, находчивости и разумной увѣренности въ себѣ — всего болѣе соотвѣтствуютъ подвижныя игры; кромѣ того, въ младшемъ и среднемъ возрастѣ тѣмъ-же цѣлямъ могутъ служить, такъ называемыя, порядковыя движенія и нѣкоторыя движенія военной гимнастики (фронтъ, маршировка), для учащихся-же старшаго возраста, которые уже не склонны къ нѣкоторымъ играмъ и тяготятся военной гимнастикой, могутъ быть рекомендованы упражненія на снарядахъ, производимыя съ надлежащей осторожностью, но никакъ не въ тѣсныхъ и пыльныхъ помѣщеніяхъ (легкія упражненія на снарядахъ допустимы, съ разрѣшенія врача, и для учащихся младшаго и средняго возраста). Желательно далѣе, устройство отъ времени до времени школьныхъ гимнастическихъ праздниковъ и, такъ называемыхъ, военныхъ прогулокъ, съ тѣмъ, однако, чтобы тѣ и другія отнюдь не были продолжительны и утомительны.

б) Физическія упражненія различнаго рода, въ томъ числѣ и игры, должны производиться подъ умѣлымъ руководствомъ и при томъ по возможности на чистомъ воздухѣ, а въ дурную погоду — въ вполнѣ приспособленныхъ помѣщеніяхъ (большихъ залахъ, манежахъ, классахъ, корридорахъ). При невозможности производить упражненія въ указанныхъ условіяхъ онѣ должны считаться не только безполезными, но и прямо вредными, и не должны входить въ программу занятій въ классное время.

в) Физическія упражненія должны производиться ежедневно впродолженіи около $^1/_2$ часа, преимущественно въ срединѣ учебнаго времени, и отнюдь не на первыхъ и не на послѣднихъ урокахъ. Кромѣ того, воспитанники, живущіе въ интернатахъ, должны посвящать играмъ и другимъ упражненіямъ на чистомъ воздухѣ нѣкоторое время по окончаніи уроковъ.

г) Помимо подвижныхъ игръ и гимнастическихъ упражненій, надлежитъ рекомендовать, въ качествѣ физическихъ упражненій, катанье на конькахъ и лыжахъ, плаваніе и гребля, ѣзду на велосипедѣ, фехтованіе, ручной трудъ, танцы, пѣніе, обученіе игрѣ на музыкальныхъ инструментахъ. Однако, въ виду несчастныхъ случаевъ, въ большомъ количествѣ повторяющихся изъ года-въ-годъ съ школьною молодежью при совмѣстномъ катаніи на лодкахъ, надлежитъ совѣтовать настойчиво учащимся пріучать себя, изъ чувства отвѣтственности передъ родными и сопутствующими товарищами, къ соблюденію всѣхъ выработанныхъ опытомъ разумныхъ мѣръ предосторожности...

д) Само собою разумѣется, что все сказанное о физическихъ упражненіяхъ относится лишь къ учащимся вполнѣ здоровымъ; дѣти и подростки слабые (напр., страдающіе выраженнымъ рахитизмомъ), выздоравливающіе или наклонные къ простуднымъ и другимъ заболѣваніямъ, могутъ участвовать въ нихъ не иначе, какъ съ разрѣшенія и подъ контролемъ училищнаго врача. Вообще, физическія упражненія отнюдь не должны имѣть принудительнаго характера, и при пользованіи ими слѣдуетъ строго сообразоваться съ индивидуальными особенностями учащихся; кромѣ того, физическимъ упражненіямъ долженъ быть присущъ элементъ удовольствія, безъ котораго они превращаются въ занятія безполезныя и утомительныя для учащихся. Виды физическихъ упражненій могутъ измѣняться соотвѣтственно мѣстнымъ условіямъ, и потому педагогическимъ совѣтамъ предоставляется свобода примѣнять тѣ или другіе виды...

Ранцы допускаются какъ одинъ изъ способовъ ношенія учебныхъ пособій, но не считаются обязательной принадлежностью формы. При этомъ обращается вниманіе учебныхъ начальствъ на необходимость принятія надлежащихъ мѣръ къ возможному облегченію вѣса ранцевъ, въ особенности для младшаго возраста. Ношеніе учебныхъ пособій въ сумкахъ черезъ плечо воспрещается.

179. **Взрослые**, на сколько имъ позволяетъ время, должны также заниматься гимнастическими упражненіями, во всякомъ же случаѣ дѣлать достаточныя прогулки на чистомъ воздухѣ, особенно если родъ ихъ профессіи заставляетъ ихъ вести сидячій образъ жизни. Нѣтъ лучшаго средства для устраненія вреда, причиняемаго многочасовымъ сидѣніемъ. Для умственно работающаго человѣка такое регулярное упражненіе мышцъ является прямо потребностію, такъ какъ оно составляетъ лучшій отдыхъ для утомленнаго мозга. При отсутствіи такого отдыха нарушается скоро равновѣсіе во всей нервной системѣ, особенно головного мозга; слѣдствіемъ этого является та раздражительность, та нервная чувствительность, которую мы такъ часто встрѣчаемъ среди ученыхъ.

180. **Гимнастика для взрослыхъ.** Для взрослыхъ, ведущихъ сидячій образъ жизни, наиболѣе подходятъ такъ наз. свободныя гимнастическія упражненія, т. е. такія, какія дѣлаются безъ особыхъ снарядовъ; они очень легко выполнимы въ любое время и поэтому должны бы возможно чаще продѣлываться въ промежуточное между занятіями время всякимъ, вынужденнымъ вести сидячую жизнь. Приводимыя нами ниже упражненія самыя главныя и, несмотря на ихъ немногочисленность, систематическое ежедневное продѣлываніе ихъ мо-

жетъ быть достаточнымъ для взрослыхъ людей, нуждающихся въ тѣлесныхъ движеніяхъ.

181. **Общія правила.** При этомъ надо придерживаться слѣдующихъ общихъ правилъ: 1) гимнастическія движенія должны производиться въ опредѣленномъ порядкѣ, при прямомъ, навытяжку, положеніи тѣла, и съ нѣсколько наружу раздвинутыми носками; 2) во время упражненій платье не должно никогда стѣснять или давить; 3) надо заботиться о доступѣ достаточнаго количества свѣжаго воздуха; 4) не дѣлать упражненія съ полнымъ желудкомъ; 5) начинать всегда съ болѣе легкихъ упражненій и чередовать болѣе легкія съ болѣе трудными; 6) не доводить себя до усталости или сердцебіенія, въ случаѣ чего подобнаго сдѣлать перерывъ или совсѣмъ прекратить упражненія; 7) въ гиряхъ и тому подобныхъ приспособленіяхъ необходимости особенной нѣтъ, и ихъ можетъ съ пользою употреблять при упражненіяхъ лишь тотъ, кто обладаетъ достаточной соотвѣтствующей силой и вполнѣ освоился съ свободными упражненіями. 8) Женщины во время регулъ должны прекратить упражненія. 9) При болѣе серьезныхъ разстройствахъ никогда не слѣдуетъ заниматься гимнастикой, а должно всегда посовѣтоваться предварительно съ врачемъ. 10) Гимнастика безусловно неумѣстна при страданіяхъ костей, при серьезныхъ порокахъ сердца, при тяжелыхъ легочныхъ страданіяхъ и во всѣхъ болѣзняхъ, которыя требуютъ покоя.

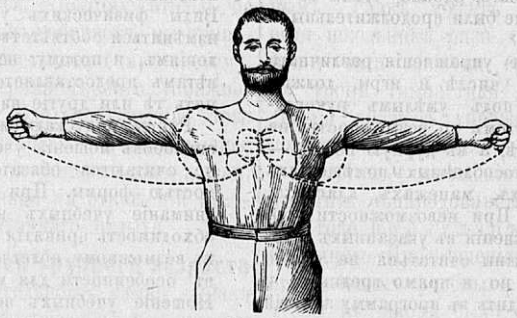


Рис. 3.

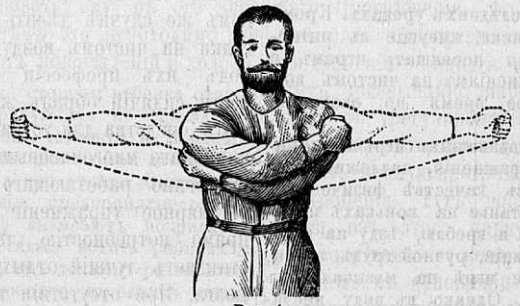


Рис. 4.

182. **Свободныя упражненія.** Каждое изъ нижеслѣдующихъ упражненій повторяется отъ 4 до 10 разъ:

Простирать руки впередъ | распростирать руки въ стороны | складывать руки на груди т. е. обхватывать себя (рис. 3 и 4).

Толкать руками впередъ | — въ стороны | — вверхъ | внизъ | назадъ | .

Поднимать руки въ стороны: до горизонтальнаго | до вертикальнаго положенія | (рис. 5).

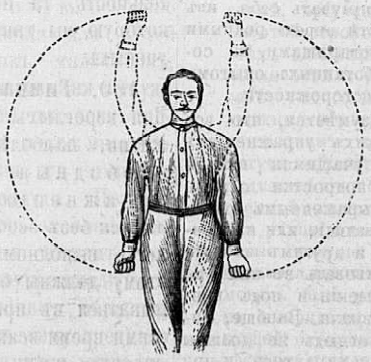


Рис. 5.

Кружить руками (какъ еслибы сбоку чертить рукою кругъ въ воздухѣ).

Вертѣть распростертыми въ стороны руками (рис. 6).

Сгибать кисти рукъ | разгибать кисти рукъ | кружить кистями рукъ | .

Нагибать туловище | разгибать туловище | — впередъ — назадъ | — въ стороны | (подбоченясь) (рис. 7).

Кружить туловищемъ (подбоченясь): туловище какъ бы описываетъ форму воронки, возможно большой (рис. 8).

Вертѣть туловищемъ (подбоченясь), какъ еслибы, не поворачивая головы, оглядываться то въ одну, то въ другую сторону.

Рис. 6.

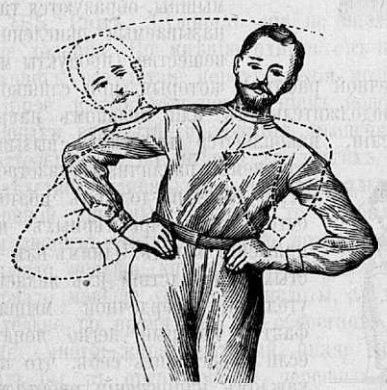


Рис. 7.

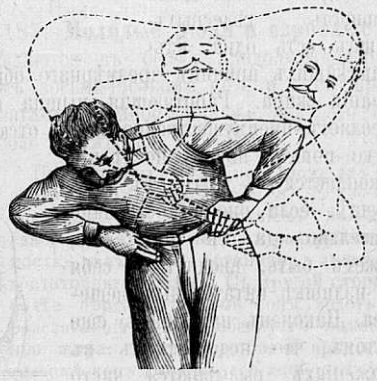


Рис. 8.

Нагибать голову впередъ | —назадъ | —въ стороны | .

Вертѣть головой вправо | — влѣво | .

Становиться поочередно то на кончикахъ пальцевъ, то на всей подошвѣ.

Поднимать ноги въ стороны | — впередъ | .

Кружить ногами (рис. 9).

Поднимать колѣни | опускать колѣни | .

Сгибать колѣни | разгибать колѣни | (какъ бы отталкивать что либо ногой).

Рис. 9.

Упражненія съ помощью палки.

Поднимать палку, высоко надъ головой, до горизонтальнаго положенія | .

Опускать её сзади внизъ | *).

Сбоку опускать палку.

Съ продѣтой за спиной (въ сгибахъ локтей) палкой ходить и глубоко дышать (рис. 10).

Переступать черезъ палку впередъ и назадъ (рис. 11).

183. **Польза гимнастики.** Если бы каждый, старъ и младъ, побольше и систематичнѣе, занимался тѣлесными упражненіями, то намъ во всякомъ случаѣ рѣже бы приходилось слышать жалобы на общую слабость, на вялость и недостаточную гибкость (эла-

*) Палка должна быть круглой и длиною отъ пола до подмышки упражняющагося. Послѣдній беретъ ее близъ концовъ такъ, чтобы тылъ каждой руки былъ обращенъ кверху, а палка прикасалась къ тѣлу спереди, и держа ее такимъ образомъ, описываетъ ею полукругъ впередъ и вверхъ; затѣмъ въ такомъ же полукругѣ ведетъ палку сверху, сзади и внизъ, пока она коснется тѣла сзади, соотвѣтственно тому мѣсту, гдѣ она прикасалась спереди.

стичность) тѣла, равно какъ и духа. Также малокровіе и слабость нашихъ дѣвицъ и молодыхъ женщинъ въ городахъ вызываются, безъ сомнѣнія, въ большинствѣ случаевъ почти абсолютнымъ недостаткомъ упражненій. Этимъ объясняются даже боковыя искривленія позвоночнаго хребта, на происхожденіе которыхъ имѣетъ большое вліяніе слабость мускулатуры (мышечной системы). Далѣе не слѣдуетъ упускать изъ виду, что недостаточная дѣятельность тѣлесныхъ мышцъ есть одна изъ главнѣйшихъ причинъ чрезмѣрнаго образованія жира. Работающая мышца потребляетъ преимущественно жиръ; отсюда легко понять, почему послѣдній накопляется въ тѣлѣ, въ томъ случаѣ, если оно недостаточно дѣятельно, да къ тому еще, можетъ быть, вводитъ въ себя въ излишкѣ питательныя вещества. Наконецъ напомнимъ еще о томъ, что недостаткомъ въ движеніяхъ вызываются часто и тѣ многочисленныя страданія пищеварительнаго аппарата, особенно — печени, которыя такъ часто встрѣчаются въ наше время. Также и это очень легко понять, ибо дѣятельность мышечной системы въ весьма значительной степени способствуетъ лучшему пищеваренію и болѣе энергичному кровообращенію. Мы видимъ такимъ образомъ, какія вредныя послѣдствія имѣетъ недостатокъ въ упражненіи мышцъ и какую, наоборотъ, пользу для здоровья даетъ такое упражненіе. Оно поэтому заслуживаетъ самаго глубокаго и постояннаго вниманія съ нашей стороны. Особенно относится это, какъ уже сказано, къ обязанности родителей и наставниковъ, задача которыхъ заключается въ обереганіи и развитіи здоровья подростающаго поколѣнія.

Рис. 10.

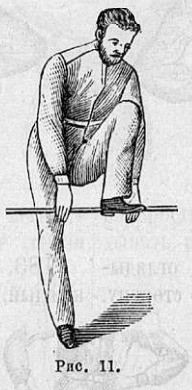


Рис. 11.

Отдыхъ и сонъ.

Въ предыдущей главѣ неоднократно указывалось на то, что наша мышечная система не должна быть слишкомъ утруждаема. Въ этомъ заключается физіологическая необходимость, вытекающая изъ того, что, при каждой работѣ мышцы, образуются такъ называемыя окисленныя вещества (продукты мышечной работы), которыя, при слишкомъ продолжительномъ или сильномъ напряженіи, накопляются въ тѣлѣ, вызывая въ немъ различныя разстройства. Каждый долженъ поэтому остерегаться чрезмѣрныхъ напряженій мышцъ. Однимъ изъ частыхъ послѣдствій ихъ является утолщеніе сердечной мышцы, фактъ, который легко понять, если представить себѣ, что при каждомъ напряженіи работаетъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, въ усиленной мѣрѣ и сердце. Отъ чрезмѣрнаго тѣлеснаго напряженія можетъ произойти также истощеніе нервной системы, болѣзненная раздражительность ея, такъ какъ никакое напряженіе не можетъ совершаться безъ содѣйствія нервовъ. Если чрезмѣрная дѣятельность начинается въ раннемъ возрастѣ, еще въ дѣтствѣ, то естественнымъ послѣдствіемъ являются разстройства въ развитіи, въ ростѣ, какъ это, къ сожалѣнію, столь часто наблюдаются среди фабричныхъ дѣтей-работниковъ; и если напряженная дѣятельность продолжается и въ позднѣйшемъ возрастѣ, то раннее истощеніе силъ, ранняя старость неизбѣжны. Поэтому новѣйшіе фабричные

законы совершенно справедливо требуютъ не только ограниченія работы для дѣтей и для женщинъ, но и опредѣленной нормировки рабочаго дня и для мужчинъ.

184. **Воскресный отдыхъ.** Польза воскреснаго отдыха для всякаго работающаго человѣка неизмѣрима, болѣе того такой отдыхъ прямо необходимъ. Только въ достаточномъ отдыхѣ и можетъ онъ пріобрѣтать вновь силы и охоту къ работѣ, тогда какъ безпрерывная работа дѣлаетъ слабосильнымъ даже самаго крѣпкаго человѣка. Воскресный отдыхъ есть поэтому физіологическая заповѣдь въ той же мѣрѣ, въ какой онъ есть заповѣдь религіи.

185. **Сонъ.** Сущность сна не вполнѣ еще дознана. По мнѣнію однихъ онъ наступаетъ вслѣдствіе переутомленія мозга, которое вызывается накопленіемъ сработанныхъ веществъ (продуктовъ мышечной дѣятельности), по мнѣнію же другихъ — вслѣдствіе отлива крови изъ центральной нервной системы. Какъ бы то ни было, мы знаемъ, что во снѣ тѣло потребляетъ гораздо меньше кислорода и выдѣляетъ гораздо меньше угольной кислоты, слѣдовательно во время сна оно сберегаетъ въ себѣ много жира, который иначе сгоралъ бы въ организмѣ и перешелъ бы въ угольную кислоту. Мы знаемъ также, что организмъ накопляетъ въ себѣ—а это очень важно—и новый запасъ кислорода, необходимаго для всѣхъ функцій, для всякой работы. Отсюда ясно для каждаго, на чемъ основана важное значеніе здороваго сна и его освѣжающее и оживляющее вліяніе на организмъ. Если желательно, чтобы послѣдній не истощился преждевременно, надо давать ему достаточный ночной отдыхъ.

186. **Сонъ ребенка.** Для ребенка сонъ представляетъ еще бо́льшую потребность, чѣмъ для взрослаго. Новорожденный спитъ все время, когда онъ не принимаетъ пищу; только на третью или четвертую недѣлю своей жизни онъ начинаетъ время отъ времени бодрствовать въ теченіи $^1/_4$ часа независимо отъ кормленія, на восьмой недѣлѣ—втеченіи получаса, а позднѣе, на 20 — 25 недѣлѣ, онъ бодрствуетъ уже по цѣлому часу. Но еще на двѣнадцатомъ мѣсяцѣ ребенокъ спитъ болѣе, чѣмъ бодрствуетъ. Втеченіи втораго — третьяго года жизни онъ проводитъ во снѣ ночью 10, 11 или 12 часовъ, а днемъ $1^1/_2$—$2^1/_2$ часа. Позднѣе прекращается у дѣтей потребность въ дневномъ снѣ.

Въ возрастѣ 6 лѣтъ дѣти спятъ обыкновенно 10—11 часовъ въ сутки, въ 7 лѣтъ—$10^1/_2$ часовъ, въ 10 лѣтъ — $9^1/_2$ часовъ, съ 14 лѣтъ—$8^1/_2$ часовъ, причемъ предполагается, конечно, что они здоровы, достаточно бѣгаютъ и умственно не утруждаются сверхъ мѣры.

187. **Молодые люди и взрослые** не нуждаются въ болѣе продолжительномъ, чѣмъ восьмичасовомъ снѣ; и тутъ предполагается полное здоровье, какъ это само собою разумѣется.

Приведенныхъ здѣсь предѣловъ для сна необходимо придерживаться. Если ихъ сокращать, то послѣдствіемъ является слабость, вялость, нервная раздражительность, такъ какъ организмъ лишается достаточнаго отдыха. Съ другой стороны болѣе продолжительный сонъ ведетъ къ разслабленію и способствуетъ накопленію жира. Нѣсколько болѣе продолжительный сонъ допускается лишь для субъектовъ съ слабымъ сложеніемъ и для малокровныхъ, такъ какъ ихъ организмъ нуждается въ большемъ покоѣ для возстановленія силъ; имъ слѣдуетъ и днемъ отдыхать съ полъ-часа въ лежачемъ положеніи, что очень благотворно дѣйствуетъ на состояніе ихъ здоровья.

188. **Послѣобѣденный сонъ.** Старинная пословица говоритъ: „post coenam stabis, vel passus mille meabis“ что значитъ по русски: „послѣ ѣды тебѣ слѣдуетъ стоять или пройти тысячу шаговъ“. Это совершенно правильно; легкое движеніе послѣ ѣды ускоряетъ пищевареніе, сильное же движеніе или сонъ послѣ нея задерживаетъ пищевареніе. Только слабые и болѣе старые люди нуждаются въ покоѣ послѣ ѣды; для нихъ это прямо потребность.

189. **Спать въ платьѣ** не слѣдуетъ, такъ какъ оно препятствуетъ правильному дыханію и кровообращенію.

190. **Лучшее время для сна** — съ 10 вечера до 6 часовъ утра. Неестественно поэтому и нездорово ночь обращать въ день и съ ранняго утра весь день спать. Ночь служитъ для покоя, день же — для работы.

191. **Искусственное вызываніе сна** очень вредно для здоровья, все равно дѣлается ли это помощью спиртныхъ напитковъ (коньяка, вина, водки и т. п.) или медикаментовъ (опія, морфія, хлоралгидрата, бромистаго калія). Эти средства сильно разстраиваютъ нервную систему и въ такой степени разслабляютъ организмъ, что его послѣ этого рѣдко удается привести опять въ нормальное состояніе; если же примѣнять ихъ, въ раннемъ дѣтскомъ возрастѣ, то послѣдствіемъ бываютъ часто судороги, даже смерть.

192. **Причины безсонницы**. Борьба противъ безсонницы должна выражаться въ устраненіи причинъ, ее вызывающихъ. Страданіе это у взрослыхъ почти всегда обусловливается неправильностью въ образѣ жизни, погрѣшностями противъ питанія, слишкомъ обильной или недостаточной или же слишкомъ поздней ѣдой, обильнымъ употребленіемъ возбуждающихъ веществъ, наприм., слишкомъ крѣпкаго чая или кофе. Часто безсонница происходитъ отъ недостаточной мышечной дѣятельности, умственнаго переутомленія, слишкомъ теплой постели. У грудныхъ дѣтей причиной является также очень часто неправильное кормленіе, давленіе тѣснаго одѣянія, обильный свѣтъ въ комнатѣ, гдѣ онъ спитъ, слишкомъ теплая постелька; у болѣе старшихъ дѣтей можетъ кромѣ того вліять нервное раздраженіе вслѣдствіе сильнаго возбужденія фантазіи, страшныхъ сказокъ, боязни наказанія; наконецъ, школьныя дѣти не могутъ засыпать часто вслѣдствіе подобнаго же нервнаго возбужденія, вызываемаго чрезмѣрнымъ умственнымъ обремененіемъ, недостаточнымъ упражненіемъ мышечной системы, чрезмѣрнымъ чтеніемъ, особенно въ позднее вечернее время. Устранить причины — это единственно правильный способъ борьбы противъ безсонницы.

193. **Постель** должна быть устроена такъ, чтобы она способствовала спокойному сну, равномѣрно бы грѣла тѣло и не мѣшала бы его естественнымъ испареніямъ.

Съ точки зрѣнія гигіены безразлично, будетъ ли кровать деревянная или желѣзная; за то необходимо, чтобы онѣ были достаточно длинны и широки. Всего цѣлесообразнѣе кровать съ проволочной сѣткой, на которую кладется матрацъ изъ конскаго волоса, а затѣмъ обычная постель. Одѣяла шерстяныя имѣютъ то преимущество передъ другими, что онѣ хорошо вентилируютъ и достаточно грѣютъ.

194. **Какъ ставить кровать?** Кровать надо ставить такъ, чтобы свѣтъ не падалъ спящему въ глаза. Иначе разстраивается сонъ и часто появляется головная боль.

195. **Совмѣстное спанье двухъ или нѣсколькихъ лицъ** въ одной кровати безусловно вредно, такъ какъ при этомъ спящіе дышутъ воздухомъ, слишкомъ насыщеннымъ ихъ выдыханіями и испареніями, тѣмъ болѣе если кто либо изъ нихъ боленъ.

Охраненіе органовъ чувствъ.

Что тѣлесная работоспособность въ значительной мѣрѣ зависитъ отъ степени развитія нашихъ чувствъ, не подлежитъ никакому сомнѣнію. Во сколько разъ быстрѣе, лучше и увѣреннѣе мы можемъ работать, если наше зрѣніе, наше осязаніе, нашъ слухъ находятся въ вполнѣ хорошемъ состояніи, и насколько хуже все это идетъ, если чувства эти недостаточно развиты! Но и наше духовное здоровье весьма существенно зависитъ отъ здороваго состоянія чувствъ, такъ какъ все наше знаніе мы пріобрѣтаемъ извнѣ, путемъ чувственныхъ воспріятій, служащихъ основой нашего мышленія, сужденія и ощущенія. Чѣмъ лучше развиты чувства, тѣмъ правильнѣе выходятъ впечатлѣнія, а вмѣстѣ съ тѣмъ и соотвѣтствующія сужденія, составляемыя нами о нихъ.

196. **Чувство зрѣнія**. Оно уже у новорожденнаго ребенка нуждается въ особомъ охраненіи для предупрежденія всякихъ поврежденій его. Съ момента рожденія и до третьей или четвертой недѣли жизни ребенокъ чрезвычайно впечатлителенъ къ свѣту. Поэтому допущеніе къ нему уже на первыхъ порахъ яркаго свѣта можетъ очень вредно повліять на его зрѣніе, вызвать чрезмѣрную раздражительность и даже воспаленіе глазъ. Ребенка слѣдуетъ держать скорѣе въ полумракѣ и лишь постепенно приноровлять къ свѣту. Большую опасность представляетъ гнойное воспаленіе слизистой оболочки, о которой подробнѣе рѣчь будетъ ниже (см. „уходъ за больными“).

197. **Особаго охраненія требуютъ глаза школьныхъ дѣтей**, которымъ часто грозитъ близорукость. Причину послѣдней нужно искать въ слишкомъ маломъ количествѣ свѣта въ школьной комнатѣ, въ нераціонально устроенныхъ скамьяхъ (неправильное положеніе тѣла и чрезмѣрное наклоненіе головы при занятіяхъ) и въ слишкомъ мелко напечатанныхъ учебникахъ. Заботиться объ улучшеніи во всѣхъ этихъ отношеніяхъ лежитъ прежде всего на обязанности школы. Но и дома, въ семействѣ, охраненіе глазъ дѣтей должно составлять одно изъ первыхъ заботъ родителей. Надо запрещать слишкомъ долгое чтеніе, въ особенности въ сумерки, и заботиться о достаточномъ освѣщеніи рабочей комнаты. Кромѣ того слѣдуетъ выпускать дѣтей на свѣжій воздухъ какъ можно чаще, для того чтобы они, послѣ продолжительнаго утомленія глазъ на близкомъ разстояніи, глядѣли бы также вдаль. Это одно изъ лучшихъ средствъ для предупрежденія близорукости.

198. **Упражненіе зрѣнія**. Для развитія глазомѣра служатъ лучше всего игра — въ мячъ, стрѣльба въ цѣль и рисованіе.

199. **Упражненіе чувства различенія цвѣтовъ** не можетъ начинаться раньше третьяго года жизни, такъ какъ лишь къ этому времени, ребенокъ начинаетъ различать цвѣта. Въ виду громадной роли цвѣтовыхъ ощущеній въ правильномъ познаваніи вещей, и той громадной пользы въ позднѣйшей жизни отъ умѣнья надлежащимъ образомъ различать цвѣта, слѣдуетъ уже съ ранняго дѣтскаго возраста упражнять это чувство.

Начинаютъ упражненіе съ трехъ основныхъ цвѣтовъ, на моткахъ, на кубикахъ или на рисункахъ, и затѣмъ переходятъ къ составнымъ цвѣтамъ, впослѣдствіи же и къ цвѣтовымъ оттѣнкамъ.

200. **Чувство слуха** въ первые дни жизни лишь весьма слабо развито. Но это продолжается не долго, и уже втеченіе второй недѣли мы можемъ замѣтить несомнѣнное реагированіе на шумъ. Въ возрастѣ двухъ мѣсяцевъ ребенокъ поворачиваетъ уже головку въ ту сторону, откуда является звукъ, и уже нѣсколько недѣль спустя послѣ этого музыкальные тоны доставляютъ ему очевидное удовольствіе. Однако слишкомъ громкіе звуки ему крайне непріятны втеченіе всего перваго года жизни и даже позднѣе, легко вызываютъ въ немъ крикъ, сильное вздрагиваніе, и, смотря по обстоятельствамъ, наприм. при нервномъ сложеніи, даже судорожныя, конвульсивныя подергиванія. Отсюда видно, что чувство слуха нуждается въ охраненіи. Послѣднее должно заключаться въ томъ, что дѣтей ранняго возраста держать подальше отъ громкаго шума, и рѣзкихъ звуковъ.

Изощреніе этого чувства достигается разнаго рода дѣтскими играми, напримѣръ — игрой въ жмурки, въ прятки и т. п., такъ какъ тогда слуховой органъ вынуждается къ болѣе напряженному вниманію. Прекраснымъ для этой цѣли средствомъ является также прислушиваніе въ лѣсу и полѣ къ разнымъ шумамъ, особенно же къ пѣнію птицъ, которое, какъ извѣстно, представляетъ большое разнообразіе оттѣнковъ.

201. **Пѣніе и музыка** способствуютъ также развитію слуха. Вначалѣ — колыбельная пѣснь матери — услаждаетъ ребенка и въ то же время упражняетъ его слуховой органъ, затѣмъ появляются на сцену игры съ пѣніемъ, хороводы и проч., еще позднѣе—методическое упражненіе въ пѣніи и музыкѣ, съ могущественнымъ вліяніемъ послѣдней не только на чувство слуха, но и на душевное развитіе и темпераментъ.

Въ приведенномъ выше новомъ циркулярѣ Министерства Народнаго Просвѣщенія не забыта и эта сторона развитія учащихся. «Начальники учебныхъ заведеній», говорится между прочимъ, «должны прилагать всѣ зависящія мѣры къ тому, чтобы въ танцахъ и пѣніи принимали участіе по возможности всѣ учащіеся младшаго возраста; что касается старшаго возраста, то пѣніе желательно для всѣхъ, обладающихъ музыкальнымъ слухомъ и голосомъ; въ среднемъ возрастѣ, въ періодѣ измѣненія голоса, занятія пѣніемъ должны быть прекращаемы. Обученіе игрѣ на струнныхъ и ударныхъ инструментахъ весьма желательно; что-же касается духовыхъ инструментовъ, то игра на нихъ можетъ быть допускаема лишь какъ условіе для образованія ученическихъ оркестровъ, и притомъ не иначе, какъ подъ строгимъ контролемъ врача. Занятія танцами, пѣніемъ и игрой на музыкальныхъ инструментахъ заслуживаютъ полнаго вниманія и въ видахъ эстетическаго развитія учащихся».

202. **Чувство осязанія** также лишь слабо развито на первыхъ порахъ жизни. Ребенокъ въ это время, правда, реагируетъ очень хорошо на различныя температуры, но на прикосновенія только въ томъ случаѣ, если они очень сильны. Чувства протяженія у новорожденнаго совсѣмъ не развито, такъ какъ оно развивается лишь опытомъ. Путемъ упражненія можно изощрять чувство осязанія въ высшей степени. И дѣйствительно, мы видимъ это у слѣпыхъ, изъ которыхъ многіе умѣютъ помощью пальцевъ разбирать выпукло напечатанныя буквы и такимъ образомъ читать.

Въ раннемъ дѣтствѣ, конечно, не слѣдуетъ систематически развивать осязаніе. Предоставляютъ самому ребенку упражнять послѣднее на игрушкахъ, на окружающихъ его предметахъ и т. д. Если внимательно прослѣдить, можно замѣтить, какъ онъ старается, съ помощью своего чувства осязанія, пріобрѣтать новыя представленія о предметахъ. Съ наступленіемъ школьнаго возраста можно присту пить уже къ методическимъ упражненіямъ. И тутъ лѣса и поля даютъ для этого превосходный матеріалъ. Вспомнимъ только о листьяхъ, о корѣ деревьевъ, о стебляхъ, о каменныхъ породахъ съ ихъ различнѣйшими поверхностями! На этихъ предметахъ предлагаютъ дѣтямъ упражнять и изощрять свое чувство осязанія. Можно и дома найти объекты для той же цѣли; такъ, напримѣръ, на коллекціи лоскутковъ разныхъ матерій или бумаги, которыя, обозначенныя нумерами, разсортированы по степени тонкости и мягкости, ребенокъ съ закрытыми глазами научается различать каждую матерію при помощи осязанія. Для развитія чувства тяжести служатъ подвижныя игры, какъ бросаніе шаровъ, метаніе круговъ и т. п. Для этой же цѣли можно пользоваться и обыкновенными разновѣсами, причемъ ихъ сравниваютъ между собою и съ другого рода предметами.

Охраненіе духовнаго здоровья.

Подъ духовнымъ здоровьемъ мы разумѣемъ гармоническое развитіе всѣхъ душевныхъ способностей. Какъ тѣлесное, такъ и духовное здоровье требуетъ ухода и развитія. Способность правильнаго наблюденія и сужденія, хорошая память, бодрость духа, охота къ дѣятельности, стремленіе къ добру, изяществу и благородству, твердая воля — все это входитъ въ область духовнаго здоровья.

203. **Какъ достигнуть духовнаго здоровья?** Первымъ условіемъ духовнаго здоровья является здоровое тѣло, поэтому мы, для достиженія его, прежде всего должны заботиться объ охраненіи тѣла. Наблюденіе учитъ, что настроеніе, бодрость духа, воля весьма существенно обусловливаются состояніемъ тѣлеснымъ.

Извѣстно, что страданія брюшныхъ органовъ часто вызываютъ меланхолію, безхарактерность даже у такихъ субъектовъ, которые до того ни малѣйшей

наклонности къ этому не имѣли. Мы знаемъ также, что сердечныя и легочныя болѣзни сильно вліяютъ на настроеніе и на волю.

204. **Уходъ за духовнымъ здоровьемъ.** Что касается спеціально духовной стороны, которая насъ тутъ занимаетъ, то попеченіе о ней должно начаться уже въ дѣтскомъ возрастѣ. Какъ тѣло въ позднѣйшіе годы такъ часто страдаетъ пороками, благодаря ошибкамъ, допущеннымъ въ юности относительно питанія, ухода за кожей и проч., такъ тотъ или другой дефектъ духовнаго здоровья у взрослыхъ весьма нерѣдко обязанъ своимъ происхожденіемъ исключительно погрѣшностямъ самой ранней поры жизни.

Прежде всего, соображаясь всегда съ физіологическимъ ходомъ развитія, надо заботиться о правильномъ развитіи чувствъ, тонкости и точности чувственныхъ воспріятій, о тонкой наблюдательности и точномъ, хотя и не педантичномъ вниканіи въ суть вещей. Кромѣ того не слѣдуетъ быть слишкомъ поверхностнымъ, слишкомъ далеко заходить въ область фантазіи. Затѣмъ надо заботиться о сохраненіи присущаго каждому ребенку чувства довольства, надо пріучать его владѣть собою, своими страстями и своей волей, слушаться воли наставника, не проявлять упрямства; надо учить его рѣшительно и послѣдовательно стремиться къ хорошей благородной цѣли, находить для себя радость въ природѣ и во всемъ изящномъ. Такимъ образомъ кладется основаніе для гармоническаго развитія духовныхъ силъ, для духовнаго преуспѣянія, духовнаго здоровья. — При этомъ необходимо всегда руководствоваться особенностями дѣтскаго характера, его гибкостью и мягкостью, чувствительностью и раздражительностью. Не менѣе необходимо принимать во вниманіе наклонности и способности того ребенка, развитіе котораго подлежитъ нашему попеченію. Тутъ всего менѣе годится шаблонъ. Пріемы духовнаго развитія можно объяснять въ общихъ чертахъ, можно и дѣйствовать по общимъ правиламъ, но при этомъ необходимо всегда индивидуализировать, ибо то, что полезно одному, можетъ быть вредно другимъ.

205. **Изощреніе чувствъ.** Первое духовное попеченіе должно быть удѣлено изощренію чувствъ. Дальнѣйшее воспитаніе начинается тогда, когда появляются страсти, выражающіяся часто въ чрезмѣрной степени, когда, именно, ребенокъ выказываетъ безпричинную боязнь, безпричинное упрямство, впадаетъ въ сильный гнѣвъ или не знаетъ предѣловъ своимъ желаніямъ и требованіямъ. Тутъ надо заблаговременно, но съ разумнымъ тактомъ, вмѣшаться въ дѣло. Задача эта крайне трудная, быть можетъ даже самая трудная во всемъ воспитаніи ребенка. Однако цѣль будетъ достигнута, если мы будемъ судить обо всемъ этомъ не съ точки зрѣнія взрослыхъ, но вникнемъ въ міръ дѣтскихъ чувствованій. Нужно помнить что темпераментъ ребенка сангвиниченъ, легко возбудимъ, что въ это время самые незначительные поводы вызываютъ бурныя проявленія чувствъ, лишь медленно уступающія мѣсто спокойному обсужденію. Поэтому слѣдуетъ подавлять не аффектъ, какъ таковой, а лишь крайность его проявленія; это всего лучше достигается тѣмъ, что ребенку даютъ понять несообразность и неосновательность его поведенія въ такой формѣ, какая для него доступна. Когда дѣло идетъ о чрезмѣрномъ страхѣ, послѣдній всего легче устраняется тѣмъ, что ребенку показываютъ воочію, какъ мало этотъ страхъ основателенъ. Брань и удары были бы въ такомъ случаѣ совершенно неумѣстны. Подобнымъ же образомъ можно очень часто убѣдить ребенка въ томъ, что отвращеніе его къ какому либо лицу или предмету не имѣетъ основанія или что онъ понапрасну гнѣвается или требуетъ ненадлежащаго. Если только умѣть убѣдить его, то успѣхъ получится почти въ каждомъ случаѣ; въ этомъ можно быть увѣреннымъ.

206. **Наклонности ребенка.** Внимательнаго попеченія требуютъ и наклонности ребенка. Уже рано обнаруживается стремленіе его къ дѣятельности и къ подражанію, равно какъ и къ знанію. Тутъ дѣло сводится прежде всего къ тому, чтобы угадать надлежащую мѣру и не дѣлать ошибокъ въ выборѣ товарищей для него и предметовъ, долженствующихъ занимать

ребенка. Во всякомъ случаѣ чрезвычайно важно заботиться о томъ, чтобы онъ развивался возможно болѣе самостоятельно и свободно.

Занятія ребенка можно, впрочемъ, очень удобно приноравливать къ пробужденію въ немъ любви къ порядку и аккуратности. Это чрезвычайно важно, такъ какъ чувство соблюденія порядка способствуетъ въ высшей степени правильному образованію представленій и этимъ самымъ развитію духовнаго здоровья.

207. **Когда начать учебныя занятія, и когда отдать ребенка въ школу?** Принимая во вниманіе ходъ развитія мозга, ребенка не слѣдуетъ начать учить раньше окончанія седьмого года. Поступая такимъ образомъ, онъ ничего не теряетъ, такъ какъ извѣстно изъ опыта, что дѣти, начавшія ученіе въ это время, очень скоро опережаютъ тѣхъ дѣтей, ученіе которыхъ началось на цѣлый годъ раньше. Не надо забывать, что опасность отъ преждевременнаго обремененія мозга ученіемъ очень велика. Лишь въ очень рѣдкихъ случаяхъ это сходитъ безъ вредныхъ послѣдствій, обыкновенно же является преждевременное ослабленіе умственныхъ способностей и чрезмѣрная нервность. И такъ, въ этомъ отношеніи надо соблюдать крайнюю осторожность, такъ какъ этимъ можно причинить ребенку непоправимый вредъ.

Крайне ошибочно думать, что, съ момента отдачи ребенка въ школу, родители могутъ ограничиваться лишь заботою о тѣлесномъ развитіи его, предоставляя заботу о духовномъ его здоровьѣ школѣ, вмѣсто того, чтобы помогать послѣдней въ этомъ важномъ и трудномъ дѣлѣ. Что семья можетъ сдѣлать въ отношеніи изощренія чувствъ и развитія способности сужденія, было сказано уже выше, когда была рѣчь объ охраненіи органовъ чувствъ. Но еще значительнѣе можетъ быть ея воздѣйствіе на развитіе характера и силы воли, на душевный складъ вообще и на то, чтобы поддерживать въ ребенкѣ его естественную веселость духа, охоту и любовь къ работѣ, вліяя на него словами, а еще лучше личнымъ примѣромъ.

208. **Отроческій возрастъ** въ періодъ созрѣванія требуетъ особенно внимательнаго ухода въ отношеніи духовнаго здоровья. Въ этомъ возрастѣ совершаются значительныя тѣлесныя измѣненія, въ особенности быстрый ростъ и усиленное расширеніе объема груди. Но одновременно съ этимъ мы наблюдаемъ также душевныя измѣненія, которыя тѣмъ болѣе должны привлекать къ себѣ полное наше вниманіе, что они обусловливаютъ собою нѣкоторое предрасположеніе къ заболѣваніямъ нервной системы. Въ этомъ возрастѣ дѣти становятся раздражительнѣе и безпокойнѣе, они часто бываютъ разстроены, капризны и разсѣяны. Это происходитъ отъ того, что въ кругъ ихъ представленій проникаютъ новыя, вначалѣ лишь смутно сознаваемыя ощущенія, которыя нарушаютъ состояніе ихъ психическаго равновѣсія.

Извѣстно, что сомнамбулизмъ какъ разъ въ періодѣ созрѣванія всего чаще наблюдается, что мальчики, какъ и дѣвочки незадолго до наступленія этого періода не рѣдко заболѣваютъ явленіями возбужденія, доходящими до степени бѣшенства, меланхоліей съ наклонностію къ поджиганію и т. п.; въ этомъ же возрастѣ сравнительно часто наблюдается начало такъ называемаго истерическаго сумасшествія.

209 **Охраненіе духовнаго здоровья въ отроческомъ возрастѣ** состоитъ преимущественно въ томъ, чтобы не нарушать совершающихся въ тѣлѣ измѣненій, а, напротивъ того, стараться ускорить ихъ подходящей діэтой, цѣлесообразной одеждой и соотвѣтствующими тѣлесными упражненіями, особенно же — достаточными движеніями на свѣжемъ воздухѣ. Это обезпечиваетъ образованіе крови, правильное кровообращеніе, питаніе и развитіе формирующихся въ отрочествѣ органовъ. Кромѣ того надо устранить всякое слишкомъ сильное умственное напряженіе, слишкомъ продолжительное чтеніе, суровыя наказанія и всякаго рода возбужденія. Когда же цѣлесообразнымъ воспитаніемъ и соотвѣтствующимъ охраненіемъ положена хорошая основа для духовнаго здоровья, когда способность наблюденія и мышленія вышколена, память изощрена, воля укрѣплена, когда пробуждены охота къ труду и стремленіе къ добру и благородству, тогда задача наша заключается въ томъ, чтобы пріобрѣтенія эти сохранить и упрочить. Для этого требуется точное знаніе тѣхъ моментовъ, которые могутъ нарушить духовное равновѣсіе, гармоническое взаимодѣйствіе душевныхъ силъ. Между ними первое мѣсто занимаетъ:

210. **чрезмѣрное напряженіе мозга.** Если оно вредитъ въ школьномъ возрастѣ, то оно не менѣе вредитъ и въ послѣдующемъ. Мозгъ такъ же мало, какъ и другіе органы, переноситъ слишкомъ сильную и слишкомъ продолжительную работу. Онъ въ этомъ случаѣ устаетъ и слабѣетъ, болѣе того—даже нормальное его строеніе и питаніе страдаютъ нерѣдко, и тогда мы имѣемъ передъ собою тяжелое душевное страданіе или, по меньшей мѣрѣ, тяжелое разстройство важнѣйшихъ функцій (дѣятельностей) мозга. И какъ часто врачу приходится констатировать связь между нервными страданіями и чрезмѣрнымъ напряженіемъ мозга, тѣмъ болѣе въ нынѣшнее время, когда борьба за существованіе, стремленіе къ быстрому обогащенію и ложное самолюбіе побуждаютъ къ обостренной дѣятельности. Чрезмѣрная мозговая дѣятельность влечетъ за собою нервное раздраженіе, разслабленіе памяти, способности сужденія и нерѣдко полное разстройство умственныхъ способностей. Каждый поэтому долженъ давать отдыхъ своему мозгу, если онъ не желаетъ причинять послѣднему бо́льшаго вреда.

211. **Сосредоточеніе мозга на одномъ предметѣ** очень вредно, такъ какъ одностороннее направленіе его обусловливаетъ лишь отдѣльные, обособленные круги представленій и дѣлаетъ даннаго человѣка вначалѣ чудакомъ, а затѣмъ, очень часто, одержимымъ неотвязной идеей (idée fixe). Особенно это относится къ концентрированію духа на религіозныхъ вопросахъ, такъ какъ оно во многихъ случаяхъ нарушаетъ равновѣсіе внутренняго *я*, разстраиваетъ духовное здоровье и приводитъ человѣка въ домъ для умалишенныхъ.

Нашъ мозгъ требуетъ разнообразія и въ послѣднемъ онъ находитъ свое отдохновеніе. Всякая монотонность дѣйствуетъ на него вредно, такъ какъ она возбуждаетъ дѣятельность все однѣхъ и тѣхъ же частей. Вотъ почему такъ благотворно дѣйствуетъ на человѣка, если онъ послѣ трудной умственной работы развлекается музыкой, пріятной бесѣдой и т. п.

212. **Образъ жизни человѣка вообще и вліяніе его на духовное здоровье.** Благотворно дѣйствуетъ правильный, воздержный образъ жизни; вредно—неправильный, разгулъ всякаго рода, искусственное возбужденіе. Какую массу душевныхъ больныхъ приходится считать жертвою алкоголя? Статистика доказываетъ, что изъ многочисленныхъ причинъ душевныхъ болѣзней злоупотребленіе алкоголемъ является самой частой.

Равнымъ образомъ констатировано вредное вліяніе половыхъ излишествъ, которыя также въ высшей степени разстраиваютъ тѣло и духъ. Но и простая нерегулярность жизни, особенно если она сопровождается безсонницей, истощаетъ нервную силу, убавляетъ свѣжесть духа и охоту къ работѣ.

213. **Болѣзненная слабость нервной системы** зависитъ также въ значительной степени отъ тѣлесной изнѣженности. Поэтому для предупрежденія постоянно возрастающей чувствительности нервной системы необходимо главнымъ образомъ надлежащее попеченіе о тѣлѣ. Физическія упражненія освѣжаютъ кровь, укрѣпляютъ силу и составляютъ самое лучшее отдохновеніе для нервной системы. Если человѣкъ живетъ правильно, воздерживается отъ всякаго рода излишествъ, и даетъ своему тѣлу необходимый отдыхъ отъ работъ, то онъ окажется болѣе устойчивымъ противъ многихъ вредныхъ вліяній, могущихъ постигнуть его нервную систему.

214. **Наслѣдственность.** Съ большой заботливостію надо охранять духовное здоровье тѣхъ, которые вслѣдствіе наслѣдственности особенно предрасположены къ психическимъ разстройствамъ. Такіе люди кажутся иногда на видъ совершенно здоровыми или они страдаютъ нервными недугами, какъ падучей болѣзнью, истеріей, или же они отличаются странностями, раздражительностью, запальчивостью, при чемъ со стороны мыслительной способности и памяти они могутъ и не представлять ничего ненормальнаго. Если желательно предохранить такихъ людей отъ тяжелыхъ умственныхъ разстройствъ, то слѣдуетъ уже съ дѣтства стараться укрѣпить въ нихъ силу противоустойчивости. Они должны поэтому умственно лишь мало напрягать себя, въ особенности же они должны избѣгать безплоднаго мудрствованія (безцѣльнаго прониканія въ глубь, въ суть вещей), должны отказаться отъ употребленія возбуждающихъ вкусовыхъ веществъ, особено—тяжелыхъ винъ, крѣпкаго чая и кофе; кромѣ того ихъ слѣдуетъ оберегать, по возможности, отъ душевныхъ волненій. Въ такихъ случаяхъ имъ слѣдуетъ избрать спокойную профессію и вести очень правильный образъ жизни, главное же — дѣлать возможно больше движеній на свѣжемъ воздухѣ. Если подобныя предупредительныя мѣры будутъ упущены, то ничего удивительнаго не будетъ, если у данныхъ субъектовъ, при первомъ подходящемъ случаѣ, разовьется душевное разстройство.

Жилище въ отношеніи охраненія здоровья.

215. **Расположеніе и устройство жилища** въ высокой степени вліяетъ на здоровье человѣка. Многіе этого не знаютъ, такъ какъ только этимъ можно объяснить, почему при выборѣ жилища лишь рѣдко принимаются въ соображеніе гигіеническія требованія, и что даже явные недостатки ея ускользаютъ отъ вниманія покупателя или нанимателя. По той же причинѣ и устройство отдѣльныхъ жилыхъ помѣщеній происходитъ въ большинствѣ случаевъ отнюдь не по принципамъ гигіены, хотя бы то вовсе не было сопряжено съ расходами. Отсюда проистекаетъ цѣлый рядъ болѣзней, причиною которыхъ является исключительно санитарныя упущенія. Особенно это вѣрно относительно такъ наз. конституціонныхъ болѣзней дѣтскаго возраста, какъ золотуха, англійская болѣзнь, чахотка, въ развитіи которыхъ нездоровое жилище играетъ если не вызывающую, то во всякомъ случаѣ способствующую роль. Равнымъ образомъ оно вліяетъ на появленіе ревматизма, дифтерита и тифа.

216. **Нездоровымъ жилищемъ** надо считать то, которое лишено доступа солнечнаго свѣта, которое находится на грязной улицѣ или вблизи болотистыхъ мѣстъ, а также вблизи кладбищъ или портящихъ воздухъ фабрикъ, на сырой или пропитанной нечистотами землѣ.

217. **Солнечный свѣтъ.** Возможно большій доступъ солнечнаго свѣта есть обстоятельство очень важное. Подъ его вліяніемъ прежде всего стѣны становятся суше, а потому и пористѣе, что важно для лучшаго обмѣна воздуха. Кромѣ того солнечный свѣтъ очищаетъ воздухъ заключающимися въ немъ химически дѣйствующими лучами, силу которыхъ мы видимъ на зеленѣющихъ листьяхъ стоящихъ къ солнцу растеній; обращенныя къ сѣверу комнаты, какъ бы ихъ чисто ни содержать и часто ни провѣтривать, никогда не имѣютъ столь чистаго воздуха, какъ комнаты, обращенныя къ югу. Старинная итальянская пословица справедливо говоритъ: „куда не проходитъ солнце, туда приходитъ врачъ“, поэтому надо искать солнца и въ полной мѣрѣ пользоваться его благотворными лучами, составляющими неотъемлемую потребность жизни и здоровья. По опыту мы знаемъ, что во мракѣ тѣло слабѣетъ, кожа становится

вялой и блѣдной, мышцы разслабляются; въ свѣтѣ же мы чувствуемъ себя оживленнѣе, свѣжѣе, бодрѣе и работоспособнѣе. Вотъ почему надо стремиться побольше къ солнечному свѣту.

218. **Свѣжій воздухъ** имѣетъ такое же важное значеніе въ санитарномъ отношеніи, какъ и солнечный свѣтъ. Жилище есть очагъ многочисленныхъ загрязненій, изъ которыхъ развиваются вредныя испаренія. Для того, чтобы здоровье отъ нихъ не страдало, необходимо, чтобы они быстро удалялись и замѣнялись свѣжимъ воздухомъ. Не только порченный, но и просто застоявшійся во внутреннихъ помѣщеніяхъ воздухъ пріобрѣтаетъ вредныя свойства. Поэтому достаточное провѣтриваніе комнатъ — одно изъ главнѣйшихъ требованій здороваго жилища.

Общественныя учрежденія, какъ больницы, школы, казармы и т. п., въ настоящее время строятся преимущественно на открытыхъ, со всѣхъ сторонъ доступныхъ свѣту и воздуху, мѣстахъ. Этого правила слѣдовало бы придерживаться насколько это возможно, и при частныхъ постройкахъ.

219. **Выборъ строительнаго матеріала** имѣетъ также большое значеніе въ гигіеническомъ отношеніи. Матеріалъ этотъ не долженъ всасывать въ себя сырости, въ данномъ случаѣ домъ никогда не просохнетъ въ надлежащей мѣрѣ и всегда будетъ сырымъ. Самымъ лучшимъ строительнымъ матеріаломъ для нашего климата являются хорошо обожженные кирпичи, равно какъ пористый камень и сухое дерево. Но и при примѣненіи этихъ матеріаловъ необходимо еще хорошо просушить домъ.

220. **Преждевременное заселеніе новаго дома**, пока онъ еще не успѣлъ просохнуть, очень опасно. Къ непроницаемымъ для воздуха сырымъ стѣнамъ присоединяются еще выдыханія и испаренія жильцовъ, и такимъ образомъ жилище дѣлается средой весьма благопріятной для развитія болѣзнетворныхъ зародышей, тифозныхъ, дифтеритныхъ, ревматическихъ и проч. Притомъ же, разъ домъ уже испорченъ преждевременнымъ заселеніемъ, его весьма трудно бываетъ опять вполнѣ оздоровить.

221. **Подвальныя помѣщенія** никогда не должны бы служить для жилья. Они по большей части сыры и во всякомъ случаѣ наиболѣе подвержены дѣйствію поднимающихся изъ земли газовъ. Въ виду проистекающихъ отсюда опасностей во многихъ городахъ запрещено заселеніе подваловъ людьми. Это вполнѣ справедливо и должно было бы быть проведено всюду, такъ какъ дѣло идетъ о здоровьѣ многихъ людей.

222. **Вышина комнатъ. Спальня.** Необходимо далѣе, чтобы комнаты были насколько возможно помѣстительны и высоки, при чемъ самыя большія, обращенныя на солнечную сторону, комнаты должны служить спальнями. Причина этого требованія понятна, такъ какъ воздухъ въ спальнѣ всегда больше портится и наиболѣе нуждается въ благотворномъ дѣйствіи солнечныхъ лучей. Большой ошибкой будетъ выбирать для спальни маленькія, низкія, къ сѣверу лежащія комнаты, такъ какъ въ нихъ невозможно поддерживать вполнѣ чистый воздухъ, даже при самой лучшей искусственной вентиляціи. Слѣдуетъ указать также и на то, что, гдѣ только обстоятельства позволяютъ, къ югу должна быть обращена также и

223. **дѣтская комната.** Въ раннемъ возрастѣ человѣку гораздо болѣе необходимъ солнечный свѣтъ, чѣмъ въ позднемъ, поэтому дѣти и должны получать его въ возможно достаточной мѣрѣ.

224. **Отопленіе жилыхъ помѣщеній** производится въ нашемъ климатѣ всего лучше кафельными и желѣзными печами, которыя даютъ наиболѣе равномѣрную теплоту.

Чугунныя печи съ гигіенической точки зрѣнія должны быть безусловно запрещены. Накаляясь до-красна, онѣ отдаютъ слишкомъ много теплоты, сушатъ очень сильно воздухъ и портятъ его тѣмъ, что органическія вещества его, приходя въ соприкосновеніе съ раскаленной поверхностію печи, сгораютъ, причемъ образуются непріятные и даже вредные газы.

225. **Наилучшая температура** для жилыхъ помѣщеній—13° до 15° Р. Болѣе низкая температура для большинства людей недостаточна да и не должна быть рекомендована, такъ какъ она требовала бы большой потери тепла со стороны нашего тѣла; болѣе же высокая температура вредна, такъ какъ она разслабляетъ организмъ и изнѣживаетъ его. Важно слѣдить за тѣмъ, чтобы, при нагрѣваніи комнатъ, воздухъ не дѣлался слишкомъ сухимъ. Это достигается всего лучше тѣмъ, что вблизи печки или на ней ставятъ тазъ съ водой для испаренія.

226. **Провѣтриваніе комнатъ.** Помимо усерднаго открыванія оконъ и дверей, весьма цѣлесообразно устроить верхнюю часть окна такъ, чтобы она открывалось по горизонтальной оси. При этомъ теплый комнатный воздухъ, какъ болѣе легкій, устремляется вверхъ, холодный же наружный, притекая въ комнату, падаетъ отвѣсно внизъ и смѣшивается съ воздухомъ комнаты. Боязнь „сквозняка“ совершенно не основательна, и во всякомъ случаѣ токъ свѣжаго воздуха далеко не такъ опасенъ, какъ многіе думаютъ. Но кто настолько изнѣженъ, что не выноситъ такого воздушнаго тока, тотъ можетъ на время оставить провѣтриваемую комнату.

227. **Искусственное освѣщеніе.** Обыкновенные освѣтительные матеріалы даютъ при своемъ сгораніи угольную кислоту, наполняя помѣщеніе этимъ ядовитымъ газомъ. Кромѣ того, образуется еще окись углерода, также весьма ядовитый газъ, далѣе углеводородъ въ видѣ копоти, и наконецъ вредно дѣйствующія жирныя кислоты. При сгораніи свѣтильнаго газа развивается, кромѣ угольной кислоты, по большей части еще сѣрнистая кислота, такъ какъ газъ этотъ содержитъ обыкновенно сѣроводородъ. Эта сѣрнистая кислота легко вызываетъ кашель вслѣдствіе раздраженія дыхательной слизистой оболочки. Порча воздуха искусственнымъ свѣтомъ, исключая электрическаго, очень велика, гораздо больше, чѣмъ обыкновенно полагаютъ; такъ, обыкновенное газовое пламя даетъ столько угольной кислоты, сколько выдыхаютъ 5 взрослыхъ человѣкъ. Къ этому присоединяется то, что искусственный свѣтъ даетъ еще жаръ и сушитъ воздухъ. И то, и другое можетъ стать очень вреднымъ, первое для головы, второе — для глазъ, равно какъ и для слизистой оболочки дыхательныхъ органовъ. Всѣ эти вредныя дѣйствія обнаруживаются тѣмъ болѣе, что мы обыкновенно находимся вблизи источниковъ искусственнаго свѣта, и какъ разъ тогда, когда мы пользуемся ими, всего меньше бываетъ доступъ свѣжаго воздуха.

Для искусственнаго освѣщенія всего чаще употребляются керосиновыя лампы, которыя въ дѣтской комнатѣ должны быть висячія. Газовое освѣщеніе съ гигіенической точки зрѣнія не слѣдуетъ заводить въ жилыхъ помѣщеніяхъ, такъ какъ газъ сушитъ воздухъ, сильно его нагрѣваетъ и портитъ. Электрическій свѣтъ наиболѣе цѣлесообразенъ. Онъ не даетъ вовсе угольной кислоты и почти никакой теплоты. Въ большихъ городахъ этотъ свѣтъ все больше вводится въ жилыхъ помѣщеніяхъ и было бы весьма желательно, чтобы онъ получилъ всеобщее распространеніе.

228. **Кухня** должна имѣть особенно хорошую вентиляцію, въ виду развивающихся въ ней постоянно непріятныхъ испареній, тѣмъ болѣе, когда она помѣщается въ близкомъ сосѣдствѣ съ жилыми комнатами.

Въ Англіи кухни устраиваются въ новѣйшее время въ самомъ верхнемъ этажѣ дома, что, въ виду сказаннаго, весьма цѣлесообразно

229. **Отхожее мѣсто** ни въ коемъ случаѣ не должно находиться въ самомъ домѣ, а между тѣмъ его можно встрѣтить еще сплошь и рядомъ. Какъ бы чисто его ни содержать, всегда имѣется опасность большаго или меньшаго зараженія воздуха жилища развивающимися изъ него газами.

Должно поэтому позаботиться о томъ, чтобы отхожее мѣсто было устроено въ отдѣльномъ строеніи, которое съ главнымъ помѣщеніемъ можетъ быть соединено хорошо провѣтриваемымъ проходомъ.

Этого недостатка, конечно, не имѣютъ хорошо устроенные ватерклозеты, но они могутъ надлежащимъ образомъ быть устроены лишь въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ имѣется водопроводъ и канализація.

230. **Хорошая питьевая вода** должна быть чистой, безцвѣтной и безъ запаха, она должна имѣть пріятный свѣжій вкусъ и такую температуру, которая бы соотвѣтствовала приблизительно средней годовой температурѣ даннаго мѣста, во всякомъ случаѣ не болѣе 12° Реом.; при стояніи она не должна мутиться; она не должна быть слишкомъ жесткой. Жесткую воду узнаютъ между прочимъ, по тому, что въ ней трудно свариваются стручковые плоды и что она не даетъ съ мыломъ обильной пѣны; такая вода съ гигіенической точки зрѣнія не годится для употребленія.

231. **Вода, какъ источникъ заболѣваній.** Если вода слишкомъ жестка, т. е. содержитъ много извести, то она легко вызываетъ желудочныя разстройства. Если она восприняла изъ почвы, или инымъ путемъ, болѣзнетворныя зародыши, то она можетъ повести къ тяжелымъ инфекціоннымъ болѣзнямъ. Относительно брюшного тифа, дизентеріи и холеры это окончательно ужъ доказано, хотя эти болѣзни могутъ произойти и иными путями, безъ посредства воды. Затѣмъ, имѣются иногда въ водѣ зародыши глистъ, особенно—опредѣленнаго рода ленточной глисты (солитера); наконецъ, она можетъ стать ядовитой, если въ нее попали, напримѣръ, свинцовыя соли изъ водопроводныхъ трубъ.

232. **Исправленіе плохой питьевой воды.** Вѣрнѣйшее средство — кипяченіе; отъ этого слишкомъ жесткая вода становится болѣе мягкой, а заключающіяся въ ней болѣзнетворныя вещества обезвреживаются. Если кипяченую воду оставить на нѣкоторое время въ открытой широкой посудѣ на свѣжемъ воздухѣ, или если перелить ее нѣсколько разъ изъ посуды въ посуду, она вновь впитываетъ въ себя угольную кислоту и теряетъ нѣсколько свойственный ей непріятный вкусъ. Другимъ средствомъ исправленія служитъ прибавленіе извѣстныхъ химическихъ веществъ, наприм., танина, квасцовъ, хлористаго желѣза; но ихъ примѣняютъ весьма неохотно, такъ какъ они значительно измѣняютъ вкусъ воды.

Во время эпидеміи тифа, дизентеріи и холеры слѣдуетъ пить исключительно кипяченую воду, причемъ послѣ кипяченія ее надо пропитать воздухомъ, или хорошенько взболтать.

233. **Фильтръ.** Лучше всего пользоваться угольными фильтрами, которые задерживаютъ въ себѣ всякаго рода нечистоты, въ томъ числѣ органическія вещества и свинцовыя соли. Фильтры эти имѣются въ продажѣ въ малыхъ и большихъ размѣрахъ и стоятъ сравнительно недорого.

234. **Пить воду** надо въ умѣренномъ количествѣ. Мы уже знаемъ, что излишекъ ея влечетъ за собой усиленную трату веществъ. Кромѣ того, наполняя органы, она ослабляетъ ихъ устойчивость противъ вредныхъ вліяній. Обильное питье за ѣдой разжижаетъ желудочный сокъ и этимъ вредитъ пищеваренію. Большой вредъ можетъ принести неосторожное введеніе воды въ тѣло въ разгоряченномъ состояніи; послѣдствіемъ можетъ быть желудочный катарръ, спазмы въ желудкѣ, также поносъ или еще болѣе тяжелое заболѣваніе, особенно если сразу выпить большое количество холодной воды.

235. **Запасъ льда** для дома чрезвычайно важенъ. Всего лучше обзавестись ледникомъ. Въ большихъ городахъ, гдѣ не имѣется ледниковъ для каждаго жильца, нужно довольствоваться т. н. шкафчиками-ледниками, съ помѣщеніемъ для льда.

Какъ извѣстно, ледъ служитъ для сохраненія пищевыхъ продуктовъ, которые въ жаркое время очень легко портятся, особенно молоко, бульонъ и т. д. Кромѣ того извѣстно, насколько важно бываетъ имѣть подъ руками ледъ при поврежденіяхъ и внутреннихъ заболѣваніяхъ.

236. **Садъ.** Жилище весьма значительно выигрываетъ для здоровья, если при немъ имѣется садъ. Этимъ обусловливается не только лучшій доступъ воздуха, но и лучшее качество послѣдняго, такъ какъ растительность подъ вліяніемъ свѣта поглощаетъ, какъ извѣстно, угольную кислоту и отдаетъ кислородъ. Вотъ почему деревенское жилище несравненно здоровѣе, чѣмъ скученные городскіе дома, обыкновенно совершенно лишенные садовъ.

237. **Чистота.** Жилой домъ долженъ быть въ отношеніи здоровья не только правильно расположенъ, правильно построенъ и распредѣленъ, но онъ долженъ также содержаться въ надлежащей чистотѣ. Ничто не способствуетъ въ такой степени развитію болѣзней, какъ скопленіе нечистотъ. Послѣднія портятъ воздухъ и такимъ образомъ доставляютъ болѣзнетворнымъ зародышамъ очень благопріятную для размноженія среду; болѣе того, когда мы изслѣдуемъ эти нечистоты подъ микроскопомъ, то мы находимъ въ нихъ безчисленное множество зародышей заразныхъ болѣзней. Грязь въ углахъ комнатъ и коридоровъ, грязь въ щеляхъ половъ, равно какъ засаленный налетъ на нечисто содержимой мебели состоитъ изъ такихъ грибковъ. Совершенно ясно поэтому, что устраненіе грязи отовсюду, гдѣ бы только она ни оказалась, есть основное требованіе для сохраненія здоровья.

238. **Литература.**

Андрэ. Гигіена старости. Перев. съ 3-го франц. изд. съ прим. И. Рапгофа. Спб. 1899. ц. 25 к.

К. Э. Бокъ проф. Книга о здоровомъ и больномъ человѣкѣ. Настольная книга для семьи въ 2-хъ томахъ. Изданіе Ф. В. Щепанскаго. СПБ. Цѣна 4 руб.

С. М. Вишневскій докт. О сохраненіи здоровья. Книжка для простого народа. Изд. 7-е. Казань. Цѣна 35 коп.

Волкова М. и Вольфсонъ, Вл. Бесѣды о здоровьи для народа. 1899. ц. 50 к.

Вольфсонъ. В. Гигіена волосъ. 1897. Цѣна 15 к.

Гюппе, проф. Ф. Руководство по гигіенѣ. Перев. съ нѣм. подъ редакц. проф. Н. Н. Брусянина. Съ 210 рис. 1901. 4 р.

Дергиманъ, Г. С. Практическіе совѣты для сохраненія жизни на многія лѣта. 1901. 50 к.

Доброславинъ А. Гигіена. Курсъ общественнаго здравохраненія 2-е изд. Ч. I. Съ 66-ю рис. 1889. 3 р. Часть II. 1884 (распродана).

Дорнблитъ, О. Гигіена умственн. труда (пер. съ нѣм.). 1891. 50 к.

— Курсъ практич. гигіены. Т. I. 1884. 2 р. 50 к. Т. II. Планы и способы санит. изслѣд. съ атл. 1889. 3 р.

Книга здоровья. Общедоступное руководство здравоохраненія. Переводъ съ 7 нѣм. изд. подъ ред. д-ра П. Н. Булатова. 1896 г. ц. 1 руб.

Пинкусъ. Гигіена волосъ и средства противъ преждевременнаго сѣдѣнія и выпаденія ихъ. 3-е изд. 1894. 40 к.

Розенталь И. Пиво и водка и ихъ значеніе для народнаго здравія. 1893. Цѣна 50 коп.

Рудинъ В. Русская паровая баня, ея дѣйствіе противъ заразы и вообще на здоровье. 2-ое изд. 1899. 15 к.

Скворцовъ, И. П. Курсъ практич. гигіены. Т. I. 1884. 2 р.

Трояновскій, К. Ф. Здравоохраненіе личное и общественное. Краткое руководство для учебн. заведеній и для всеобщаго употребленія. 1894. 1 р. 40 к.

Эсмархъ, Э. Въ поискахъ за квартирою. Гигіеническія указанія для лицъ, пріискивающихъ квартиры. Перев. съ нѣм. Кіевъ. 25 к.

Первыя обязанности матери.

Д-ра мед. Г. Дрекслера.

Когда молодая дѣвушка выходитъ замужъ, для нея открывается цѣлый новый міръ: съ этого момента получаютъ полное удовлетвореніе всѣ стороны ея женской природы, связанныя съ ея естественнымъ назначеніемъ—быть матерью. Добросовѣстное выполненіе „первыхъ обязанностей матери“, тщательный уходъ за ребенкомъ въ первые годы его жизни являются не малою заслугою со стороны каждой женщины. Сколько заботъ, сколько труда отдаетъ мать своему ребенку, раньше чѣмъ его милый дѣтскій лепетъ, его первое слово „мама“ хоть отчасти вознаградитъ ее за всѣ принесенныя жертвы. Еще до рожденія ребенка, его будущее благосостояніе въ значительной степени зависитъ отъ внимательнаго отношенія матери къ существеннымъ требованіямъ гигіены. Но въ этомъ отношеніи большинство изъ матерей еще очень далеки отъ совершенства. Еще и теперь на образъ жизни беременной женщины существуютъ самыя превратныя воззрѣнія и предразсудки, еще и теперь во многихъ семьяхъ господствуютъ отжившіе и вредные взгляды на уходъ за ребенкомъ. Намъ представляется поэтому своевременнымъ посвятить этому важному вопросу особую главу, въ которой молодыя матери найдутъ указанія врача,—хорошо знакомаго съ ихъ материнскими заботами и заблужденіями,—какъ имъ выполнять великія обязанности матери на благо семьи, на радость мужу и съ наибольшею пользою для нихъ и для дѣтей.

Беременность.

239. **Начало беременности.** Когда, послѣ „медоваго мѣсяца“, женщина вступаетъ въ обычную колею своей новой жизни, ея душа проникается неопредѣленными предчувствіями и надеждами, и первымъ ея вопросомъ, робкимъ и въ то же время радостнымъ, является—дано ли ей счастье быть матерью. Въ первое время отвѣтъ на этотъ вопросъ очень затруднителенъ. Лишь немногія женщины могутъ точно установить моментъ зачатія, лишь у немногихъ этотъ рѣшительный моментъ вызываетъ опредѣленное, не обманывающее ихъ ощущеніе. Вообще первое время беременности проходитъ незамѣтно, если не считать болѣе или менѣе измѣнившагося настроенія женщины и легкихъ ощущеній недомоганія, которыя, однако, не могутъ считаться достовѣрными, вполнѣ надежными признаками наступившей беременности, ни даже вѣроятными.

240. **Признаки беременности.** Лишь немногіе изъ „признаковъ беременности“ могутъ считаться вообще достовѣрными. Первымъ изъ нихъ является прекращеніе регулъ у женщины, особенно у такой, которая до тѣхъ поръ правильно менструировала и у которой нѣтъ основанія отвергать возможности беременности. Надо, однако, имѣть въ виду, что регулы могутъ прекратиться и вслѣдствіе иныхъ причинъ. Появленіе кровей въ теченіи беременности не встрѣчается.

Вторымъ достовѣрнымъ признакомъ служатъ движенія плода, появляющіяся между

18 и 20 недѣлями и констатируемыя опытнымъ изслѣдователемъ, который различаетъ эти движенія отъ движеній, происходящихъ въ кишкахъ. Дальнѣйшими достовѣрными признаками, опредѣляемыми, однако, лишь врачемъ, являются: прощупываніе (черезъ брюшные покровы) частей плода и выслушиваніе сердечныхъ звуковъ у послѣдняго (и то, и другое возможно лишь во второй половинѣ беременности).

Напротивъ того, менѣе достовѣрными или вѣроятными признаками надо считать слѣдующіе: значительное потемнѣніе околососковыхъ кружковъ, набуханіе грудей, зубную боль, передъ тѣмъ долго не бывавшую, тошноту, доходящую, особенно по утрамъ, до рвоты, а въ тяжелыхъ случаяхъ сопровождающую всякое принятіе пищи, извращенный вкусъ („вкусовыя прихоти“) и отвращеніе къ прежде любимой пищѣ, раздражительность, плохое самочувствіе, общее недомоганіе и т. п.

Какъ существенные для опредѣленія срока родовъ моменты, слѣдуетъ отмѣтить себѣ время наступленія послѣднихъ регулъ и первыхъ движеній плода.

Вообще же надо помнить, что только совокупность нѣсколькихъ достовѣрныхъ и вѣроятныхъ признаковъ беременности могутъ дать нѣкоторую увѣренность въ ней, и что всегда въ этомъ отношеніи возможны ошибки.

241. **Продолжительность беременности и опредѣленіе срока родовъ.** Беременность обычно продолжается 40 недѣль или 9 мѣсяцевъ и одну недѣлю. Разсчитать срокъ родовъ можно поэтому такимъ образомъ, что отсчитываютъ отъ наступленія послѣднихъ регулъ 3 мѣсяца назадъ и прибавляютъ затѣмъ 7 дней; это легче, чѣмъ отсчитать 9 мѣсяцевъ впередъ. Если, напр., въ послѣдній разъ мѣсячныя были 12 іюля, надо отсчиать назадъ—12 іюня, 12 мая и 12 апрѣля и прибавить 7 дней, такъ что приблизительно 19 апрѣля, двумя недѣлями раньше или 2 недѣлями позже, надо ожидать наступленія родовъ. Отсюда слѣдуетъ, что уже по крайней мѣрѣ за 2 недѣли до высчитаннаго срока слѣдуетъ приготовить все необходимое для новорожденнаго.

(См. табличку для опредѣленія срока беременности на круглый годъ, на слѣд. стр.).

242. **Образъ жизни во время беременности.** Хотя развитіе ребенка въ организмѣ матери является процессомъ естественнымъ, который не долженъ былъ бы вызывать у вполнѣ здоровыхъ и нормальныхъ женщинъ никакихъ непріятныхъ и болѣзненныхъ явленій, но въ нашемъ культурномъ обществѣ беременность у большинства женщинъ такъ сильно отражается не только на ихъ физическомъ, но и психическомъ самочувствіи, что является необходимость въ особыхъ предписаніяхъ для образа жизни беременной. Какъ основное правило нужно замѣтить, что все, идущее въ разрѣзъ съ природою, вредно беременной женщинѣ. Организмъ ея въ то время, когда онъ исполняетъ возложенную на него задачу, гораздо болѣе воспріимчивъ къ внѣшнимъ вліяніямъ, поэтому умѣренность во всемъ—главная обязанность беременной. Этимъ не сказано, что женщина должна кореннымъ образомъ мѣнять привычный ей образъ жизни; ей слѣдуетъ только отказаться отъ всякихъ излишествъ въ пищѣ, напиткахъ, танцахъ и другихъ развлеченіяхъ. То же самое можно сказать и о супружескихъ объятіяхъ, которыя во второй половинѣ беременности, слѣдуетъ совершенно прекратить или, по крайней мѣрѣ, предаваться имъ рѣдко и съ большою осторожностью.

243. **Діэта беременной.** Первымъ требованіемъ діэты беременной является питательность и удобоваримость пищи, поэтому слѣдуетъ избѣгать жирнаго и соленаго мяса, жирнойж рыбы ,ирныхъ мучнистыхъ блюдъ, кислой капусты, грибовъ и всего свѣжеиспеченнаго, какъ хлѣба, пироговъ и т. п. Нарушенія этихъ правилъ часто даютъ себя чувствовать непріятной изжогой, не говоря уже о другихъ, болѣе тяжелыхъ явленіяхъ со стороны желудкаи общаго самочувствія.

Рекомендуются разныя крупы, въ особенности овсяная и ячменная, рисъ, саго,

Табличка для опредѣленія срока беременности на круглый годъ.

(Цифры обозначаютъ числа мѣсяцевъ).

Послѣднія регулы.	Роды.	Послѣднія регулы.	Роды.	Послѣднія регулы.	Роды.	Послѣднія регулы.	Роды.
Январь.	**Октябрь.**	**Апрѣль.**	**Январь.**	**Іюль.**	**Апрѣль.**	**Октябрь**	**Іюль.**
1— 3	8—10	1— 3	6— 8	1 - 3	7— 9	1— 3	8—10
4— 6	11 - 13	4— 6	9—11	4— 6	10—12	4— 6	11—13
7— 9	14—16	7— 9	12—14	7— 9	13—15	7— 9	14—16
10—12	17—19	10—12	15—17	10—12	16—18	10—12	17—19
13—15	20—22	13—15	18—20	13—15	19—21	13—15	20—22
16—18	23—25	16—18	21—23	16—18	22—24	16—18	23—25
19—21	26—28	19—21	24—26	19—21	25—27	19—21	26—28
22—24	29—31	22—24	27—29	22—24	28—30	22—24	29—31
		25—27	30—31				
	Ноябрь.				**Май.**		**Августъ.**
			Февраль.				
25—27	1— 3			25—27	1— 3	25—27	1— 3
28—31	4— 7	28—30	1— 4	28—31	4— 7	28—31	4— 7
Февраль.		**Май.**		**Августъ.**		**Ноябрь.**	
1— 3	8—10	1— 3	5— 7	1— 3	8—10	1— 3	8—10
4— 6	11—13	4— 6	8—10	4— 6	11—13	4— 6	11—13
7— 9	14—16	7— 9	11—13	7— 9	14—16	7— 9	14—16
10—12	17—19	10—12	14—16	10—12	17—19	10—12	17—19
13—15	20—22	14—16	17—19	14—16	20—22	13—16	20—22
16—18	23—25	17—19	20—22	17—19	23—25	17—19	23—25
19 - 21	26—28	20—22	23—25	20—22	26—28	20—22	26—28
22—23	29—30	22—24	26—28	22—24	29—31	22—24	29—31
	Декабрь.		**Мартъ.**		**Іюнь.**		**Сентябрь.**
24—28	1— 5	25—28	1— 4	25—27	1— 3	25—27	1— 3
		29 - 31	5— 7	28—31	4— 7	28—30	4— 6
Мартъ.		**Іюнь.**		**Сентябрь.**		**Декабрь.**	
1— 3	6— 8						
4— 6	9—11	1— 3	8—10	1— 3	8—10	1— 3	7— 9
7— 9	12—14	4— 6	11—13	4— 6	11—13	4— 6	10—12
10—12	15—17	7— 9	14—16	7— 9	14—16	7— 9	13—16
13—15	18—20	10—12	17—19	10—12	17—19	10—12	16—18
16—18	21—23	13—15	20—22	13—15	20 - 22	13—15	19—21
19 - 21	24—26	16—18	23—25	16—18	23—25	16—18	22—24
22—24	27—29	19—21	26—28	19—21	26—28	19—21	25—27
25—26	30—31	22—24	29—31	22—23	29—30	22—23	28—30
	Январь.		**Апрѣль.**		**Іюль.**		**Октябрь.**
26—28	1— 3	25—27	1— 3	24—26	1— 3	24—26	1— 3
29—31	4— 5	28—30	4— 5	27—30	4— 8	27—29	4— 6
						30—31	7— 8

шпинатъ, цвѣтная капуста, зеленые бобы, молодой горохъ, морковь, картофель, ягоды, спѣлые плоды, всякаго рода компоты, яйца и молоко во всевозможныхъ видахъ. Само собою разумѣется, что каждая беременная должна, при всемъ томъ, строго сообразоваться съ тѣмъ, какая пища ею лучше всего переносится.

Изъ напитковъ предпочтительнѣе всего вода. Но и въ стаканѣ хорошаго пива или легкаго вина за обѣдомъ беременная не должна себѣ отказывать, если она къ этому привыкла. То же можно сказать о чаѣ, кофе и какао, которыхъ не слѣдуетъ пить слишкомъ крѣпкими и не въ слишкомъ большомъ количествѣ. Вообще жидкостей беременная должна употреблять насколько возможно мало. Крѣпкихъ напитковъ, какъ ликеры, наливки, слѣдуетъ совершенно избѣгать.

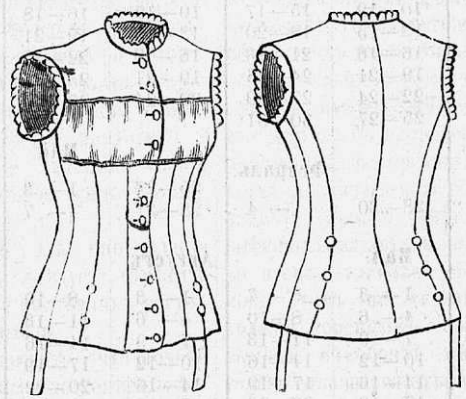


Рис. 12. Лифчикъ, замѣняющій корсетъ (по Жуку).

244. **Одежда.** Одежда беременной требуетъ весьма серьезнаго вниманія. Прежде всего слѣдуетъ отказаться отъ туго стягивающаго и потому весьма вредно дѣйствующаго корсета и замѣнить его простымъ лифчикомъ безъ костей (см. рис. 12), ибо нижняя часть тѣла должна быть свободна отъ всякаго давленія, и ничто не должно мѣшать свободному развитію грудей. Пусть не опасаются испортить этимъ фигуру. Очень легко совмѣстить главное требованіе безусловной свободы для всѣхъ органовъ, предназначенныхъ для развитія и кормленія младенца, съ имѣющими здѣсь второстепенное значеніе требованіями моды и женскимъ кокетствомъ. Зачѣмъ молодая мать старается по возможности дольше скрывать отъ окружающихъ свое положеніе? Вѣдь въ концѣ концовъ оно всетаки не останется тайною и, откровенно говоря, развѣ видъ молодой женщины, находящейся въ интересномъ положеніи, дѣйствительно такъ безобразенъ? Мужъ во всякомъ случаѣ этого не находитъ, не найдутъ этого и посторонніе, тѣмъ болѣе если она съумѣетъ, съ присущимъ женщинѣ вкусомъ, придать своему туалету благообразный видъ безъ того, чтобы изуродовать свое тѣло. Кромѣ того одежда должна еще служить достаточной защитой отъ холода, поэтому въ зимнее время слѣдуетъ носить теплые панталоны и юбки.

Нельзя также одобрить тугое завязываніе подвязокъ, особенно подъ колѣномъ, такъ какъ это вызываетъ отеки ногъ и расширеніе венъ, къ которому и безъ того такъ склонны беременныя. Лучше всего употреблять современныя такъ наз. американскія подвязки (см. рис. 1). Обувь должна быть вполнѣ свободна и удобна, такъ какъ все тѣло, вслѣдствіе тяжести плода, увеличивается въ вѣсѣ, и ногамъ становится труднѣе ходить. Особенное вниманіе слѣдуетъ обратить на каблуки: совѣтуется во время беременности носить обувь съ низкими каблуками, такъ какъ при высокихъ легко подвернуть подъ себя ногу и упасть, что при беременномъ состояніи очень опасно.

245. **Набрюшникъ или брюшной поясъ.** У многорожавшихъ стѣнки живота часто до того разслабляются, что все болѣе поддаются тяжести постепенно увеличивающейся беременной матки, образуя столь безобразящій женщину „отвислый животъ“. Предохранить себя отъ этого можно ношеніемъ набрюшника (см. рис. 13), который кромѣ того служитъ еще и другой

цѣли, именно—обезпечиваетъ плоду правильное положеніе. Когда животъ, вслѣдствіе разслабленія стѣнокъ сильно выдается впередъ, тогда головка ребенка не можетъ къ концу беременности тяжестью своею принять соотвѣтствующее книзу положеніе, а вытягиваетъ переднюю стѣнку матки и остается въ образуемой ею такимъ образомъ впадинѣ. При такомъ условіи плодъ принимаетъ косое или поперечное положеніе, и роды, которые при другихъ условіяхъ прошли бы совершенно благополучно, требуютъ уже вмѣшательства врача. Между тѣмъ простой, тщательно приноровленный брюшной поясъ предохраняетъ сплошь и рядомъ отъ неизбѣжности врачебной помощи и всѣхъ связанныхъ съ нею непріятностей. При выборѣ такого пояса, особенно для правильнаго его наложенія слѣдуетъ, если есть возможность, посовѣтоваться съ врачемъ или опытной акушеркой.

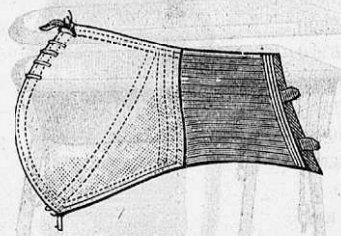


Рис. 13. Набрюшникъ или брюшной поясъ (одѣтый).

246. **Прическа.** Относительно прически слѣдуетъ замѣтить, что лучшей нужно признать ту, которая и при обычныхъ условіяхъ является наиболѣе простой и легкой. Частое вычесываніе и мытье волосъ очень полезно, если только ужъ не злоупотреблять имъ; особенно же слѣдуетъ остерегаться послѣ этого простуды. Сильное стягиваніе и тугое плетеніе волосъ могутъ быть причиной головныхъ, глазныхъ и ушныхъ болей, равно какъ эти состоянія часто проходятъ отъ одного лишь правильнаго ухода за волосами.

247. **Уходъ за кожею. Ванны.** Во время беременности женщина должна особенно тщательно заботиться о своей кожѣ, что имѣетъ большое гигіеническое значеніе. Если она привыкла къ ежедневнымъ обтираніямъ холодною водою, то она можетъ продолжать ихъ и во время беременности. Во второй половинѣ послѣдней полезны еженедѣльныя теплыя ванны отъ 26° до 25° Реомюра (но никакъ не болѣе) въ теченіе 10—15 минутъ; въ послѣдніе же 4—6 недѣль ванны слѣдуетъ брать гораздо чаще, даже ежедневно, всего лучше по вечерамъ, передъ отходомъ ко сну. Въ первую половину беременности надо быть осторожною съ ваннами, такъ какъ всякое сильное раздраженіе грозитъ возможностью выкидыша, и потому лучше воздерживаться отъ нихъ, насколько возможно. Вообще же ванны способствуютъ усиленному обмѣну веществъ, почему не только считаются прекраснымъ средствомъ противъ многихъ болѣзней, но и здоровымъ приносятъ несомнѣнную пользу.

Сильно натопленныя бани для беременныхъ безусловно вредны, а потому, если кто не имѣетъ возможности брать ванны дома, то можетъ помыться въ мыльной, но отнюдь не париться.

Лѣтомъ можно купаться въ озерѣ или рѣкѣ; при условіи, если температура не ниже 17° Р. При этомъ не слѣдуетъ плавать или вообще утомлять себя движеніями. Соленыя и другія цѣлебныя ванны не слѣдуетъ принимать, не посовѣтовавшись съ врачемъ.

Какъ общее правило относительно ваннъ, замѣтимъ, что никогда не слѣдуетъ купаться вскорѣ послѣ принятія пищи; послѣ холодныхъ ваннъ необходимъ моціонъ для развитія въ тѣлѣ нормальной теплоты.

248. **Соблюденіе чистоты и опрятности.** Мы только что говорили о ваннахъ и обтираніяхъ съ гигіенической точки зрѣнія, но кромѣ того онѣ имѣютъ значеніе и въ смыслѣ чистоплотности. Здѣсь мы не можемъ не замѣтить, что особенно одна часть тѣла, которая всего больше нуждается въ чистотѣ и опрятности, большею частью остается въ полномъ пренебреженіи. Въ Западной Европѣ „бидэ“ (см. рис. 14) — маленькая ванночка на ножкахъ, спеціально устроенная для подмываній — является необходимѣйшею принадлежностью спальной, у насъ же въ Рос-

сіи на опрятное содержаніе половыхъ органовъ, столь важное въ гигіеническомъ и эстетическомъ отношеніи, часто обращается, къ сожалѣнію, слишкомъ мало вниманія.

Нѣтъ сомнѣнія, что столь опасная родильная горячка является послѣдствіемъ загрязненія обычныхъ при родахъ разрывовъ и ранокъ. Это особаго рода гнилостное зараженіе происходитъ тутъ подобно тому, какъ загрязненіе какой либо ничтожной ранки на пальцѣ или другомъ мѣстѣ, можетъ повести къ зараженію крови. Въ загрязненныхъ ранкахъ появляются микроорганизмы, называемые бактеріями или бациллами, которые, быстро размножаясь, вызываютъ въ нихъ нагноеніе и, вмѣстѣ съ соками и кровью, разносятся по всему тѣлу. При неопрятномъ содержаніи, половые органы служатъ очагомъ для такого рода микробовъ, и, если между ними попадаются ядовитые — по счастью, они не всегда таковы — то достаточно малѣйшаго загрязненія ранки, чтобы вызвать родильную горячку. Врачамъ и акушеркамъ это, конечно, извѣстно; и поэтому отъ нихъ прежде всего требуется строжайшее соблюденіе чистоты, достигаемое частымъ омовеніемъ рукъ и кипяченіемъ инструментовъ. Кромѣ того, передъ родами акушерка должна тщательнѣйшимъ образомъ обмыть и продезинфицировать половые органы роженицы. Это, конечно, можетъ уже мало помочь, если не соблюдалась должная опрятность во время беременности. Если родильная горячка является еще сравнительно не такъ часто, какъ этого можно бы ожидать, то лишь потому, что нечистоты и микробы съ трудомъ проникаютъ въ глубже расположенныя раны, что не всѣ бациллы одинаково ядовиты и что даже въ поверхностныхъ ранахъ онѣ не всегда находятъ благопріятныя условія для своего размноженія. Но какая же женщина захочетъ подвергать себя этой опасности, имѣя въ тщательной опрятности во время беременности лучшее средство предохранить себя отъ этой болѣзни!

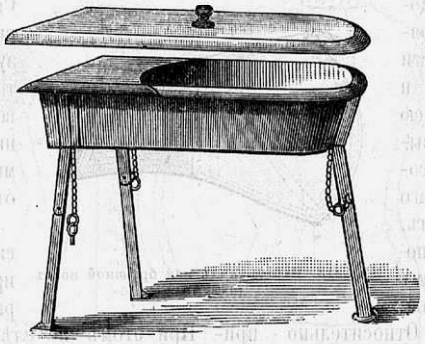


Рис. 14. Биде.

Подмыванія слѣдуетъ производить два раза въ день, употребляя для нихъ воду комнатной температуры. Въ случаѣ, если беременная ощущаетъ въ половыхъ органахъ зудъ, то можно подмываться 2–3% растворомъ борной кислоты (1—2 столовыхъ ложки на 4 — 5 стакановъ воды). Для подмываній не слѣдуетъ употреблять губки, такъ какъ губка, пропитываясь выдѣленіями половыхъ органовъ, представляетъ собою благодарную почву для микробовъ. Лучше и гигіеничнѣе всего употреблять гигроскопическую вату, которую слѣдуетъ выбрасывать послѣ каждаго подмыванія.

249. **Эсмарховская кружка**. Кромѣ того, всякая женщина должна имѣть такъ наз. эсмарховскую кружку (см. рис. 15), служащую для спринцованія родовыхъ путей. Она состоитъ изъ стекляннаго или металлическаго сосуда, къ которому придѣлана резиновая трубка, большею частью снабженная краномъ, къ концу котораго прикрѣпленъ наконечникъ для клистировъ и спринцованія родовыхъ путей. Красная резина прочнѣе сѣрой. Большею частью такого рода эсмарховскія кружки продаются безъ крышки, но для того, чтобы онѣ не пылились, слѣдуетъ заказать для нея особую металлическую крышку. Стеклянная кружка, предпочтительнѣе, такъ какъ она легче можетъ быть содержима

въ чистотѣ. Для того, чтобы трубка служила по возможности дольше, кружку слѣдуетъ вѣшать на стѣну такимъ образомъ, чтобы трубка свѣшивалась во всю свою длину; этимъ послѣдняя предохраняется отъ нерасправимыхъ сгибовъ; съ тою же цѣлью и для предохраненія трубки отъ трещинъ полезно время отъ времени натирать ее прованскимъ масломъ, благодаря чему она сохраняетъ постоянно свою мягкость и гибкость.

Рис. 15. Эсмарховская кружка.

250. **Движеніе**. Мы уже выше говорили, что все противоестественное вредно беременной женщинѣ. Въ частности ей слѣдуетъ избѣгать слишкомъ быстрыхъ, порывистыхъ движеній, хотя бы, при обычныхъ условіяхъ, и безвредныхъ. Надо безусловно отказаться отъ танцевъ, прыжковъ, бѣганья, быстраго подъема по лѣстницѣ, шитья на ножной машинѣ, ѣзды на велосипедѣ, въ тряскомъ экипажѣ, по желѣзной дорогѣ. Не разъ уже случалось, что для молодой женщины, готовившейся стать матерью, продолжительное путешествіе имѣло весьма дурныя послѣдствія. Напротивъ, настоятельно рекомендуется ежедневная прогулка на свѣжемъ воздухѣ и исполненіе несложныхъ хозяйственныхъ работъ. Это очень важно, такъ какъ молодыя женщины, особенно во время первой беременности, склонны къ сонливости и дурному расположенію духа. Особенно слѣдуетъ бороться съ наклонностью ко сну. Какъ только днемъ является желаніе спать, надо энергично приняться за какую либо работу; восемь часовъ ночного сна вполнѣ достаточны для отдыха.

251. **Душевное состояніе беременной**. Мы уже разсматривали образъ жизни беременной въ физическомъ отношеніи; теперь намъ остается сказать нѣсколько словъ о ея душевномъ состояніи. Ничего удивительнаго, конечно, что беременность, вызывающая столь рѣзкія физическія измѣненія, вліяетъ также и на душевное состояніе женщины. Переживаемыя волненія, страхъ передъ предстоящими родами нерѣдко лишаютъ женщину свойственныхъ ей прежде жизнерадостности и душевнаго равновѣсія. У нея являются минуты упадка духа, какого то чувства боязни, и счастлива та женщина, которая находитъ въ это время поддержку въ любящемъ мужѣ!

Лучшимъ средствомъ не поддаваться настроенію служитъ дѣятельный образъ жизни, исполненіе своихъ домашнихъ обязанностей. Слѣдуетъ избѣгать праздности, мечтательности, дневного сна, вредно вліяющихъ на настроеніе. Въ то же время обязанностью окружающихъ, въ особенности мужа, является—снисходительно относиться къ обусловленной ея положеніемъ измѣнчивости настроенія и, всѣми имѣющимися у нихъ средствами, поддерживать въ ней бодрость духа.

Душевное состояніе беременной несомнѣнно сильно вліяетъ на развитіе плода, хотя мнѣніе, будто сильныя впечатлѣнія служатъ причиною разныхъ уродствъ, въ особенности причудливыхъ родимыхъ пятенъ у ребенка, нельзя не признать значительно преувеличеннымъ. Древніе греки, у которыхъ чувство красоты было необыкновенно развито, окружали беременную женщину прекрасными произведеніями скульптуры, тщательно удаляя отъ нихъ все отталкивающее и безобразное, потому что они вѣрили во вліяніе зрительныхъ впечатлѣній на плодъ. Но если мы и не вполнѣ согласны съ этимъ воззрѣніемъ, однако несомнѣнно, во всякомъ случаѣ, то, что слишкомъ сильныя душевныя потрясенія могутъ повести къ смерти плода или преждевременнымъ родамъ. Испугъ, сильная радость нерѣдко

служатъ причиною такого рода несчастныхъ случаевъ.

Конечно, никто не можетъ совершенно изолировать себя отъ вліянія внѣшнихъ впечатлѣній на свое душевное состояніе, но надо стараться не поддаваться всякимъ мнимымъ тревогамъ. Желаніе имѣть дѣтей заставляетъ многихъ женщинъ придавать преувеличенное значеніе всякой мелочи, а вѣчная боязнь, что какое либо внѣшнее обстоятельство можетъ прервать беременность, нерѣдко доводитъ женщину до дѣйствительнаго выкидыша. Другія женщины отравляютъ себѣ существованіе страхомъ предъ наступленіемъ родовъ и связанными съ ними опасностями; пусть же онѣ вспомнятъ, что развѣ въ одномъ изъ ста случаевъ прибѣгаютъ къ врачебной помощи, да и то часто безъ крайней необходимости.

252. **Предупрежденіе трудныхъ родовъ при узкомъ тазѣ.** Чтобы облегчить роды при узкомъ тазѣ, можно рекомендовать уменьшеніе во время беременности количества принимаемой пищи, отчего мать, правда, похудѣетъ, но за то плодъ будетъ меньше. При этомъ слѣдуетъ однако замѣтить, что онъ будетъ и слабѣе, и менѣе устойчивъ противъ вредныхъ вліяній. Въ общемъ слѣдуетъ ограничить это правило только тѣми рѣдкими случаями узкаго таза, которые сопровождались уже тяжелыми послѣдствіями при предшествующихъ родахъ.

Отъ такого ограниченія въ пищѣ, впрочемъ, никакого вреда не будетъ, ни для матери, ни для плода, если пища будетъ вообще возможно болѣе питательная, но въ то же время будетъ заключать въ себѣ возможно меньше веществъ жирныхъ и мучнистыхъ, которыя, какъ извѣстно, ведутъ къ большему скопленію жира въ тѣлѣ, а, напротивъ того, побольше злаковъ, овощей, фруктовъ. Важно въ этомъ отношеніи также насколько возможно ограничить количество употребляемой жидкой пищи.

253. **Болѣзненныя явленія, сопровождающія беременность.** Изъ осложненій, которыя могутъ явиться во время беременности и которыя нерѣдко заставляютъ обратиться къ врачебной помощи, мы скажемъ лишь о неукротимой рвотѣ, кровотеченіяхъ и выкидышѣ.

Что касается прочихъ разстройствъ, сплошь и рядомъ наблюдаемыхъ втеченіи беременности, какъ запоры, тошнота, отрыжка, изжога, угнетенное душевное состояніе, головныя и зубныя боли, набуханіе ногъ съ расширеніемъ венъ и проч., то всего этого удается въ значительной степени избѣгнуть, если вести нормальный, здоровый образъ жизни, соблюдать умѣренность въ ѣдѣ и питьѣ и пользоваться свѣжимъ, чистымъ воздухомъ.

254. **Рвота беременныхъ** нерѣдко принимаетъ столь острую форму, что является очень мучительнымъ и даже небезопаснымъ осложненіемъ беременности. Мы уже указали выше, что тошнота и рвота служатъ наиболѣе частыми и иногда первыми симптомами беременности. Нерѣдко эта рвота повторяется такъ часто, почти послѣ каждаго пріема пищи, и въ столь острой формѣ, что доводитъ женщину почти до полнаго изнеможенія. Больше всего склонны къ этому страданію тѣ женщины, желудокъ которыхъ уже раньше отличался чрезмѣрной чувствительностью. Вполнѣ надежныя противъ него средства, къ сожалѣнію, еще не найдены. Лучше всего еще дѣйствуетъ спокойное, неподвижное лежаніе на спинѣ, которое значительно успокаиваетъ позывъ на рвоту. Часто уменьшаетъ тошноту и предупреждаетъ рвоту стаканъ кофе, выпитый на-тощакъ, или бульонъ, или вода съ виномъ; особенно же—пребываніе въ чистомъ воздухѣ, дѣйствующемъ благотворно, благодаря обильному содержанію кислорода. Если рвота сопровождается изжогой, то успокаивающе дѣйствуетъ сельтерская вода. Рекомендуется также глотаніе маленькихъ кусочковъ льда, равно какъ нѣсколько разъ въ день по 15—20 капель коньяку или водки. Главное же—необходимо соблюдать крайнюю осторожность въ ѣдѣ: отнюдь не обременять желудка, ѣсть часто, но по немногу, особенно же не переполнять желудка передъ отходомъ ко сну. Лучше всего переносятся обыкновенно въ такихъ случаяхъ фрукты (сырые или вареные), которые къ тому же дѣйствуютъ, какъ легкое слабительное.

Причина этого страданія кроется часто не такъ въ желудкѣ, какъ въ общей раздражительности всей нервной системы, въ особенности нервовъ желудка, а еще чаще обусловливается болѣзненнымъ состояніемъ внутреннихъ половыхъ органовъ. Вообще же причины рвоты у беременныхъ крайне темны, и случается поэтому, что устранить ее не удается рѣшительно никакими средствами; тогда нерѣдко приходится прибѣгнуть къ крайнему средству — прервать беременность искусственнымъ путемъ. Въ этихъ случаяхъ мы настоятельно совѣтуемъ пригласить еще одного врача для консиліума, такъ какъ они влекутъ за собою не только медицинскую, но и юридическую отвѣтственность. Иногда такого рода вмѣшательство не допускается изъ религіозныхъ соображеній. Въ такихъ случаяхъ утѣшеніемъ можетъ служить, пожалуй, то, что лишь очень рѣдко такъ наз. „неукротимая“ рвота беременныхъ имѣетъ смертельный исходъ. Намъ гораздо чаще приходилось слышать о беременности, прерванной изъ опасенія смертельнаго исхода, чѣмъ о дѣйствительныхъ смертныхъ случаяхъ, вызванныхъ рвотами. Наконецъ, имѣются и другія средства, въ родѣ питательныхъ клистировъ изъ мяса для поддержанія силъ беременной въ теченіе тѣхъ нѣсколькихъ недѣль, пока рвота препятствуетъ принятію пищи обыкновеннымъ путемъ. Особенно долго это во всякомъ случаѣ не можетъ продолжаться: въ послѣдніе мѣсяцы беременности раздражительность желудка все болѣе уменьшается. Рвота, даже въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ врачи настоятельно совѣтовали искусственный выкидышъ, проходила сама собою: сначала все болѣе увеличиваются промежутки между припадками ея, потомъ она ужъ слѣдуетъ только за пріемами большихъ количествъ пищи, и въ концѣ концовъ женщина разрѣшается здоровымъ ребенкомъ. Если она при этомъ вообще здорова и только испытываетъ упадокъ силъ, вслѣдствіе недостаточнаго питанія во время беременности, то она потомъ довольно быстро поправляется.

255. **Кровотеченія.** Если послѣ однократнаго или многократнаго отсутствія регулъ внезапно появляется кровотеченіе, надо считать его признакомъ угрожающаго выкидыша. Пусть не утѣшаютъ себя надеждой, что это просто хлынувшая кровь „застоявшихся“ мѣсячныхъ, а лучше пошлютъ за врачемъ, который и выяснитъ настоящее положеніе дѣла. Несоблюденіе этого правила нерѣдко влечетъ за собою тяжелыя женскія болѣзни.

До прибытія же врача беременная должна разстегнуть и развязать на себѣ всѣ платья, лечь въ кровать и лежать все время на спинѣ, съ протянутыми и сведенными ногами. При этомъ она должна воздерживаться отъ употребленія пищи, главнымъ же образомъ не пить ничего слишкомъ теплаго; она не должна волноваться или пугаться, такъ какъ тѣлесное или душевное безпокойство можетъ ухудшить ея положеніе, прежде чѣмъ приняты будутъ противъ него надлежащія мѣры.

Всѣ сгустки, образующіеся отъ отходящей крови, должны сохраняться для того, чтобы показать ихъ ожидаемому врачу, такъ какъ отъ ихъ характера могутъ зависѣть тѣ или другія мѣропріятія послѣдняго.

256. **Уходъ за грудями.** На грудные соски должно обратить особое вниманіе уже за нѣсколько мѣсяцевъ до родовъ. Ихъ слѣдуетъ содержать въ тщательной чистотѣ такъ же, какъ и прилегающую къ нимъ рубашку. Для укрѣпленія нѣжныхъ, чувствительныхъ сосковъ, ихъ обмываютъ холодною водою со спиртомъ или водкою и покрываютъ чистой ватою или тряпочками, укрѣпляемыми при помощи повязки. Это тѣмъ болѣе полезно, что въ послѣднихъ мѣсяцахъ беременности изъ грудныхъ железъ часто выдѣляется жидкость—молозиво, которая, засыхая, образуетъ корки и,

при несоблюденіи строжайшей чистоты, можетъ повести къ воспалительнымъ процессамъ. Бываетъ, что соски такъ вдавлены корсетомъ и такъ малы, что дѣлаются негодными для кормленія. Въ этихъ случаяхъ слѣдуетъ за нѣсколько недѣль до родовъ вытягивать сосокъ при помощи такъ наз. грудного насоса, состоящаго изъ стеклянной воронки, къ которой прикрѣпленъ резиновый шаръ (см. рис. 16). Сжимая послѣдній и выдавливая такимъ образомъ изъ насоса воздухъ, воронку накладываютъ плотно на сосокъ, послѣ чего отпускаютъ шаръ; вслѣдствіе вытѣсненнаго передъ тѣмъ воздуха, шаръ расправляется, увлекая за собою сосокъ, который втягивается внутрь воронки. Оставивъ на минуту сосокъ въ этомъ положеніи, вновь сжимаютъ резиновый шаръ и такимъ образомъ освобождаютъ сосокъ отъ этого аппарата. Съ одного раза цѣль, конечно, не достигается; эту операцію слѣдуетъ повторять раза два ежедневно въ теченіе нѣсколькихъ недѣль.

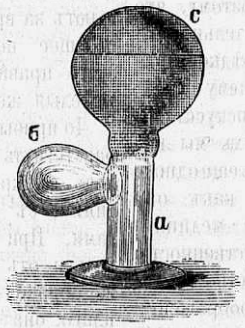


Рис. 16. Грудной насосъ; *a* — стеклянная воронка, *b* — стеклянный пузырь, *c* — резиновый шаръ.

Уходъ за грудями имѣетъ большое значеніе, потому что онѣ предназначены для кормленія новорожденнаго. Соки, питавшіе ребенка въ утробѣ матери, направляются, послѣ разрѣшенія отъ бремени, къ грудямъ. Ясно поэтому, что послѣднія уже задолго до того слѣдуетъ тщательно оберегать отъ давленія, ушиба и простуды.

Роды.

257. **Приготовленія къ родамъ.** До сихъ поръ мы слѣдили за молодою женщиною во время ея беременности; теперь, раньше чѣмъ говорить о родахъ, мы упомянемъ вкратцѣ о необходимыхъ приготовленіяхъ къ нимъ. Обыкновенно для помощи при родахъ приглашаютъ опытную акушерку. Такъ какъ не всѣ, къ сожалѣнію, въ достаточной мѣрѣ подготовлены къ этому важному дѣлу, то мы настоятельно совѣтуемъ обратиться кромѣ того и къ врачу. Его присутствіе особенно необходимо при малѣйшемъ уклоненіи отъ нормальнаго теченія родовъ, потому что въ это время, болѣе чѣмъ когда либо, дорога каждая минута.

258. **Комната для роженицы.** Нужно приготовить комнату просторную, хорошо провѣтренную и, по возможности, обращенную къ солнцу. Чѣмъ просторнѣе комната, чѣмъ больше въ ней воздуха и свѣта, тѣмъ лучше, такъ какъ женщина, разрѣшившись отъ бремени, останется въ ней еще нѣкоторое время. Во избѣжаніе накопленія пыли, слѣдуетъ удалить лишнюю мягкую мебель, ковры, портьеры и т. п. Комната должна, по возможности, находиться подальше отъ дѣтской и кухни: всякій посторонній шумъ и непріятный запахъ вредно дѣйствуютъ на роженицу.

259. **Кровать.** Что касается кровати, то ее нужно поставить такъ, чтобы доступъ къ ней былъ съ трехъ сторонъ. Постель должна быть свѣже приготовлена. Во всю ширину тюфяка кладется клеенка, чтобы защитить его отъ пропитыванія водою и кровями; сверху клеенка покрывается чистой простыней. Про запасъ не мѣшаетъ имѣть ихъ побольше.

260. **Гигроскопическая вата.** Кромѣ того слѣдуетъ еще имѣть съ $^1/_2$ фунта гигроскопической ваты, такъ какъ ею закрываютъ маленькія ранки для того, чтобы ничто не могло попасть въ нихъ извнѣ; кромѣ того, на бѣлой ватѣ рѣзче выступаетъ характеръ и цвѣтъ родовыхъ водъ.

261. **Подкладное судно.** Кромѣ того слѣдуетъ, по возможности, обзавестись и спеціально устроеннымъ подкладнымъ судномъ, (см. рис. 17) такъ какъ въ первые послѣродовые дни роженицѣ вредно вставать съ кровати для совершенія естественныхъ потребностей. Въ виду предстоящаго купанія ребенка, должно заблаговременно приготовить соотвѣтствующую ванночку или корытце, бѣлье и проч. необходимыя принадлежности.

262. **Дезинфекціонныя средства.** Передъ наступленіемъ родовъ слѣдуетъ также имѣть на готовѣ дезинфекціонныя средства и требовать отъ акушерки, чтобы она къ нимъ почаще прибѣгала. Однимъ изъ лучшихъ дезинфекціонныхъ средствъ является карболовая кислота, которая употребляется въ двухпроцентномъ (чайная ложка на бутылку воды) и пятипроцентномъ (двѣ три чайныя ложки на бутылку воды) растворѣ.

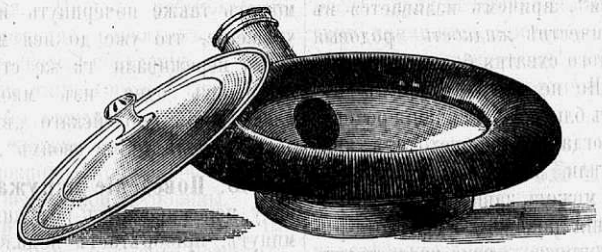


Рис. 17. Подкладное судно.

Предпочтительнѣе всего свѣжеприготовленный растворъ, такъ какъ отъ долгаго стоянія онъ портится. Нужно также приготовить къ употребленію эсмарховскую кружку, о которой мы выше говорили.

263. **Предвѣстники родовъ.** Родамъ предшествуютъ обыкновенно особыя явленія, указывающія на приближеніе ихъ и называемыя „предвѣстниками родовъ“. Животъ опускается, верхняя его часть подъ ребрами дѣлается болѣе плоскою и въ ней является ощущеніе нѣкотораго облегченія; это первый признакъ, что не далеки уже ожидаемые роды. У нѣкоторыхъ женщинъ замѣчается въ это время своеобразное измѣненіе чертъ лица, по которому опытные врачи и акушерки безошибочно иногда опредѣляютъ близость родовъ. Усиливаются также запоры и учащаются позывы къ мочеиспусканію, вслѣдствіе давленія опустившейся матки на мочевой пузырь и нижнюю часть кишечника. Но съ полною увѣренностью роды можно признать наступившими лишь съ того момента, когда появляются схватки, т. е. періодически наступающія и утихающія боли, во время которыхъ чувствуется особое напряженіе въ нижней части живота. Тогда слѣдуетъ немедленно послать за акушеркой и сдѣлать всѣ необходимыя приготовленія: нагрѣть комнату, поставить ведро горячей воды, вынуть мыло, полотенце, простыни и т. п. Нѣтъ надобности при первыхъ же предвѣстникахъ наступающихъ родовъ ложиться въ постель или даже оставаться въ одной и той же комнатѣ. Извѣстная степень безпокойства побуждаетъ беременную переходить съ мѣста на мѣсто, и потому очень нежелательно уложить ее немедленно въ постель. Кромѣ того, прохаживаніе служитъ къ предупрежденію судорогъ въ ногахъ, наступающихъ иногда въ это время, а вертикальное положеніе тѣла способствуетъ лучшему установленію плода въ тазу и скорѣйшему раскрытію зѣва (отверстія) матки.

Но пусть не думаютъ, что съ появленіемъ акушерки сейчасъ же и кончатся роды. Они представляютъ естественный процессъ, котораго ни одинъ врачъ не можетъ ни замедлить, ни ускорить, раньше, чѣмъ достаточно откроется зѣвъ матки. Лишь въ концѣ родовъ, когда „прорѣзывается“, выступетъ и оружу головка ребенка, настаетъ ртаатта для акушерки. Роженицѣ надо быбатьерпѣливой и помнить, что чѣмъ сильнѣе схватки, чѣмъ ожесточеннѣе боли, тѣмъ ближе конецъ ея страданіямъ, и, что если ребенокъ идетъ головкою, это предвѣщаетъ самый благопріятный исходъ для него и для матери. При поперечномъ же положеніи слѣ-

дуетъ обратиться къ врачу, ибо только онъ можетъ оказать тутъ необходимую помощь.

264. **Родовые періоды.** Уже съ незапамятныхъ временъ роды дѣлятъ на три періода. Первый, требующій наибольшаго терпѣнія отъ роженицы—періодъ раскрытія зѣва матки. У первородящихъ періодъ этотъ длится обыкновенно 12—20 часовъ, но онъ можетъ тянуться и нѣсколько дней. У многорожавшихъ онъ продолжается 6—12 часовъ. Съ полнымъ раскрытіемъ зѣва наступаетъ уже второй періодъ — изгнаніе плода. Онъ начинается обыкновенно „разрывомъ пузыря“, причемъ изливается въ большомъ количествѣ жидкость—родовыя воды. Послѣ этого схватки большею частью усиливаются. Но не всегда разрывъ пузыря означаетъ близость окончанія родовъ, такъ какъ иногда онъ происходитъ преждевременно или значительно запаздываетъ; первое можетъ зависѣть отъ неправильнаго теченія родового акта, хотя рѣшеніе этого вопроса должно предоставить акушеркѣ или врачу. Этотъ второй періодъ продолжается у первородящихъ отъ $1^1/_2$ до $7^1/_2$ часовъ, у многорожавшихъ отъ $^1/_4$ до $1^1/_2$ часовъ. Имъ заканчивается рожденіе ребенка и самое тяжелое время для матери. За нимъ слѣдуетъ послѣдній періодъ — изгнаніе дѣтскаго мѣста или послѣда (мясистаго тѣла, посредствомъ котораго плодъ прикрѣпляется къ матери и получаетъ отъ нея необходимые ему соки), что происходитъ уже безъ особенныхъ болей. Онъ можетъ быть оконченъ въ $^1/_4$ часа, но, предоставленный самому себѣ, можетъ тянуться и 2—$2^1/_2$ часа. Большая продолжительность этого періода можетъ зависѣть отъ того, что послѣдъ задерживается во влагалищѣ уже послѣ своего изгнанія изъ матки черезъ $^1/_4$ или $^1/_2$ часа вслѣдъ за родами. Большею частью этотъ третій періодъ можетъ быть значительно ускоренъ врачемъ. Такимъ образомъ, отъ первыхъ схватокъ до выхода младенца проходитъ у первородящихъ отъ 13 до 27, у многорожавшихъ лишь отъ 6 до 13 часовъ; это, конечно, только среднія цифры, установленныя наблюденіемъ въ родовспомогательныхъ заведеніяхъ; въ отдѣльныхъ случаяхъ роды могутъ, конечно, продолжаться нѣсколькими часами больше или меньше.

Мы полагаемъ, что приведенныя нами цифровыя данныя, хотя они и кажутся нѣсколько устрашающими, тѣмъ не менѣе полезны уже тѣмъ, что роженица въ состояніи судить по нимъ, слишкомъ ли долго тянутся роды и нѣтъ ли необходимости, независимо отъ другихъ причинъ, подлежащихъ уже вѣдѣнію акушерки, прибѣгнуть къ помощи врача. Она можетъ также почерпнуть изъ нихъ то утѣшеніе, что уже до нея милліоны женщинъ переживали тѣ же страданія, что она лишь одна изъ многочисленныхъ иллюстрацій библейскаго „въ мукахъ будешь рожать дѣтей своихъ“.

265. **Поведеніе окружающихъ.** Въ виду переживаемыхъ роженицей тяжелыхъ минутъ, пріобрѣтаетъ немаловажное значеніе соотвѣтствующее поведеніе со стороны окружающихъ. Они должны быть тѣмъ спокойнѣе и разсудительнѣе, чѣмъ болѣе возбуждена роженица. Лучше всего пригласить къ ней, кромѣ акушерки, еще какую нибудъ хорошую знакомую, пожилую даму, у которой были свои дѣти. Чѣмъ больше спокойствія и порядка вокругъ роженицы, тѣмъ лучше для нея. Чужихъ, конечно, не слѣдуетъ допускать къ ней.

266. **Перевязка пуповины.** Раньше чѣмъ перейти къ уходу за родильницей, мы скажемъ нѣсколько словъ о перевязкѣ пуповины (канатика, соединяющаго зародышъ съ послѣдомъ), которая не всегда производится надлежащимъ образомъ. Многія акушерки имѣютъ обыкновеніе перерѣзывать ее тотчасъ, какъ только ребенокъ появится на свѣтъ, а между тѣмъ торопиться съ этимъ отнюдь не слѣдуетъ. Пока ребенокъ еще связанъ съ матерью, т. е. пока еще не отдѣлился послѣдъ, надо дать ребенку возможность воспринять отъ матери по возможности больше крови. Въ случаѣ задержки послѣда можно,

конечно, перевязать и перерѣзать пуповину раньше, чѣмъ онъ отдѣлится, но нѣсколько минутъ ребенка всегда слѣдуетъ оставлять въ связи съ матерью; само собою разумѣется, что его нужно при этомъ тщательно укрыть. Перевязываніе и перерѣзка пуповины производится такъ, что приблизительно на разстояніи 3 сантиметровъ отъ пупочка накладывается и крѣпко завязывается одна тесемка, и, кромѣ того, другая — на такомъ же разстояніи отъ первой, въ направленіи къ дѣтскому мѣсту, и между этими двумя узлами пуповина осторожно перерѣзывается. Иногда ребенокъ рождается превосходно развитымъ, но въ первое время своего появленія на свѣтъ развивается не такъ хорошо, какъ этого можно было бы ожидать, и во многихъ случаяхъ это должно быть приписано нѣкоторому малокровію, причиненному преждевременной перевязкой пуповины.

267. **Разрывъ промежности.** Нерѣдко послѣдствіемъ большого несоотвѣтствія между величиною головки ребенка и узкой половой щелью являются разрывы промежности. Небольшіе разрывы часто заживаютъ сами собою, если только они содержатся въ тщательной чистотѣ. Но болѣе значительные разрывы, предоставленные самимъ себѣ, могутъ повести къ образованію широкаго рубца и ненормальному растяженію половой щели, что часто влечетъ за собою выпячиваніе влагалища и опущеніе матки. Въ такихъ случаяхъ необходимымъ является зашить рану—сблизить края ея посредствомъ наложенія швовъ; операція эта вовсе не такъ болѣзненна, какъ это обыкновенно думаютъ. Такимъ образомъ, если родильница жалуется на боль и жженіе въ соотвѣтственныхъ мѣстахъ, если ей кажется, что внизу у нея открытая рана, слѣдуетъ тотчасъ же пригласить врача. Акушерки часто не заявляютъ о разрывахъ, такъ какъ боятся со стороны родильницы и врача упрековъ въ неловкости и неосторожности, упрековъ, не всегда, впрочемъ, основательныхъ.

268. **Кровотеченіе.** Что касается кровотеченія, неизбѣжнаго при родахъ, то, при нормальныхъ условіяхъ, среднее количество теряемой при этомъ крови нѣсколько болѣе одного стакана. Большія кровотеченія являются послѣдствіемъ разрывовъ большихъ сосудовъ или стѣнокъ матки и требуютъ, конечно, вмѣшательства врача. Въ утѣшеніе, однако, тѣмъ, у кого такія кровотеченія имѣли мѣсто, мы должны замѣтить, что женскій организмъ гораздо быстрѣе оправляется отъ причиняемаго послѣродовыми кровотеченіями малокровія, чѣмъ это наблюдается послѣ кровотеченій, вызываемыхъ другими причинами. Кровообразующіе органы работаютъ, повидимому, въ это время у женщины гораздо энергичнѣе, чѣмъ обыкновенно.

Послѣродовой періодъ.

269. **Уходъ послѣ родовъ.** Итакъ, мы прослѣдили за женщиною до благополучнаго ея разрѣшенія отъ бремени; теперь мы хотимъ дать нѣсколько указаній относительно ухода, необходимаго въ послѣродовомъ періодѣ. Если женщина вообще обладала хорошимъ здоровьемъ, если всѣ требованія чистоты тщательно соблюдались какъ ею, такъ и акушеркою и врачемъ, то можно ожидать вполнѣ благопріятнаго теченія послѣродового періода. Въ первые сутки послѣ родовъ большею частью является задержаніе мочи, такъ что первыя опорожненія мочевого пузыря приходится часто производить искусственнымъ путемъ при помощи резиновой трубки „катетера“ черезъ каждые 8 часовъ; это уже впрочемъ, дѣло врача или акушерки. Кромѣ того въ первые дни у всѣхъ родильницъ замѣчается наклонность къ запорамъ, лучшимъ средствомъ противъ которыхъ служатъ клистиры, но ихъ не слѣдуетъ примѣнять раньше 3-го дня. Къ другимъ слабительнымъ лучше не прибѣгать. Послѣ того, какъ акушерка тщательно обмоетъ и, если это прописано врачемъ, проспринцуетъ дезинфекціоннымъ

растворомъ наружные половые органы, родильницу приводятъ въ порядокъ, одѣваютъ ей чистое бѣлье и переносятъ ее на другую, свѣжеприготовленную постель. Затѣмъ акушерка покрываетъ наружные половые органы кускомъ гигроскопической ваты, убѣждается нѣтъ ли кровотеченія, прощупывается ли матка въ нижней части живота въ видѣ твердаго, величиною въ кулакъ, шара и, предоставивъ, наконецъ родильницѣ вполнѣ заслуженный ею отдыхъ, переходитъ къ ребенку: купаетъ, пеленаетъ его и, какъ это обыкновенно принято, подаетъ его матери. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ существуетъ обычай не давать родильницѣ спать въ теченіе первыхъ 6—8 часовъ послѣ родовъ, такъ какъ сонъ можетъ ей будто бы повредить. Это основано, вѣроятно, на томъ, что иногда во время сна наступаетъ кровотеченіе, не замѣчаемое крѣпко спящей родильницей. Но въ общемъ эти опасенія надо считать преувеличенными, и если акушерка убѣдилась, что кровотеченія нѣтъ и что матка достаточно сократилась, то можно дать родильницѣ уснуть, такъ какъ сонъ лучше всего подкрѣпитъ ея силы.

270. **Діэта родильницы.** Послѣ того какъ благодатный сонъ нѣсколько освѣжитъ родильницу, ей можно дать поѣсть что нибудь легкое и удобоваримое, какъ напр. чашку слабаго бульона, овсянки и т. п., а для питья ей можно предложить молоко и слабый чай. Въ супъ можно накрошить немного бѣлаго хлѣба. Какъ пища, такъ и питье должны быть теплыя, но отнюдь не горячія, во избѣжаніе простуды. Отъ мясныхъ блюдъ, особенно говядины, въ первые дни лучше воздерживаться. Овощей и зелени въ первую недѣлю лучше не давать, но потомъ ихъ постепенно прибавляютъ къ пищѣ и понемногу переходятъ къ обычнымъ блюдамъ.

271. **Лежаніе въ постели.** Какъ общее правило родильницѣ предписывается провести первые 9 дней въ постели. Конечно, нерѣдко обстоятельства заставляютъ ее оставить постель и раньше, и, къ счастью, это можетъ и не имѣть для нея серьезныхъ послѣдствій. Но лучше, разумѣется, лежать все это время въ постели, первые три дня, по возможности, на спинѣ. Излишне было бы говорить о томъ, что родильницу слѣдуетъ оберегать въ это время отъ всякихъ волненій. Надо смотрѣть на нее какъ на больную, болѣзнь которой хотя не продолжительна, но при небрежномъ отношеніи можетъ повести къ тяжелымъ страданіямъ половыхъ органовъ. Еще правильнѣе уподобить родильный періодъ выздоравливанію, всегда требующему особыхъ предосторожностей.

272. **Послѣродовой потъ.** Въ послѣродовомъ періодѣ значительно увеличивается отдѣленіе пота, подобно тому, какъ это бываетъ при многихъ болѣзняхъ послѣ кризиса. Это усиленное потѣніе требуетъ особенной опрятности, главнымъ образомъ по отношенію къ половымъ частямъ; а именно—ежедневнаго обмыванія послѣднихъ дезинфекціоннымъ растворомъ. Надо еще прибавить, что вспотѣвшую родильницу слѣдуетъ тщательно оберегать отъ простуды, такъ какъ вслѣдствіе прерыванія процесса потѣнія, являющагося въ данномъ случаѣ цѣлебнымъ актомъ, могутъ явиться серьезныя заболѣванія. Но и слишкомъ теплое укрываніе вредно, такъ какъ отъ чрезмѣрнаго и излишняго потѣнія организмъ можетъ сильно ослабѣть.

273. **Послѣродовыя очищенія.** Обмываніе половыхъ частей становится особенно необходимымъ вслѣдствіе появляющихся въ первую недѣлю послѣродовыхъ очищеній — выдѣленія изъ внутреннихъ ранъ и матки крови и слизи. Въ первые часы послѣ родовъ выдѣленіе это—чисто кровянистое, затѣмъ оно принимаетъ цвѣтъ больше темнокрасный съ примѣсью слизи, на 3, 4 и еще 5-ый день количество крови все болѣе уменьшается и становится блѣднокраснымъ. Начиная съ 6—7 дня, крови ужъ очень мало, но за то въ выдѣленіи появляется, къ 8—9 дню, больше гнойной матеріи, придающей ему сѣровато-

ловатый или зеленовато-желтый цвѣтъ и болѣе густую консистенцію. Продолжительность полнаго очищенія весьма различна. По истеченіи 2—4 недѣль выдѣленіе уже весьма незначительно, особенно у женщинъ, кормящихъ грудью, тогда какъ у некормящихъ процессъ этотъ продолжается гораздо дольше. Исключенія, впрочемъ, бываютъ и тутъ, что зависитъ отъ сложенія и здоровья родильницы и отъ условій жизни. Послѣродовыя очищенія имѣютъ весьма своеобразный запахъ. По характеру ихъ можно судить о теченіи послѣродового періода: какъ только послѣдній осложняется какимъ нибудь заболѣваніемъ, очищенія эти пріобрѣтаютъ дурной запахъ и требуютъ особыхъ спринцованій.

274. **Первый выходъ родильницы.** Въ нѣкоторыхъ кругахъ общества женщина выходитъ изъ дома не раньше, чѣмъ пройдетъ шесть недѣль послѣ родовъ. Съ медицинской точки зрѣнія этотъ народный обычай, какъ бы онъ ни казался разумнымъ и практичнымъ, не имѣетъ особеннаго значенія, такъ какъ срокъ перваго выхода долженъ въ значительной степени обусловливаться погодой и состояніемъ силъ каждой отдѣльной женщины. И почему бы молодой женщинѣ, родовой періодъ которой прошелъ вполнѣ благополучно и безъ всякихъ послѣдствій, не прогуляться въ хорошую погоду, не подышать свѣжимъ воздухомъ? Но по отношенію къ неосторожной, не заботящейся о своемъ здоровьѣ женщинѣ, пришлось бы лишь пожалѣть, если обычай этого шестинедѣльнаго срока сталъ бы все больше выходить изъ употребленія.

275. **Брюшной поясъ.** Въ заключеніе мы должны еще указать родильницѣ на необходимость держать въ теплѣ нижнюю часть живота. Для этой цѣли, а также для поддержанія разслабленныхъ беременностью и напряженіемъ при родахъ брюшныхъ стѣнокъ, служитъ брюшной поясъ; онъ, какъ мы уже говорили объ этомъ выше, является предохранительнымъ средствомъ противъ „отвислаго живота“, столь обычнаго у многорожавшихъ, и сильно затрудняющаго послѣдующіе роды.

Кормленіе грудью.

276. **Кормящая мать.** Если мать рѣшила сама кормить грудью своего ребенка, надо еще принять во вниманіе, не окажется ли для нея вреднымъ исполненіе этой столь высокой и радостной обязанности.

По отношенію къ слабымъ, малокровнымъ и въ особенности склоннымъ къ легочнымъ болѣзнямъ женщинамъ, вопросъ этотъ долженъ быть рѣшенъ безусловно въ отрицательномъ смыслѣ. Всякая же здоровая мать должна кормить своего ребенка. Надо очень пожалѣть, что многія женщины изъ зажиточнаго класса отказываютъ своимъ дѣтямъ въ самой естественной для нихъ пищѣ, только изъ подчиненія модѣ или ради своего собственнаго удобства. Онѣ вѣдь лишаютъ этимъ и себя высшихъ радостей, выпавшихъ на долю матери, не говоря уже о томъ, что, по статистическимъ даннымъ, смертность дѣтей въ первый годъ ихъ жизни, при естественномъ кормленіи, въ 7 разъ меньше, чѣмъ при искусственномъ. Конечно, на смертность дѣтей могутъ вліять и другія причины: такъ дѣти, хотя и вскормленныя искусственно, но окруженныя попеченіями и любовью, могутъ имѣть больше шансовъ на жизнь, чѣмъ тѣ, которыхъ мать кормитъ сама, не удѣляя или не имѣя возможности удѣлить имъ достаточнаго вниманія въ другихъ отношеніяхъ.

277. **Малые и болящіе соски.** Мы уже говорили выше о тѣхъ предохранительныхъ мѣрахъ, которыя должны быть приняты женщиною въ послѣднее время беременности для подготовленія грудей къ кормленію. При небрежности ея въ этомъ отношеніи, она часто, при самыхъ лучшихъ намѣреніяхъ, лишается возможности кормить: соски остаются слишкомъ малыми, и ребенокъ, при тщет-

ныхъ попыткахъ сосанія, такъ сильно раздражаетъ и рветъ ихъ, что образуются вызывающія сильную боль трещины сосковъ. Послѣдующія прикладыванія ребенка становятся все болѣзненнѣе, и въ концѣ концовъ кормленіе дѣлается невозможнымъ.

278. **Воспаленіе груди или грудница.** Къ болѣзненному состоянію сосковъ присоединяется еще и то, что черезъ трещины въ грудную железу проникаютъ всякіе микробы, вызывающіе воспалительные процессы, которые, въ свою очередь, могутъ повести къ гнойному воспаленію всей груди. При многочисленности углубленій, образуемыхъ въ грудной железѣ молочными протоками, воспаленіе ея можетъ принять серьезный характеръ. Если во-время не прибѣгнуть къ помощи врача для вскрытія образующихся нарывовъ, а ждать пока они вскроются сами собою, гной задерживается и вызываетъ новыя воспаленія въ разныхъ мѣстахъ железы, и лишь послѣ многихъ мѣсяцевъ и тяжелыхъ страданій наступаетъ выздоровленіе, причемъ грудь нерѣдко остается вполнѣ или только отчасти изуродованной. Поэтому лишь только появляются первые признаки воспаленія, т. е. соски становятся болѣзненными, надо немедленно, не прибѣгая ко всякимъ бабьимъ средствамъ, предлагаемымъ разными пріятельницами, обратиться къ врачу. Какъ только ощущается боль при кормленіи, слѣдуетъ прежде всего дать груди отдохнуть; ребенокъ долженъ быть отнятъ, а на больную грудь накладываютъ повязку. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ достаточно кормить ребенка порѣже, а въ промежуткахъ класть свинцовыя примочки и холодные компрессы. Въ болѣе тяжелыхъ случаяхъ соски нѣсколько разъ въ день обмываютъ дезинфекціоннымъ растворомъ, какъ напр. 3—5% карболовой кислотой, но тотчасъ же послѣ этого обмываютъ теплой водой, чтобы они не охлаждались; при кормленіи на нихъ одѣваютъ резиновые колпачки. Но лишь только становится болѣзненной вся грудь, ребенокъ долженъ быть безусловно отнятъ. Впрочемъ и довольно сильно пораженные соски послѣ отнятія ребенка заживаютъ большею частью въ нѣсколько дней.

279. **Уходъ за грудями при внезапномъ отнятіи ребенка.** Если по какой бы то ни было причинѣ приходится пріостановить кормленіе, груди, вслѣдствіе переполненія ихъ молокомъ, сильно набухаютъ и причиняютъ большія боли. Онѣ требуютъ въ это время особаго ухода, часто даже приглашенія врача, такъ какъ очень склонны къ воспалительнымъ процессамъ. Важнѣе всего покой, тугое подвязываніе грудей, легкая и необильная пища.

280. **Душевное состояніе матери во время кормленія.** Во время кормленія, какъ и во время беременности, мать должна оберегать себя отъ всякихъ волненій, такъ какъ испугъ, радость, страсти, сильно дѣйствующія на ея душевное состояніе, въ это время безусловно вредны. Они очень дурно отражаются на количествѣ и качествѣ молока; при спокойномъ, веселомъ настроеніи матери оно обильнѣе и лучшаго качества, при обратныхъ условіяхъ оно ухудшается и уменьшается. Послѣ сильныхъ потрясеній—испуга, гнѣва или даже чрезмѣрной радости — мать должна остерегаться сейчасъ же кормить ребенка. Лучше подождать нѣсколько времени, сбрызнувъ первое испорченное молоко, а чтобы ребенокъ не проголодался, можно дать ему немного кипяченаго коровьяго молока, разбавленнаго кипяченой же водой.

Вообще, дѣятельность железъ опредѣляется не только качествомъ наполняющей ихъ крови, но и нервной системой. Составныя части крови не просто проникаютъ черезъ стѣнки железы въ самую железу; она сама, подъ вліяніемъ нервныхъ возбудителей, воспринимаетъ изъ крови весь необходимый ей матеріалъ. Это мы можемъ видѣть изъ того, что однѣ железы отдѣляютъ слюну, другія — желудочный сокъ, третьи—желчь, т. е., что разныя железы вырабатываютъ совершенно разныя вещества. Также имѣетъ большое значеніе и пища кормящей матери, такъ какъ грудныя железы воспринимаютъ изъ крови не только полезныя, но, непроизвольно, и вредныя для нихъ вещества. Такимъ путемъ въ молоко проникаютъ лѣкарства, яды, болѣзнетворные микробы при соотвѣтственныхъ болѣзняхъ матери, которые для ребенка могутъ оказаться чрезвычайно вредными.

281. **Отнятіе ребенка при заболѣваніяхъ матери.** Кормящая женщина должна поэтому отказаться отъ всякихъ лѣкарствъ, да и никакой разумный врачъ не назначитъ лѣкарства внутрь, которое, будучи полезнымъ матери, могло бы повредить ребенку. Здѣсь возникаетъ также вопросъ, слѣдуетъ ли прекратить кормленіе при заболѣваніяхъ матери? На это можно отвѣтить прежде всего, что такъ наз. острыя болѣзни, если только онѣ не слишкомъ истощаютъ больную, менѣе вредны для кормленія, чѣмъ это обыкновенно полагаютъ, и что во всякомъ случаѣ онѣ представляютъ гораздо меньшую опасность для ребенка, чѣмъ столь широко распространенный туберкулезъ, называемый еще иначе, — при пораженіи имъ легкихъ,—чахоткою. Вообще же, говоря, при тяжелыхъ болѣзняхъ: родильной горячкѣ, тифѣ и т. п. слѣдуетъ оставить кормленіе. Чахоточная женщина ни въ какомъ случаѣ не должна кормить ни своего, ни тѣмъ болѣе чужого ребенка. Чахотка, какъ извѣстно, — ужаснѣйшій бичъ человѣчества, губящій седьмую часть послѣдняго, притомъ — въ самомъ цвѣтущемъ возрастѣ, между 20—40 годами. Извѣстно также, что слѣдуетъ избѣгать молока коровъ, больныхъ жемчужной болѣзнью, т. е. чахоткой, и что всякое вообще молоко лучше пить кипяченымъ, такъ какъ кипяченіе убиваетъ всѣ бытъ можетъ случайно туда попавшія туберкулезныя палочки.

282. **Діэта во время кормленія.** Относительно діэты, которая должна соблюдаться кормящей матерью въ видахъ здороваго развитія ребенка, можно сказать то же самое, что мы говорили относительно діэты беременной. Несомнѣнно далѣе, что физическая и умственная дѣятельность, не слишкомъ, впрочемъ, утомительная, прогулка на свѣжемъ воздухѣ и здоровый, не слишкомъ продолжительный ночной сонъ, благотворно дѣйствуя на здоровье и, въ частности, на пищевареніе матери, косвенно улучшаетъ и доброкачественность молока. Чрезмѣрнаго употребленія жира и разныхъ приправъ лучше избѣгать. Изъ напитковъ безспорно лучшимъ и естественнѣйшимъ является вода, но такъ какъ, вслѣдствіе усиленнаго потребленія жидкостей при образованіи молока, кормящая женщина испытываетъ повышенную жажду, можно разрѣшить также и другіе напитки: слабый чай съ молокомъ или кофе, легкое пиво и легкое, т. е. смѣшанное съ водою, вино. Крѣпкое вино слѣдуетъ безусловно воспретить. Количество напитковъ должны, конечно, также опредѣляться крѣпостью организма и состояніемъ желудка.

283. **Гигіена кормящей матери.** Кромѣ соблюденія извѣстныхъ предосторожностей въ пищѣ, не надо, конечно, пренебрегать и общими требованіями здоровья. Движеніе на открытомъ воздухѣ, не слишкомъ холодная, и не слишкомъ теплая комната, соотвѣтствующая одежда, правильный уходъ за кожей при помощи обтираній и ваннъ—все это имѣетъ существенное значеніе для успѣшности кормленія (см. „Общее здравоохраненіе“).

284. **Недостаточность молока.** Приходится иногда слышать мнѣніе, что при недостаточности молока можно помочь горю только пріемами большихъ количествъ пищи. Трудно себѣ представить что либо болѣе превратное. Ибо само собою разумѣется, что воспринимаемая пища можетъ превращаться въ молоко лишь при правильно работающихъ органахъ пищеваренія, и что при плохомъ пищеваренія, которое и на матери отражается плохимъ самочувствіемъ, ребенокъ получаетъ испорченное молоко.

Итакъ первымъ долгомъ слѣдуетъ устра-

нить причины, вызывающія недостаточность молока, для чего лучше всего посовѣтоваться съ врачемъ. Здѣсь же мы укажемъ только на нѣкоторыя вспомогательныя средства. Какао часто приноситъ пользу, оказывая самое благотворное вліяніе на мать и ребенка въ теченіи всего періода кормленія. Теплота имѣетъ большое значеніе, такъ какъ способствуетъ отдѣленію молока.

Если, далѣе, мать испытываетъ при кормленіи нѣкоторую сухость въ горлѣ, вызывающую легкое покашливаніе, это показываетъ, что кровь ея бѣдна водою, которая нужна молоку въ большомъ количествѣ; при этомъ и отдѣленіе молока нерѣдко уменьшается. Необходимо поэтому, чтобы мать побольше пила жидкостей, чтобы дать крови, а вмѣстѣ съ тѣмъ и молоку необходимую воду.

Кормленіе новорожденнаго ребенка.

285. **Первое кормленіе новорожденнаго.** Въ первый день жизни ребенка его или вовсе не прикладываютъ къ груди или прикладываютъ не больше двухъ разъ. Появляющееся вскорѣ послѣ родовъ молоко гораздо гуще, а потому и желтѣе, чѣмъ впослѣдствіи, и содержитъ въ себѣ больше солей; оно дѣйствуетъ поэтому слабительно, что очень важно для новорожденнаго, такъ какъ способствуетъ скорѣйшему опорожненію кишечника отъ содержимаго его, образовавшагося отъ проглоченныхъ околоплодныхъ водъ во время утробной жизни. Эти первыя его изверженія (такъ наз. дѣтородный калъ), зеленовато-чернаго цвѣта, нѣсколько походятъ на деготь. Только между третьимъ и восьмымъ днемъ молоко пріобрѣтаетъ свои обычныя свойства. На первое молоко нельзя еще поэтому смотрѣть какъ на пищу ребенка, да онъ еще и не испытываетъ въ первыя сутки никакого позыва къ ней. Это необходимо знать для того, чтобы не мучить напрасно ни ребенка, ни себя безплоднымъ прикладываніемъ его къ груди. Почти половина новорожденныхъ, особенно тѣ, матери которыхъ кормятъ въ первый разъ, или вовсе не берутъ груди въ первые 24 часа, или сосутъ такъ вяло, что количество доставшагося имъ молока не превышаетъ чайной ложечки. Поэтому въ первые три дня ребенокъ падаетъ въ вѣсѣ и лишь въ концѣ первой недѣли онъ достигаетъ своего первоначальнаго вѣса. Эта убыль въ вѣсѣ — явленіе естественное, и мать не должна имъ смущаться. На вторыя сутки надо уже начать болѣе или менѣе правильное кормленіе ребенка, прикладывая его, по возможности, не чаще, чѣмъ черезъ каждые три часа. При болѣе частомъ кормленіи, молоко теряетъ въ своей питательности, такъ какъ оно становится жиже. Примѣръ этому можно наблюдать у коровъ: если желательно получать отъ нихъ молоко хорошаго достоинства, то ихъ доятъ не болѣе трехъ разъ въ день; при болѣе частомъ доеніи молоко получается въ нѣсколько большемъ, правда, количествѣ, но за то далеко не того же качества.

286. **Порядокъ и правильность кормленія** Правильное кормленіе столь же необходимо для матери, какъ и для ребенка. Объемъ дѣтскаго желудка еще очень малъ и можетъ вмѣстить лишь весьма незначительное количество пищи; только съ теченіемъ времени онъ пріобрѣтаетъ свою мѣшкообразную форму. Принятая ребенкомъ пища должна имѣть время перевариться и, лишь послѣ того какъ она переварится, можетъ послѣдовать новый пріемъ пищи; у ребенка въ это время является чувство голода, о чемъ онъ и заявляетъ громкимъ крикомъ. Получивъ свою порцію, онъ снова спокойно засыпаетъ. Каждая мать знаетъ, конечно, что когда ребенокъ голоденъ, онъ кричитъ, но изъ этого, къ сожалѣнію часто выводятъ совершенно ложное заключеніе, что всякій крикъ ребенка вызывается голодомъ. Это совершенно невѣрное представленіе, такъ какъ, кромѣ чувства голода, грудному ребенку доступны и другія ощущенія, и, какъ только онъ почему бы то ни было чувствуетъ себя дурно, онъ даетъ знать объ этомъ крикомъ. Очень часто причину безпокойства ребенка нужно искать въ какомъ нибудь недомоганіи его, особенно въ столь частыхъ въ этомъ возрастѣ разстройствахъ желудка и кишекъ. Если полученная ребенкомъ пища лежитъ непереваренная въ желудкѣ его, или если она плохо переваривается, проходя черезъ кишечникъ, о чемъ свидѣтельствуютъ жидкія испражненія, въ которыхъ обыкновенно находятъ бѣлые комки казеина (одной изъ составныхъ частей молока), то ребенокъ, конечно, испытываетъ непріятныя ощущенія, безпокоится и кричитъ. Наблюдательная мать научается различать по оттѣнкамъ голоса ребенка, вызывается ли его крикъ голодомъ или другими причинами. Совершенно неправильно было бы поэтому кормить ребенка лишь для его успокоенія, какъ это, къ сожалѣнію, часто дѣлается. Это тѣмъ болѣе неблагоразумно, что и цѣль этимъ достигается не на долго, такъ какъ вновь принятая пища еще болѣе усиливаетъ желудочно-кишечное разстройство и связанныя съ нимъ страданія. Очень часто легкое недомоганіе, которое при соотвѣтственной діэтѣ скоро прошло бы, развивается въ катарръ желудка и кишекъ, принимающій нерѣдко хроническій характеръ, доставляющій не мало хлопотъ и безпокойствъ матери и зачастую ведущій къ смерти ребенка. Надо замѣтить, что разстройства пищеварительнаго канала являются одною изъ самыхъ частыхъ причинъ большой смертности дѣтей въ первые два года ихъ жизни. Каждая мать должна поэтому строго слѣдить за правильностью кормленія своего ребенка. Ни въ какомъ случаѣ не надо прикладывать ребенка чаще, чѣмъ хотя бы черезъ каждые два часа, если уже маленькаго крикуна иначе не уймешь, уменьшая за то количество предлагаемой пищи. Пусть мать помнитъ ту простую истину, что ни одно дитя еще не заболѣвало вслѣдствіе недокармливанія, тѣмъ болѣе, что ошибку въ этомъ случаѣ легко исправить. Перекармливаніе же нерѣдко ведетъ къ разнымъ заболѣваніямъ, въ борьбѣ съ которыми запоздалая діэта не всегда уже помогаетъ.

287. **Положеніе при кормленіи.** Чтобы кормленіе было наименѣе утомительно для матери и ребенка, лучше всего кормить его въ сидячемъ положеніи. Кормящая садится на невысокое кресло или стулъ и ставитъ подъ ноги скамеечку, для того, чтобы ребенокъ не сползалъ съ колѣнъ. Ребенка нужно положить на подушку или что нибудь мягкое; при кормленіи мать должна нѣсколько поддерживать грудь, чтобы не закрывать ею носика ребенка; въ противномъ случаѣ онъ не можетъ дышать носомъ и часто отрывается отъ соска, чтобы впустить воздухъ черезъ ротъ. Передъ и послѣ каждаго кормленія грудь обмывается чистою комнатною водою и вытирается чистымъ полотенцемъ.

288. **Дыханіе носомъ и насморкъ.** Дыханіе носомъ вообще имѣетъ большое значеніе для ребенка; явившійся слѣдствіемъ простуды легкій насморкъ при узкихъ носовыхъ ходахъ уже значительно затрудняетъ его, затрудняя въ тоже время и кормленіе и тѣмъ дурно отзываясь на общемъ питаніи ребенка. Поэтому слѣдуетъ тщательно оберегать грудного ребенка отъ простуды. Существуютъ извѣстныя врожденныя болѣзни грудныхъ дѣтей, однимъ изъ проявленіемъ которыхъ является упорный насморкъ; отъ затрудненнаго при этомъ дыханія очень страдаетъ кормленіе ребенка, почему эти болѣзни считаются очень серьезными и нерѣдко ведутъ къ смерти его отъ истощенія (см. ниже: „Болѣзни грудныхъ дѣтей“).

289. **Разныя причины крика грудныхъ дѣтей.** Крикъ ребенка можетъ быть вызванъ не только желудочнокишечными страданіями, но еще и другими причинами. Раньше поэтому, чѣмъ безтолково совать кричащему ребенку грудь или соску, надо хорошенько осмотрѣть, не замарался или не замочился ли онъ,

не раздутъ ли у него животикъ вѣтрами, не слишкомъ ли туго стянуты пеленки, не попало ли въ нихъ что либо твердое, иногда даже иголка, что причиняетъ ему неудобство или боль.

290. **Кормленіе ночью.** Существеннымъ является также вопросъ, слѣдуетъ ли кормить ребенка и ночью. Если спокойный, ничѣмъ не прерываемый сонъ необходимъ всякому вообще взрослому человѣку, странно было бы допустить, чтобы именно кормящую мать природа хотѣла лишить его. Самое естественное поэтому — ночью не кормить ребенка вовсе, и ребенокъ къ этому очень легко привыкаетъ. Его кормятъ обыкновенно вечеромъ, въ 10—11 часу, и потомъ уже ничего не даютъ ему до 5 или 6 часовъ утра. Первое время ребенокъ, особенно если его раньше пріучили къ ночному кормленію, будетъ кричать, но, если ему не уступать, онъ скоро привыкаетъ не нарушать покоя матери.

Но для правильности кормленія, о которой мы говорили выше, никогда не слѣдуетъ будить ребенка. Если онъ и проспитъ свое время, бѣды нѣтъ никакой; можно быть увѣреннымъ, что когда онъ почувствуетъ голодъ, то дастъ знать о себѣ. Не слѣдуетъ также давать ребенку засыпать у груди; ему это, правда, нравится, однако надо имѣть въ виду, что при сосаніи въ сонномъ состояніи въ ротикѣ остается непроглоченное молоко, которое скисаетъ, разлагается и дѣйствуетъ раздражающимъ образомъ на слизистую оболочку рта, вызывая воспаленіе, плёсневку и т. п. Нельзя также одобрить совмѣстнаго спанья матери съ ребенкомъ, въ особенности, если она неспокойно спитъ, потому что ребенку можетъ быть причиненъ вредъ, не говоря уже о возможности задушенія его во снѣ.

291. **Регулы во время кормленія** большею частью не являются вовсе, но если онѣ и наступаютъ, это не должно препятствовать кормленію, надо только прикладывать ребенка порѣже. Лишь когда молоко начинаетъ исчезать, либо мать чувствуетъ себя слишкомъ истощенной, надо подумать объ отнятіи ребенка. То же необходимо и при наступленіи новой беременности, ибо питать двоихъ дѣтей — которое есть и которое будетъ — не по силамъ одной женщинѣ. Послѣдствіемъ такого напряженія легко можетъ явиться выкидышъ. Для предупрежденія этого надо немедленно отнять ребенка отъ груди.

292. **Кормилица.** Если мать почему либо кормить не можетъ, остается позаботиться о надлежащемъ выборѣ кормилицы, т. е. пріискать такую, которая пользовалась бы вполнѣ хорошимъ здоровьемъ. Если она не удовлетворяетъ этому требованію, та польза, какая отъ нея можетъ быть ребенку, не окупаетъ связанныхъ съ нею иногда довольно значительныхъ расходовъ и не настолько велика, чтобы нельзя было замѣнить кормилицу искусственнымъ вскармливаніемъ. Лучшею замѣною материнскаго молока несомнѣнно является молоко кормилицы; предпочтеніе однако надо дать той изъ нихъ, которая больше всего подходитъ къ матери по своему тѣлосложенію. Очень полныхъ, напр., кормилицъ не берутъ къ дѣтямъ худощавыхъ женщинъ и наоборотъ. Въ общемъ, кормилицѣ со спокойнымъ, ровнымъ характеромъ, не легко возбуждающейся, не тоскующей по своемъ собственномъ ребенкѣ, веселой, жизнерадостной слѣдуетъ отдать всегда преимущество передъ вспыльчивой, раздражительной, хмурой. Подробное изслѣдованіе здоровья и сложенія кормилицы должно быть произведено врачемъ, который одинъ только и можетъ найти въ ней какой либо скрытый недостатокъ. Вообще же годность кормилицы узнается по успѣшности кормленія: если ребенокъ хорошо развивается, спокоенъ, прибываетъ въ вѣсѣ, то это можетъ служить доказательствомъ, что кормилица вполнѣ удовлетворяетъ своему назначенію.

Нѣкоторой рекомендаціей для кормилицы можетъ, кромѣ того, служить ея

собственный ребенокъ: если онъ вполнѣ здоровъ, хорошо спитъ, если испражненія его нормальны, т. е. имѣютъ видъ желтоватой, почти лишенной запаха, кашицы и не содержитъ непереваренныхъ комковъ свернувшагося казеина, то молоко кормилицы можно признать удовлетворительнымъ. Разница въ возрастѣ между собственнымъ ребенкомъ кормилицы и ея предполагаемымъ питомцемъ не должна превышать 6—8 недѣль, ибо съ теченіемъ времени молоко становится гуще и, подходящее по своей питательности для старшаго ребенка, плохо переносится маленькимъ. Необходимо также навести справки по возможности не у самой кормилицы, на откровенность которой въ этомъ отношеніи нельзя особенно разсчитывать, нѣтъ ли въ ея роду какихъ нибудь наслѣдственныхъ болѣзней: золотухи, чахотки и т. п., и вполнѣ ли здоровъ отецъ ея ребенка. При неблагопріятныхъ свѣдѣніяхъ пригодность кормилицы, хотя бы вполнѣ здоровой на видъ, должна подлежать большому сомнѣнію.

Надо еще слѣдить за тѣмъ, чтобы кормилица не слишкомъ часто прикладывала ребенка, такъ какъ она нерѣдко, тяготясь избыткомъ молока, старается сбыть его ребенку, кормя его по возможности чаще. Лучше въ такихъ случаяхъ, передъ каждымъ прикладываніемъ ребенка, сбрызгивать первое молоко. У нѣкоторыхъ кормилицъ, наоборотъ, молока слишкомъ мало, такъ что ребенокъ у нихъ голодаетъ, но онѣ обыкновенно скрываютъ это, изъ опасенія потерять мѣсто.

Мы видимъ, такимъ образомъ, что кормилица вноситъ въ домъ немало хлопотъ и непріятностей, особенно если она еще капризна и требовательна, и за нею, въ интересахъ ребенка, приходится „ухаживать“.

Что касается пищи кормилицы и ея образа жизни, къ ней приложимо все то, что мы говорили выше о кормящей матери. — Хорошо, если кормилица искренно привяжется къ довѣренному ей малюткѣ, въ противномъ случаѣ нерѣдко случается, что у кормилицы пропадаетъ молоко, которое опять появляется лишь для своего собственнаго ребенка. Это поразительное явленіе можно объяснить лишь вліяніемъ нервной системы и душевнаго состоянія женщины на отдѣленіе молока.

Если ребенокъ плохо развивается, если онъ безпокоенъ, страдаетъ желудочно-кишечными разстройствами или сыпями, необходимо или перемѣнить кормилицу, или перейти къ искусственному вскармливанію ребенка.

Искусственное вскармливаніе ребенка.

Вопросъ объ искусственномъ вскармливаніи дѣтей, которыхъ матери кормить не могутъ и родителямъ которыхъ кормилицы болѣе или менѣе недоступны по связаннымъ съ ними расходамъ, уже съ давнихъ поръ сильно занимаетъ умы врачей.

293. **Коровье молоко.** Въ молокѣ животныхъ человѣкъ весьма естественно искалъ замѣну женской груди; всего чаще, конечно, онъ находилъ ее въ сравнительно болѣе доступномъ молокѣ коровы. Оно содержитъ, однако, къ сожалѣнію, слишкомъ много жира, а главное казеинъ его гораздо менѣе удобоваримъ, чѣмъ казеинъ женскаго молока; въ желудкѣ ребенка онъ образуетъ слишкомъ большіе, плотные комки, чѣмъ значительно затрудняетъ пищевареніе. Лишь немногія дѣти хорошо переносятъ цѣльное коровье молоко въ теченіе долгаго времени; у огромнаго же большинства ихъ оно вызываетъ разныя желудочно-кишечныя разстройства. Кромѣ неблагопріятнаго для дѣтскаго желудка состава коровьяго молока, есть еще одно обстоятельство, дѣлающее его причиною многихъ заболѣваній у дѣтей: оно нерѣдко служитъ очагомъ для всякихъ микробовъ (заразныхъ началъ), попадающихъ въ молоко извнѣ. Пока молоко находится въ вымени коровы, оно не содержитъ микробовъ, но уже во время доенія они проникаютъ въ него съ грязныхъ сосковъ коровы, всегда лишь плохо обмываемыхъ.

Если притомъ корова страдаетъ поносами и частица ея испражненій попадаетъ съ запачканныхъ ими сосковъ въ молоко, поносъ легко можетъ передаться и дѣтямъ. Загрязненность молока большею частью не замѣтна для глазъ, благодаря непрозрачности его; установить степень загрязненности можно лишь путемъ процѣживанія, при чемъ получается довольно грязный осадокъ. Каждый самъ можетъ произвести этотъ несложный опытъ. Понятно, что загрязненное молоко очень вредно отзывается на здоровьѣ ребенка. Далѣе, многаго оставляетъ желать и чистота рукъ самихъ доильщицъ. Въ простомъ народѣ на чистоту вообще нерѣдко смотрятъ какъ на роскошь, которой не можетъ позволить себѣ рабочій человѣкъ; къ этому присоединяется также нелюбовь къ новшествамъ. „Мы же выростили своихъ дѣтей, говорятъ они, и безъ вашей новомодной чистоты; зачѣмъ же напрасно безпокоиться!“

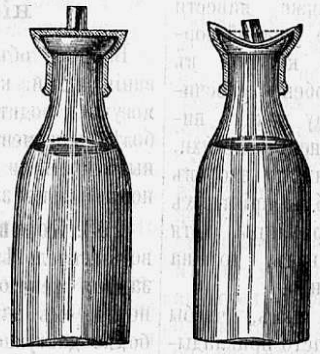


Рис. 18. Бутылочки Сокслета: лѣвая — до кипяченія, правая — послѣ кипяченія.

Наконецъ разные грибки еще попадаютъ въ молоко изъ воздуха въ то время, когда оно стоитъ въ открытыхъ сосудахъ; размножаясь въ огромномъ количествѣ, они вызываютъ въ немъ процессы броженія; молоко отъ этого скоро скисаетъ и дѣлается негоднымъ къ употребленію. Особенно въ лѣтнее время молоко очень быстро портится; замѣтить же это по его вкусу и запаху не всегда легко: нашъ носъ и нашъ языкъ являются въ данномъ случаѣ слишкомъ несовершенными орудіями изслѣдованія. Очень часто негодность молока узнается лишь подъ микроскопомъ или химическимъ путемъ, а чаще всего, хотя уже нѣсколько поздно, по вызваннымъ имъ у ребенка поносу (см. „Здравоохраненіе“).

294. **Стерилизованное молоко. Аппаратъ Сокслета.** Необходимо было поэтому найти такой способъ приготовленія молока для дѣтей, благодаря которому погибали бы всѣ заключающіеся въ немъ микробы. Такое молоко называютъ стерилизованнымъ или обезпложеннымъ. Главная заслуга въ этомъ отношеніи принадлежитъ мюнхенскому профессору Сокслету, который оказалъ истинное благодѣяніе человѣчеству. Основная мысль его изобрѣтенія очень проста: молоко кипятится такимъ образомъ, что микробы не имѣютъ доступа къ нему, почему оно и не портится. Къ сожалѣнію, на практикѣ эту благую мысль осуществили въ такой формѣ, что именно недостаточнымъ людямъ, всего болѣе въ ней заинтересованнымъ, примѣненіе ея еще до сихъ поръ недоступно. Этому столь полезному и столь простому изобрѣтенію Сокслета дали наименованіе „аппарата“ и различными дополненіями къ нему, можетъ быть и полезными, но во всякомъ случаѣ не необходимыми, значительно повысили его цѣну (аппаратъ Сокслета стоитъ отъ 5 рублей и дороже). Для торговцевъ это, разумѣется, выгодно; людямъ же небогатымъ такой расходъ часто не по силамъ, тѣмъ болѣе, что имъ трудно разобраться, какія принадлежности аппарата дѣйствительно нужны и какія могутъ быть сдѣланы домашнимъ способомъ. Мы хотимъ поэтому описать наиболѣе существенныя части Сокслетовскаго аппарата и указать, какими простыми средствами, имѣющимися въ распоряженіи самаго маленькаго хозяйства, достигается его цѣль. Для полной стерилизаціи молоко должно кипятиться 10—20 минутъ. Это дѣлалось и раньше, но молоко не закупоривалось послѣ кипяченія отъ доступа воздуха съ его микробами; въ теплой комнатѣ оно поэтому скоро снова скисало и портилось. Сокслетъ взялъ нѣсколько бутылочекъ (см. рис. 18), налилъ въ каждую изъ нихъ столько молока, сколько ребенокъ выпиваетъ за одинъ разъ, потомъ такъ закупорилъ эти бутылочки, что паръ при кипяченіи имѣлъ выходъ, но когда затѣмъ молоко въ нихъ остывало, наружный воздухъ не имѣлъ къ нему доступа; наконецъ, всѣ бутылочки, предназначенныя для кормленія ребенка въ теченіе одного дня, онъ кипятилъ вмѣстѣ въ кастрюлькѣ съ водой. Вотъ и все изобрѣтеніе; какъ и всѣ великія открытія, оно такъ необыкновенно просто, что всякому кажется, что онъ бы и самъ это придумалъ.

Передъ употребленіемъ такія бутылочки слегка подогрѣваютъ (до температуры парного молока), опуская ихъ для этого въ горячую воду. — Посмотримъ же теперь, что представляетъ собою аппаратъ (см. рис. 19). Онъ состоитъ изъ 8—10 бутылочекъ, стоимостью отъ 10—15 коп. каждая, и столькихъ же резиновыхъ пробокъ по 5—10 коп.; весь аппаратъ, такимъ образомъ, долженъ былъ бы стоить не больше 2 руб., а такой расходъ позволилъ бы себѣ и небогатый человѣкъ для блага своего ребенка. Зачѣмъ еще эта спеціальная кастрюлечка для бутылокъ, когда такая имѣется въ каждомъ хозяйствѣ, зачѣмъ нужна спиртовая лампочка, штативъ, особая кружка для нагрѣванія отдѣльной бутылочки? Самое большее, что еще можетъ понадобиться, это 2—3 обыкновенныя резиновыя соски, которыя должны содержаться въ безукоризненной чистотѣ.

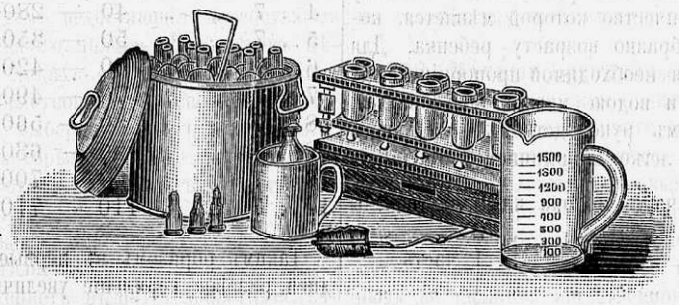


Рис. 19. Аппаратъ Сокслета со всѣми принадлежностями.

Кромѣ аппарата надо еще имѣть подъ рукою какой нибудь сосудъ съ кипяченной водой, которую мѣняютъ два раза въ день, утромъ и вечеромъ, и въ которую опускаютъ соски и пробки послѣ ихъ употребленія. Сейчасъ же послѣ сосанія бутылочку наполняютъ водою, чтобы молоко не засыхало на стѣнкахъ, чѣмъ сильно затрудняется отмываніе. Эта небольшая затрата труда съ избыткомъ вознаграждается той пользой, которую она приноситъ ребенку, предохраняя его отъ многихъ заболѣваній, вызываемыхъ иногда лишь небрежностью въ отношеніи чистоты. Подогрѣвать бутылочки можно на спиртовой, бензиновой или керосиновой кухнѣ, но проще и практичнѣе пользоваться для этого обыкновенными ночниками, приспособивъ или купивъ къ нимъ какую нибудь стойку или таганчикъ, на который ставятъ жестяной сосудъ съ водою. Этого огня вполнѣ достаточно для нагрѣванія воды настолько, чтобы опущенная въ нее бутылочка быстро пріобрѣла необходимую теплоту. Удобнѣе, конечно, нагрѣвать бутылочку одновременно съ водой, поставленной съ вечера, такъ какъ на подогрѣваніе молока тратится при этомъ меньше времени; но это допустимо лишь тогда, если бутылочки съ молокомъ въ первый разъ кипятились такъ основательно, что не содержатъ больше зародышей. Въ противномъ случаѣ продолжительная умѣренная теплота лишь способствуетъ ихъ размноженію и молоко портится. Такое простое приспособленіе, устройство котораго не требуетъ почти никакихъ затратъ, имѣетъ то удобство, что ночью не приходится возиться съ подогрѣваніемъ молока; это пріятно ребенку и очень удобно для матери. Маленькій крикунъ обыкновенно очень нетерпѣливъ и кричитъ все время, пока не получитъ своей пищи. Чѣмъ легче и

удобнѣе соблюденіе необходимаго по отношенію къ ребенку обихода, тѣмъ вѣрнѣе ничего не будетъ упущено. При подогрѣваніи молока на спирту, нерѣдко бутылочку оставляютъ въ водѣ слишкомъ долго, она слишкомъ сильно нагрѣвается, и приходится снова ждать, пока она достаточно остынетъ, не говоря уже о непроизводительной при этомъ затратѣ спирта, бензина или керосина.

295. **Разведеніе молока водою.** Мы уже выше говорили, что цѣльное коровье молоко неудобоваримо для желудка грудного ребенка. Его разбавляютъ поэтому водою, количество которой мѣняется, конечно, сообразно возрасту ребенка. Для опредѣленія необходимой пропорціи между молокомъ и водою можно пользоваться, какъ общимъ руководствомъ, слѣдующей простой и легко запоминаемой таблицей:

1 мѣс.	1	часть	молока	на	3	части	воды
2 „	1	„	„	„	2	„	„
3 „	1	„	„	„	1	часть	„
4 „	1	„	„	„	1	„	„
5 „	2	части	„	„	1	„	„
6 „	3	„	„	„	1	„	„

Съ 7-го мѣсяца уже цѣльное молоко. Такъ какъ женское молоко слаще коровьяго, къ послѣднему еще прибавляютъ около чайной ложечки молочнаго сахара. Мы даемъ, разумѣется, лишь общія указанія, которыхъ въ отдѣльныхъ случаяхъ можно придерживаться лишь приблизительно. Если, напримѣръ, и разбавленное въ указанной нами пропорціи молоко, плохо переносится ребенкомъ, что̀ выражается у него рвотами и жидкими испраженіями, содержащими бѣлые комки непереваренаго молока, надо, значитъ, увеличить примѣсь воды.

296. **Однодневное количество пищи.** Для опредѣленія того количества молока, которое ребенокъ долженъ получать за одинъ разъ и въ теченіе сутокъ, мы предлагаемъ еще одну, довольно несложную, таблицу. Замѣтимъ только, что для болѣе удобнаго, и въ то же время точнаго измѣренія количества пищи, надо имѣть стеклянный стаканъ, такъ наз. мензурку, на которой нанесены дѣленія до 150 граммъ. Такую мензурку можно получить обыкновенно во всякой аптекѣ (см. рис. 19).

Вотъ наша таблица:

1-ый день ребенокъ или вовсе не ѣстъ или получаетъ 2 раза по 22 гр.—всего 44 гр.—3 столовыя ложки—жидкой пищи.

дни		граммъ	всего граммъ	столов. ложекъ
2.. 5	разъ по	27	— 135	или 10
3.. 7	„ „	30	— 210	„ 13
4.. 7	„ „	40	— 280	„ 18
5.. 7	„ „	50	— 350	„ 23
6.. 7	„ „	60	— 420	„ 28
7.. 7	„ „	70	— 490	„ 33
8.. 7	„ „	80	— 560	„ 37
9.. 7	„ „	90	— 630	„ 42
10.. 7	„ „	100	— 700	„ 47
11.. 7	„ „	110	— 770	„ 52

Такимъ образомъ въ первые 10—11 дней разовое кормленіе увеличивается съ каждымъ днемъ на 10 гр., такъ что на третій день оно равняется 30 граммамъ, на четвертый уже сорока и т. д. Начиная съ 12 дня и до конца перваго мѣсяца постепенно доходятъ до 1000 граммъ — приблизительно 5 чайныхъ стакановъ ежедневно; во второмъ мѣсяцѣ даютъ уже 1500 граммъ, а затѣмъ до 2000 граммъ въ день. Мы избѣгаемъ болѣе точныхъ цифръ, такъ какъ количество ежедневной пищи ребенка должно, конечно, сообразоваться съ организмомъ ребенка и съ его самочувствіемъ. Мы назначили 7 пріемовъ пищи, такъ какъ такимъ образомъ получаются болѣе правильные промежутки, по 3 часа днемъ и одинъ шестичасовой—ночью. Но это, конечно, не мѣшаетъ тому, что одни дѣти обходятся 6 пріемами въ день, другія должны получать не менѣе 8. Сколько въ такихъ случаяхъ должно давать за-разъ, легко можетъ быть вычислено каждой матерью по нашей таблицѣ. Если ребенка послѣ ѣды рветъ, то можно допустить, что пища была дана въ слишкомъ большомъ количествѣ, и въ слѣдующій разъ даютъ уже нѣсколько меньше, но если у него и послѣ того продолжаются рвоты, причину надо искать въ качествѣ самой пищѣ, а если еще присоединяются поносы, слѣдуетъ посовѣтоваться съ врачемъ.

297. **Вещества, служащія для замѣны женскаго молока.** Коровье молоко, даже разбавленное и подслащенное, еще далеко не можетъ служить полною замѣною материнскаго молока; уже издавна дѣлались поэтому попытки придать химическимъ или какимъ либо инымъ путемъ недостающія ему составныя части женскаго молока. Предложенъ цѣлый рядъ такихъ суррогатовъ, болѣе или менѣе удовлетворяющихъ своему назначенію. Мы выберемъ, по необходимости, только нѣкоторыя, вовсе не имѣя, однако, въ виду отдать имъ этимъ предпочтеніе передъ другими.

Такъ какъ при разбавленіи молоко, хотя и дѣлается болѣе удобоваримымъ, но зато теряетъ въ питательности, вслѣдствіе уменьшившагося количества бѣлковъ, то д-ръ Бидертъ предложилъ смѣшивать съ водою сливки, допуская примѣсь молока лишь позднѣе, когда достаточно окрѣпнетъ пищеварительная способность ребенка. Бидертовская сливочная смѣсь обходится, конечно, дороже обыкновеннаго молока. Бидертъ предлагаетъ давать эту смѣсь въ 6 слѣдующихъ пропорціяхъ, начиная съ 1-го до 6-ти мѣсяцевъ:

Противоположнаго мнѣнія придерживается Монти, по мнѣнію котораго смѣсь должна состоять не изъ сливокъ съ водою, а изъ обыкновеннаго молока, разбавленнаго съ сывороткой, т. е. той жидкостью, которая лишена казеина (творога), а содержитъ только бѣлки, жиръ и соли.

Изъ другихъ примѣсей къ молоку, благодаря которымъ должна увеличиться его удобоваримость, упомянемъ овсяный и ячменый отвары, употребляемые вмѣсто воды, но въ той же пропорціи съ молокомъ, которая была нами указана выше въ соотвѣтствующей таблицѣ (п. 294).

298. **Мучные препараты для дѣтей** состоятъ, изъ различнаго рода тонкой муки съ добавленіемъ сгущеннаго молока или безъ онаго. Они содержатъ, во всякомъ случаѣ растительныя составныя части, рядомъ съ декстриномъ и сахаромъ, болѣе или менѣе значительное количество крахмала, т. е. такого вещества, которое отнюдь не является естественной пищей для ребенка. Но кромѣ того они очень бѣдны и жиромъ, это—обстоятельство, которое надо имѣть въ виду. Такъ какъ растущій организмъ имѣетъ большую потребность въ жирѣ и такъ какъ крахмалистыя вещества въ первые мѣсяцы жизни вовсе не перевариваются грудными дѣтьми, а позднѣе—лишь весьма недостаточно, то надо признать, что всякая дѣтская мука не соотвѣтствуетъ натурѣ ребенка въ первые десять мѣсяцевъ его жизни.

	Смѣсь				Составъ.		
Мѣсяцы.	Сливокъ	Молока	Воды	Молочн. сах.	Казеина.	Масла.	Сахара.
1	8 стол. лож.	0 стол. лож.	24 стол. лож.	4 чайн. лож.	1,0 %	2,4 %	3,8 %
2	8 » »	4 » »	24 » »	4 » »	1,4 »	2,6 »	3,8 »
3	8 » »	8 » »	24 » »	4 » »	1,8 »	2,7 »	3,8 »
4	8 » »	16 » »	24 » »	4 » »	2,3 »	2,9 »	3,8 »
5	8 » »	24 » »	24 » »	4 » »	2,6 »	3,0 »	3,7 »
6	8 » »	32 » »	16 » »	2½ » »	3,1 »	3,3 »	4,0 »

Уходъ за ребенкомъ до прорѣзыванія зубовъ.

299. **Купанье** ребенка въ первые дни его жизни уже потому необходимо, что вся кожа новорожденнаго покрыта воскообразнымъ веществомъ („сыровидной смазкой"), отложившимся еще въ утробной жизни изъ сальныхъ железъ кожи подъ вліяніемъ околоплодныхъ водъ. Лишь послѣ 2—3 купаній эта смазка отстаетъ настолько, что не затрудняетъ больше дѣятельности кожи съ ея железами. Не говоря уже о простой чистоплотности, частое купанье ребенка необходимо въ интересахъ его здоровья и самочувствія. Ничто такъ благотворно не дѣйствуетъ на дѣятельность кожи и вмѣстѣ съ тѣмъ на кровообращеніе и обмѣнъ веществъ, какъ теплая ванна. Купать ребенка лучше подъ вечеръ, передъ кормленіемъ; купанье непосредственно вслѣдъ за кормленіемъ вредно. Накормленный послѣ ванны ребенокъ быстро засыпаетъ спокойнымъ, здоровымъ сномъ. Температура ваннъ должна быть по возможности равномѣрно теплая, около 28° по Реомюру, и воды въ нихъ должно быть столько, чтобы она покрывала все тѣльце ребенка. Необходимо пріобрѣсть градусникъ (см. рис. 2), такъ какъ голый локоть, которымъ обыкновенно пробуютъ воду, недостаточно чувствителенъ. Горячая вода ослабляетъ ребенка, дѣлаетъ его слишкомъ чувствительнымъ къ холоду, предрасполагаетъ къ простудамъ, кашлю, насморку. На дно ванны кладется подстилка для того, чтобы ребенку было мягче лежать. Для купанья всегда лучше имѣть двѣ губки—одну исключительно для лица, причемъ и вода ею набирается не изъ ванны, а изъ особаго тутъ же стоящаго сосуда съ чистою водою, той же температуры, что и въ ваннѣ. Если вода въ ваннѣ недостаточно чиста, то, попавъ въ глазки ребенку, она можетъ вызвать въ нихъ воспаленіе, могущее имѣть очень серьезныя послѣдствія. Для обливаній послѣ купанья нужно заранѣе приготовить воду въ кувшинѣ, двумя градусами ниже чѣмъ въ ваннѣ. Въ первые два года ребенка слѣдуетъ купать по возможности ежедневно.

300. **Обтиранія.** Независимо отъ купаній, грудныхъ дѣтей слѣдуетъ обтирать также прохладной водой. Истинное удовольствіе смотрѣть, какъ хорошо себя чувствуютъ малютки послѣ такихъ влажныхъ обтираній; они привыкаютъ къ нимъ очень легко и впослѣдствіи переносятъ ихъ уже безъ обычнаго въ началѣ крика. Эти обтиранія удовлетворяютъ не однимъ только требованіямъ опрятности; ихъ главное назначеніе — закалить нѣжный дѣтскій организмъ. Здоровый цвѣтъ лица, правильное развитіе, невоспріимчивость къ простудѣ—вотъ благодѣтельные результаты такого ухода за кожей. Къ сожалѣнію, этими прохладными обтираніями у насъ въ Россіи пренебрегаютъ, тогда какъ на западѣ матери, не взирая на время года и погоду, ежедневно обтираютъ дѣтишекъ холодной водой. Тѣ доводы, которые обыкновенно приводятся противъ холодныхъ обтираній, могутъ имѣть значеніе лишь для очень слабыхъ и болѣзненныхъ дѣтей, для здоровыхъ же и крѣпкихъ эти обтиранія незамѣнимы. Для болѣе слабыхъ дѣтей слѣдуетъ брать воду потеплѣе, нѣсколько подогрѣтой и мало по малу переходить къ болѣе прохладной.

Надо сказать еще, какимъ образомъ и какъ долго производится такое обтираніе? Прежде всего, оно можетъ начаться лишь спустя нѣсколько дней послѣ рожденія ребенка, когда онъ успѣлъ ужъ достаточно освоиться съ окружающимъ воздухомъ, имѣющимъ, конечно, гораздо болѣе низкую температуру, чѣмъ при какой ребенокъ находился въ утробѣ матери. Вотъ почему и ванны должны дѣлаться ребенку вначалѣ теплыя, не ниже 28° Реом., а затѣмъ уже можно переходить постепенно къ менѣе теплымъ. Уменьшать температуру ваннъ можно уже съ 3-ьей недѣли, дѣлая ихъ постепенно, съ каждымъ днемъ, все прохладнѣе, такъ что приблизительно къ 3-му мѣсяцу, когда кожа ребенка уже достаточно окрѣпла, можно перейти къ ваннамъ 20—18° Реом. (температура нагрѣтой на

солнцѣ воды). Но обтиранія можно, какъ уже сказано, начать дѣлать уже значительно раньше. Обтираніе производится въ первое время такъ, что съ достаточной быстротой проводятъ раза два по всей спинкѣ ребенка губкой или тряпочкой, намоченной въ водѣ, и такъ же быстро обсушиваютъ и обычнымъ образомъ заворачиваютъ ребенка въ пеленку и проч. Позднѣе обтираютъ также и прочія части тѣла, лицо, грудь и проч. Самое лучшее время для такихъ обтираній — непосредственно послѣ теплаго купанья, при чемъ прежде чѣмъ сдѣлать ребенку обтираніе, его вытираютъ до-суха чѣмъ нибудь шерстянымъ. При такомъ уходѣ кожа укрѣпляется, закаляется, и предохраняетъ дѣтей отъ простудныхъ заболѣваній.

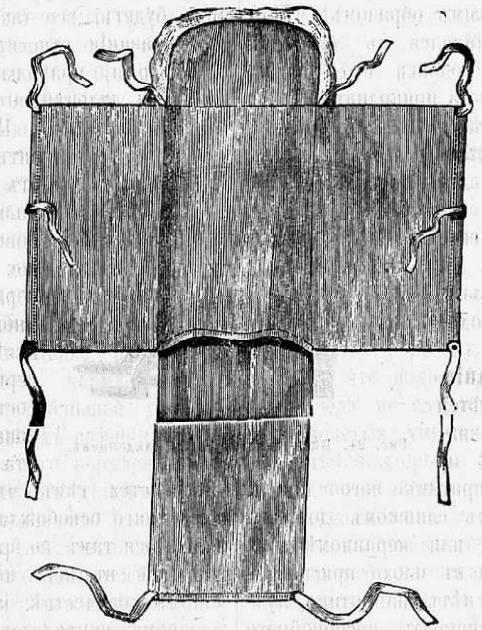


Рис. 20 Конвертикъ для грудныхъ младенцевъ (по Жуку).

301. **Уходъ за кожей головы.** Кожа головы у дѣтей требуетъ особенно тщательнаго ухода. Послѣдствіемъ неопрятнаго содержанія ея нерѣдко являются разныя сыпи и даже парша. Лѣтъ 30—50 тому назадъ парша встрѣчалась гораздо чаще, чѣмъ теперь. Парша, какъ извѣстно, принадлежитъ къ паразитнымъ болѣзнямъ, но почему она проявляется въ наше время въ болѣе мягкихъ формахъ—еще точно не выяснено. Сомнительно, чтобы это обусловливалось исключительно большей чистоплотностью современныхъ матерей. Обычай одѣвать дѣтямъ чепчики, часто шерстяные, тяжелые, отчего головка у нихъ всегда въ испаринѣ, къ счастью, все больше выходитъ изъ употребленія. Можетъ быть, и они не мало способствовали, прежде столь частой, паршѣ. Въ началѣ, когда головка еще не покрыта волосами, надѣваніе легкаго чепчика можетъ быть оправдываемо, впослѣдствіи же, когда волосы уже выростаютъ, постоянное ношеніе его безусловно вредно для ребенка и служитъ одной изъ причинъ столь частой у дѣтей молочной коросты.

302. **Пеленаніе** дѣтей, въ особенности тугое, при которомъ они не могутъ двинуть ни ручками, ни ножками, надо признать безусловно вреднымъ; только пупокъ ребенка приходится въ первые дни бинтовать, чтобы предохранить его отъ загрязненія. Самое пеленаніе теперь производится слѣдующимъ образомъ: подъ поясницу кладется трехугольная пеленка (или четырехугольная, сложенная противоположными углами)—подгузокъ; одинъ конецъ ея пропускается между ножекъ, боковые концы ея тоже загибаются напередъ и складываются другъ на другѣ; затѣмъ еще слегка завертываютъ ребенка въ четырехугольную пеленку; при этомъ ножки хотя и закрываются, но такимъ образомъ, чтобы это не мѣшало имъ свободно двигаться. Не мѣшаетъ также пристегнуть конецъ подгузка къ пупочному бинту англійской булавкой; въ противномъ случаѣ онъ соскальзываетъ, и ребенокъ постоянно мочитъ одѣяльце, отчего оно скоро портится. Позднѣе, когда ребенокъ становится

подвижнѣе, очень удобны такъ назыв. „конвертики“ (см. рис. 20).

303. **Ношеніе на рукахъ.** Ребенка не слѣдуетъ слишкомъ пріучать къ ношенію его на рукахъ. Не говоря уже о причиняемыхъ этимъ неудобствахъ, оно можетъ повести къ искривленію спинного хребта. Въ такихъ случаяхъ надо носить ребенка на подушкѣ, поддерживая его обѣими руками такимъ образомъ, чтобы онъ все время оставался въ лежачемъ положеніи; только головка его должна при этомъ быть слегка приподнята. Такое ношеніе ребенка цѣлесообразно еще въ томъ отношеніи, что въ случаѣ какого нибудь заболѣванія, его легче удается, примирить съ лежаніемъ въ постелькѣ, что является необходимымъ.

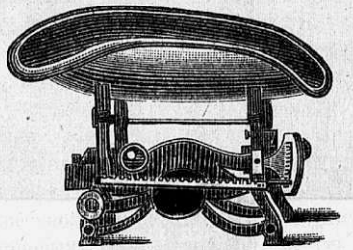


Рис. 21. Вѣсы для грудныхъ младенцевъ.

304. **Укачиваніе.** Обычай укачивать дѣтей въ послѣднее время значительно ослабѣлъ; но всѣ приводимые противъ него доводы приложимы лишь къ слишкомъ долгому, слишкомъ сильному или неравномѣрному укачиванію ребенка въ плохо приспособленной колыбелькѣ; нѣтъ, напротивъ, лучшаго средства успокоить неспокойнаго ребенка какъ легкое, равномѣрное укачиваніе. Головокруженіе и тошнота, вызываемыя качаніемъ у взрослыхъ, у маленькаго ребенка не имѣетъ мѣста. Это доказывается хотя бы тѣмъ, что они никогда не страдаютъ морскою болѣзнью. Даже на старшихъ дѣтей качели и карусели дѣйствуютъ гораздо слабѣе, чѣмъ на взрослыхъ. Предпочтительнѣе укачивать ребенка въ колясочкѣ, тихонько двигая ее взадъ и впередъ; это имѣетъ ту хорошую сторону, что матери скоро надоѣдаетъ это однообразное и скучное занятіе, и укачиваніе не длится слишкомъ долго; укачиваніемъ же въ колыбелькѣ весьма злоупотребляютъ. Во всякомъ случаѣ укачиваніе — устарѣлый обычай, и безъ особой надобности, лучше совсѣмъ не укачивать ребенка; не пріученный къ этому, онъ вообще будетъ гораздо спокойнѣе.

305. **Взвѣшиваніе ребенка.** Чтобы слѣдить за тѣмъ, насколько правильно ребенокъ развивается, надо его почаще взвѣшивать. Къ сожалѣнію, необходимые для этого вѣсы (см. рис. 21) не каждому доступны по своей дороговизнѣ. Не лишнимъ будетъ, все таки, сдѣлать нѣкоторыя указанія относительно вѣса новорожденнаго и о правильномъ наростаніи его во время дальнѣйшаго развитія.

Новорожденный вѣситъ среднимъ числомъ отъ 7 до 10 фунтовъ; мальчики вѣсятъ обыкновенно нѣсколько больше, чѣмъ дѣвочки. Въ первые дни дѣти немного убавляются въ вѣсѣ и лишь въ концѣ первой недѣли вѣсъ ихъ достигаетъ своей первоначальной величины. Эта потеря въ вѣсѣ объясняется тѣмъ, что кишечникъ новорожденнаго освобождается отъ всего, скопившагося тамъ во время утробной жизни; пища же въ него попадаетъ въ весьма маломъ количествѣ; кромѣ того новорожденному приходится приспособиться къ совершенно новымъ для него условіямъ жизни. Но, начиная со второй недѣли, ребенокъ ежедневно прибываетъ въ вѣсѣ. Надо, однако, замѣтить, что это наростаніе вѣса весьма различно у дѣтей въ зависимости отъ способа кормленія. По имѣющимся даннымъ, вѣсъ дѣтей, вскормленныхъ грудью, увеличивается въ первые 5 мѣсяцевъ ежедневно на $7^1/_4$, 7, $6^1/_2$, 6, 5 золотниковъ, а затѣмъ уже, въ концѣ 9 или началѣ 10 мѣсяца ежедневная прибыль въ вѣсѣ равняется уже только $1^3/_4$ зол. — При искусственномъ вскармливаніи, дѣти вначалѣ меньше увеличиваются въ вѣсѣ, въ первый мѣсяцъ, напр., лишь на $5^3/_4$ зол. ежедневно; за то позднѣе, до 8 мѣсяцевъ они равномѣрно прибываютъ 5 зол. ежедневно. И у нихъ наименьшая прибыль въ вѣсѣ — до $1^1/_2$ зол. въ день — замѣчается около 10 мѣсяца. Къ этому времени разница между дѣтьми, вскормленными грудью и искусственно, увеличиваясь съ каждымъ мѣсяцемъ ихъ жизни, достигаетъ наибольшей величины: первые вѣсятъ больше вторыхъ почти на 2 фунта. Въ послѣдующіе мѣсяцы, послѣ отнятія отъ груди, и тѣ и другія дѣти получаютъ уже болѣе одинаковую пищу и разница въ вѣсѣ между ними нѣсколько выравнивается. Цифры, приведенныя нами, конечно, лишь среднія, полученныя путемъ многочисленныхъ взвѣшиваній, произведенныхъ для этой цѣли; онѣ примѣнимы только къ тѣмъ дѣтямъ, которыя ничѣмъ не болѣли во время кормленія. Эти цифры показываютъ съ полною очевидностью, насколько искусственное кормленіе уступаетъ естественному. Само собою разумѣется, что при искусственномъ кормленіи дѣти обладаютъ и гораздо меньшей устойчивостью противъ вредныхъ внѣшнихъ вліяній, напр. неправильнаго кормленія, простудъ и т. д. Смертность дѣтей при искусственномъ кормленіи въ 5, 7 разъ больше, чѣмъ при естественномъ. Для иллюстраціи сказаннаго приведемъ таблицу показывающую въ круглыхъ цифрахъ прибыль въ вѣсѣ у дѣтей при разныхъ способахъ кормленія; руководствуясь ею, можно приблизительно опредѣлить, сколько долженъ вѣсить ребенокъ въ извѣстномъ возрастѣ. Если, напр., ребенокъ вѣситъ значительно меньше, чѣмъ полагается по этой таблицѣ, это явленіе ненормальное, оно иногда можетъ быть въ зависимости отъ какой либо болѣзни ребенка, и матери въ такихъ случаяхъ не мѣшаетъ посовѣтоваться съ врачемъ.

Приблизительный вѣсъ грудного ребенка:

	вскорм. грудью.	вскорм. искусственно.
послѣ 4 недѣль	$9^1/_2$ ф.	9 ф.
„ 8 „	$11^1/_2$ „	$10^1/_4$ „
„ 12 „	13 „	$11^3/_4$ „
послѣ 16 недѣль	15 ф.	13 ф.
„ 20 „	16 „	$14^1/_2$ „
„ 24 „	$17^1/_3$ „	16 „
„ 28 „	$18^1/_3$ „	17 „
„ 32 „	20 „	$18^1/_4$ „
„ 36 „	$20^1/_2$ „	19 „
„ 40 „	21 „	$19^1/_4$ „
„ 44 „	22 „	21 „
„ 48 „	$22^1/_2$ „	22 „
„ 52 „	$23^1/_2$ „	23 „

Если вѣсъ ребенка значительно уклоняется отъ этихъ цифръ, то и внѣшній видъ его обыкновенно не вполнѣ удовлетворителенъ: онъ малъ ростомъ, худъ, блѣденъ, у него довольно обычны поносы, кашель, сыпи; онъ неспокоенъ, много кричитъ, и уже по однимъ этимъ даннымъ, безъ всякаго взвѣшиванія, мать видитъ, что у ребенка что то не въ порядкѣ и что надо обратиться къ врачу. Но отсюда не слѣдуетъ еще, чтобы на видъ толстыя, упитанныя дѣти были бы непремѣнно здоровы. Такое сужденіе матерей часто ошибочно. Въ этомъ отношеніи, какъ и во многихъ другихъ, всего лучше „золотая середина“. Излишняя полнота ребенка отнюдь не служитъ доказательствомъ его здоровья. Очень часто онъ поражаетъ при этомъ своей блѣдностью, даже во снѣ щечки его не знаютъ прелестнаго дѣтскаго румянца. Такихъ дѣтей нельзя признать вполнѣ здоровыми: у нихъ много жира, но кровь ихъ бѣдна своими составными частями и всѣ органы работаютъ чрезвычайно вяло. Это влечетъ за собою часто весьма тяжелыя послѣдствія. Внезапно у ребенка появляется кашель, лихорадка, и онъ серьезно заболѣваетъ къ ужасу своихъ родителей, полагавшихъ, что такія упитанныя здоровыя дѣти и заболѣть не могутъ. Лишь тогда обращаются они къ врачу. Тогда лишь онѣ узнаютъ, что кажущаяся упитанность ихъ дѣтей есть ни что иное, какъ нездоровое ожирѣніе, вызванное несоотвѣтственнымъ питаніемъ. Итакъ, излишняя

тучность, какъ и излишняя худоба, представляетъ, несомнѣнно, явленіе ненормальное.

Прорѣзываніе зубовъ и отнятіе отъ груди.

О прорѣзываніи зубовъ въ обществѣ господствуютъ еще самыя превратныя представленія; этимъ только и можно объяснить, что большинству матерей этотъ естественный процессъ развитія дѣтскаго организма заранѣе уже внушаетъ страхъ. Чтобы понять, насколько этотъ страхъ неоснователенъ, необходимо ближе познакомиться съ тѣми явленіями, которыми процессъ прорѣзыванія зубовъ обычно сопровождается.

306. **Порядокъ прорѣзыванія зубовъ.** Первые зубы у ребенка появляются на 7—8 мѣсяцѣ его жизни, а къ концу 2-го года зуборощеніе заканчивается; нерѣдки, впрочемъ, и уклоненія отъ этого правила, причемъ прорѣзываніе наступаетъ то раньше, то позже указаннаго срока. Раннее прорѣзываніе не имѣетъ особеннаго значенія; запоздалое — чаще всего указываетъ на англійскую болѣзнь, хотя иногда можетъ зависѣть и отъ индивидуальныхъ свойствъ организма ребенка. Всего молочныхъ зубовъ у ребенка—20 (8 рѣзцовъ, 4 клыка и 8 коренныхъ зубовъ); они прорѣзываются не одновременно, а группами, черезъ опредѣленные промежутки времени. Прежде всего прорѣзываются 2 среднихъ нижнихъ рѣзца, затѣмъ, приблизительно черезъ мѣсячный промежутокъ, 4 верхнихъ рѣзца, еще черезъ мѣсяцъ—2 боковыхъ нижнихъ рѣзца, такъ что къ году ребенокъ обыкновенно имѣетъ 8 зубовъ. На 14—16 мѣсяцѣ прорѣзываются 4 первыхъ малыхъ коренныхъ зуба (по 2 на обѣихъ челюстяхъ), мѣсяца черезъ 2 появляются клыки и, наконецъ, къ концу второго года или началу третьяго, рѣжутся вторые коренные зубы. На практикѣ, конечно, встрѣчаются отклоненія отъ этого порядка прорѣзыванія, не имѣющія, однако, существеннаго значенія.

307. **Явленія, сопровождающія процессъ прорѣзыванія зубовъ.** У здоровыхъ дѣтей процессъ появленія зубовъ сопровождается лишь очень незначительными разстройствами: покраснѣніемъ и набуханіемъ десенъ, слегка воспаленнымъ состояніемъ слизистой оболочки рта, усиленнымъ слюноотдѣленіемъ. Ребенокъ становится безпокойнымъ: кричитъ и плохо спитъ; къ этому присоединяются обыкновенно и легкіе поносы.

Обязанностью матери въ это время является особенно внимательный уходъ за ребенкомъ. Кормленіе должно производиться съ особенной правильностью; запоры у ребенка устраняются при помощи клистировъ; въ случаѣ же поноса, особенно если онъ принимаетъ затяжную форму, лучше всего обратиться къ врачу. Надо почаще выносить ребенка на свѣжій воздухъ, но, конечно, лишь въ теплую погоду. Не слѣдуетъ его слишкомъ кутать; особенно головку его надо предохранять отъ излишняго согрѣванія, такъ какъ ребенокъ и безъ того склоненъ въ это время къ приливамъ крови къ головѣ; не мѣшаетъ даже нѣсколько разъ въ сутки слегка смачивать головку комнатной водою. Теплыя ванны дѣйствуютъ въ это время на ребенка весьма успокоительно и поэтому онѣ очень полезны; не слѣдуетъ ихъ только дѣлать при поносѣ, лихорадкѣ, катаррѣ.

Такъ какъ десны у ребенка болятъ и чешутся, онъ тащитъ въ ротъ все, что попадаетъ ему въ руки. Легкое надавливаніе зудящихъ челюстей доставляетъ ему видимое удовольствіе. Чтобы доставить ребенку возможность кусать что-либо, ему даютъ кольцо изъ слоновой кости или гуттаперчи, которое, конечно, должно содержаться въ безукоризненной чистотѣ. Если мать сама кормитъ ребенка, она должна соблюдать въ это время особую осторожность въ пищѣ, избѣгая всего горячительнаго и неудобоваримаго.

Не у всѣхъ, конечно, дѣтей прорѣзываніе зубовъ протекаетъ одинаково; такъ у дѣтей полнокровныхъ, полныхъ оно сопровождается обыкновенно гораздо болѣе бурными явленіями; при кормленіи грудью зубы являются у ребенка раньше и прорѣзываніе ихъ проходитъ легче, чѣмъ при искусственномъ вскармливаніи. У нѣкоторыхъ дѣтей процессъ зуборощенія сопровождается разными болѣе или менѣе серьезными заболѣваніями: желудочно-кишечными разстройствами, лихорадкой, сыпями на щекахъ и другихъ частяхъ тѣла, судорогами. Это повело къ тому, что прорѣзыванію зубовъ стали приписывать всевозможныя, даже хроническія болѣзни. Этотъ предразсудокъ нерѣдко влечетъ за собою очень дурныя послѣдствія: вмѣсто того, чтобы лечить захворавшаго ребенка, мать утѣшаетъ себя тѣмъ, что это „къ зубамъ“ и что, слѣдовательно, врачебная помощь безполезна, а ребенокъ между тѣмъ слабѣетъ и истощается. Надо всегда помнить, что прорѣзываніе зубовъ само по себѣ не вызываетъ никакихъ заболѣваній, но ребенокъ въ это время чувствительнѣе и воспріимчивѣе ко всякимъ вліяніямъ и оттого легче заболѣваетъ.

308. **Отнятіе отъ груди.** Продолжительность кормленія не можетъ быть установлена съ точностью: она обусловливается индивидуальными особенностями каждаго отдѣльнаго ребенка; слабаго, болѣзненнаго ребенка надо обыкновенно кормить дольше, чѣмъ здороваго и крѣпкаго. По общему правилу, если ребенокъ совершенно здоровъ и имѣетъ уже нѣсколько зубовъ, его отнимаютъ на 9—10 мѣсяцѣ. Самое отнятіе отъ груди должно совершаться не сразу, а постепенно. Приблизительно около 6 мѣсяца ребенка начинаютъ прикармливать, т. е. постепенно пріучать къ переработкѣ новой пищи. Слишкомъ раннее прикармливаніе имѣетъ большею частью дурныя послѣдствія; оно допустимо лишь въ тѣхъ случаяхъ, когда у матери слишкомъ мало молока и ребенокъ недостаточно прибываетъ въ вѣсѣ.

Прикармливаніе начинаютъ обыкновенно съ коровьяго молока, разбавленнаго, сообразно возрасту ребенка, водою; количество прибавляемой воды постепенно уменьшаютъ и переходятъ къ цѣльному молоку (см. выше. — „Разведеніе молока водою“); можно также давать ребенку въ это время жидкую манную кашку, муку Нестле. Начиная съ 7—8 мѣсяца ребенку ужъ даютъ нежирный бульонъ (лучше всего куриный), яйцо въ смятку, и лишь въ началѣ второго года ему уже можно разрѣшить котлетку. Также какъ и раньше, въ кормленіи ребенка долженъ соблюдаться извѣстный порядокъ и слѣдуетъ избѣгать не только недокармливанія, но и перекармливанія.

По мѣрѣ того, какъ ребенокъ привыкаетъ къ новой пищѣ, его все рѣже прикладываютъ къ груди и наконецъ вовсе отнимаютъ. Надо обратить вниманіе на то, чтобы отнятіе отъ груди не совпало съ прорѣзываніемъ зубовъ или съ какимъ либо заболѣваніемъ ребенка, особенно поносомъ. Какъ слишкомъ раннее, такъ и слишкомъ позднее отнятіе вредно отражается не только на ребенкѣ, но и на матери. Для послѣдней имѣетъ также большое значеніе постепенность отнятія ребенка отъ груди: молоко при этомъ пропадаетъ большею частью само собою, между тѣмъ какъ при внезапномъ отнятіи молоко продолжаетъ приливать къ грудямъ, онѣ нагрубаютъ и причиняютъ сильную боль. Первые дни послѣ отнятія мать должна соблюдать извѣстную діэту, ѣсть и, особенно, пить возможно меньше; не мѣшаетъ также принять слабительное. Груди обкладываютъ гигроскопической ватой и подвязываютъ бинтомъ или просто полотенцемъ, чтобы онѣ не отвисали.

Нѣкоторыя дѣти переносятъ отнятіе отъ груди очень легко, они скоро привыкаютъ къ новой пищѣ и нормально развиваются. Другія, напротивъ, съ трудомъ приспособляются къ новымъ условіямъ, худѣютъ, блѣднѣютъ, теряютъ въ вѣсѣ. Въ этомъ случаѣ пусть не пола-

гаются на совѣты пріятельницъ и домашнія средства; лишь врачъ можетъ помочь назначеніемъ соотвѣтственной діэты.

Уходъ за ребенкомъ послѣ прорѣзыванія зубовъ.

309. **Измѣненія въ организмѣ.** Съ прорѣзываніемъ зубовъ для ребенка наступаетъ новый періодъ жизни; онъ начинаетъ пережевывать пищу, говорить, ходить; всѣ органы его маленькаго тѣльца претерпѣваютъ въ это время большія измѣненія. Скелетъ его значительно крѣпнетъ, позвоночникъ все болѣе выпрямляется, руки и ноги принимаютъ болѣе вытянутую форму. Въ общемъ формированіи организма принимаютъ, конечно, участіе и мышцы: онѣ увеличиваются въ объемѣ, получаютъ бо́льшую подвижность и уже замѣтно управляются волей ребенка. Раньше онъ лишь безпомощно тянулся къ предметамъ, теперь уже беретъ ихъ увѣренной рукою; его крикъ, раньше лишенный выраженія, переходитъ постепенно въ лепетъ, а затѣмъ и въ членораздѣльную рѣчь. Не менѣе значительно развитіе внѣшнихъ органовъ чувствъ ребенка; онъ уже высказываетъ замѣтный интересъ къ явленіямъ внѣшняго міра, отзывается улыбкой на пріятныя впечатлѣнія и плачемъ — на непріятныя, узнаетъ лица и различаетъ предметы, онъ уже не только воспринимаетъ впечатлѣнія, но и группируетъ ихъ, т. е. связываетъ съ опредѣленными предметами опредѣленныя понятія.

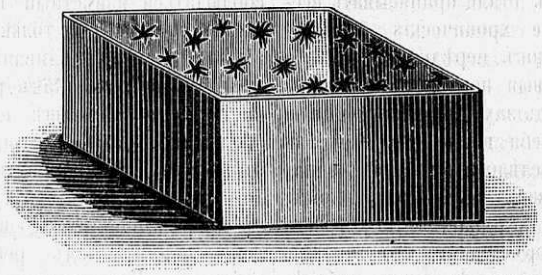


Рис. 22. Ящикъ съ обитыми стѣнками для дѣтей.

310. **Первые шаги.** Не слѣдуетъ слишкомъ рано заставлять дѣтей ходить; еще менѣе не слѣдуетъ доводить ихъ при этомъ до утомленія. Въ этомъ отношеніи особенно вредны всякаго рода каталки: утомленный ребенокъ по неволѣ упирается въ ихъ стѣнку грудкой, что можетъ способствовать неправильному развитію груди. Придти на помощь природѣ можно тѣмъ, что ребенку почаще предоставляютъ возможность ходить вокругъ мебели. Для того, чтобы облегчить себѣ надзоръ за начинающимъ ходить ребенкомъ, устраиваютъ ему перегородку изъ связанныхъ между собою стульевъ, полъ выстилаютъ мягкимъ ковриком. Въ эту загородку сажаютъ ребенка съ его игрушками; когда игрушки ему наскучатъ, ребенокъ, если онъ достаточно окрѣпъ для этого, самъ поднимается на ножки и очень доволенъ, если ему удастся заглянуть черезъ перегородку. А разъ только дитя достаточно крѣпко стоитъ на ножкахъ, оно уже скоро и начнетъ ходить. Вмѣсто загородки можно взять просто большой ящикъ съ обитыми стѣнками, (см. рис. 22) дно также выстилаютъ чѣмъ либо мягкимъ; стѣнки ящика не должны быть слишкомъ высоки, чтобы ребенокъ могъ заглядывать черезъ нихъ. Весь міръ ребенка такъ еще малъ, что можетъ свободно вмѣститься въ такомъ ящикѣ.

Ходить ребенокъ обыкновенно начинаетъ на 11, 12 или 13-томъ мѣсяцѣ; нѣкоторыя дѣти запаздываютъ, начиная ходить къ $1^1/_2$ годамъ или еще позже. Причиною такого запаздыванія является большею частью англійская болѣзнь. Больныхъ ею дѣтей въ особенности не слѣдуетъ принуждать къ хожденію. Эта болѣзнь состоитъ, между прочимъ, въ слабости мышцъ и мягкости костей; если такого больного ребенка заставить ходить раньше, чѣмъ онъ достаточно окрѣпнетъ, ножки у него легко могутъ покривиться.

Въ такихъ случаяхъ, т. е. когда ребенку уже около $1^1/_2$ года и онъ не дѣлаетъ даже попытокъ ходить, не мѣшаетъ посовѣтоваться съ врачемъ. (См. „англійская болѣзнь“).

311. **Пища.** Начиная со второго года, пища дѣтей можетъ стать нѣсколько разнообразнѣе, но давать такому ребенку всякую пищу еще нельзя. Его основной пищей должно быть мясо въ видѣ котлеты куриной, телячьей, а потомъ и говяжьей, яйца въ смятку, супы, каши, кисели, бѣлый хлѣбъ, молоко; вареную рыбу можно давать дѣтямъ, предварительно очистивъ ее отъ костей. Къ концу второго года можно давать и овощи, но въ небольшомъ количествѣ, хорошо провареныя и въ видѣ пюре. Зрѣлые фрукты и ягоды могутъ даваться въ это время ребенку не только вареными, но и сырыми, въ соотвѣтственно малыхъ количествахъ. Не слѣдуетъ давать дѣтямъ пряностей, сильно раздражающихъ желудокъ, равно какъ слишкомъ жирныхъ и тяжелыхъ блюдъ.

До двухъ лѣтъ ребенка кормятъ 4—5 разъ въ день, притомъ по возможности въ опредѣленные правильные промежутки, черезъ каждые 3—4 часа. Лучше не сажать маленькихъ дѣтей за общій столъ, такъ какъ иногда трудно устоять противъ ихъ просьбъ и невольно даешь имъ то, чего имъ не слѣдуетъ ѣсть. Если дѣти проявляютъ отвращеніе къ какому либо блюду или вообще ѣдятъ мало и неохотно, никогда не слѣдуетъ приневоливать ихъ къ ѣдѣ, ибо послѣдствіемъ этого могутъ явиться желудочно-кишечныя разстройства. Нельзя также давать ребенку помногу за разъ: въ большомъ количествѣ пища обременяетъ желудокъ и затрудняетъ его работу. Вообще всякую пищу слѣдуетъ давать ребенку теплою; холодная — плохо переваривается, горячая — раздражаетъ желудокъ и портитъ зубы. Если строго соблюдать всѣ вышеуказанныя правила и съ разумной постепенностью пріучать ребенка къ пищѣ взрослыхъ, то на четвертомъ году его уже можно сажать за общій столъ.

312. **Лакомства.** Большая часть лакомствъ, какъ напр. конфеты, пирожныя, маленькимъ дѣтямъ вредны; лучше всегда замѣнить ихъ кускомъ сахара. Почти всѣ здоровыя дѣти любятъ сладкое и нѣтъ никакого основанія отказывать имъ въ сахарѣ, который не только не портитъ зубовъ, какъ это обыкновенно полагаютъ, а, напротивъ, способствуетъ развитію и укрѣпленію зубного вещества. Не слѣдуетъ только давать его слишкомъ много, такъ какъ въ большомъ количествѣ онъ способствуетъ образованію кислотъ со всѣми его дурными послѣдствіями. Можно также давать дѣтямъ простое англійское печенье (Альбертъ, Марія и т. д.); оно содержитъ въ себѣ только молоко, муку и сахаръ и хорошо перевариваётся дѣтскимъ желудкомъ.

313. **Питье.** Лучшимъ напиткомъ для дѣтей служитъ свѣжая вода. Гдѣ чистота воды является подозрительной, какъ напр., изъ рѣкъ, то ее приходится давать кипяченой. Ни въ коемъ случаѣ не слѣдуетъ давать дѣтямъ спиртныхъ напитковъ и возбуждающихъ, какъ напр. чаю, кофе: всѣ они въ большей или меньшей степени вредно вліяютъ на нервную систему ребенка. Надо также избѣгать давать горячее послѣ холоднаго и наоборотъ, такъ какъ рѣзкія перемѣны температуры способствуютъ порчѣ зубовъ.

314. **Чистоплотность** для ребенка имѣетъ еще большее значеніе, чѣмъ для взрослаго. Комната, въ которой онъ помѣщается, одежда, которую онъ носитъ, посуда, изъ которой ѣстъ и пьетъ, — однимъ словомъ, и самъ ребенокъ и все, что его окружаетъ, должно содержаться въ безукоризненной чистотѣ. Очень полезны теплыя ванны (отъ 26° до 28° по Реомюру); маленькія дѣти должны купаться по крайней мѣрѣ 1—2 раза въ недѣлю. Очень хорошо также 1—2 раза въ день обтирать ребенка вначалѣ комнатною, а потомъ и болѣе холодною водой; но такъ какъ не всѣ дѣти переносятъ это одинаково хорошо, то лучше всегда

начинать эти обтиранія лишь съ разрѣшенія врача.

315. **Волосы** дѣтямъ слѣдуетъ коротко стричь, какъ въ интересахъ чистоплотности, такъ и потому, что это способствуетъ ихъ росту. Во избѣжаніе всякихъ сыпей и перхоти, надо чаще мыть дѣтямъ головы теплою водою съ мыломъ; если перхоть тѣмъ не менѣе образовалась, смазываютъ голову миндальнымъ масломъ, затѣмъ моютъ теплою водою и вычесываютъ. Не слѣдуетъ только выпускать дѣтей съ мокрыми волосами изъ дому, ибо такимъ образомъ легко простудить ихъ; лучше поэтому мыть голову передъ сномъ.

316. **Одежда**. Одежда ребенка должна защищать его тѣло отъ холода, но ни въ коемъ случаѣ не стѣснять его и не мѣшать его движеніямъ. Поверхъ рубашки ему одѣваютъ панталончики, пристегиваемые къ лифчику, юбку и платьица, изъ бумажной ткани лѣтомъ, а зимою изъ бумазеи, шерсти или фланели. Не слѣдуетъ одѣвать дѣтямъ чепцовъ, мѣховыхъ шапочекъ и вообще слишкомъ согрѣвать имъ головы. Неразумнымъ, съ другой стороны, надо признать обычай водить дѣтей съ голыми ножками, которыя, болѣе другихъ частей тѣла, нуждаются съ теплѣ. Чулки лучше всего одѣвать дѣтямъ некрашенные; они должны поддерживаться при помощи подвязокъ, пристегиваемыхъ къ лифчику.

Дѣтское бѣлье лучше стирать дома и въ отдѣльномъ корытѣ, во избѣжаніе возможности передачи черезъ бѣлье разныхъ болѣзней.

317. **Свѣжій воздухъ**. Въ теплую погоду дѣти должны гулять ежедневно, но и зимою, конечно, не слѣдуетъ отказывать дѣтямъ въ прогулкѣ, если морозъ не превышаетъ 6°—8°; имъ вредитъ не столько холодная, сколько дождливая и вѣтреная погода. Гулять лучше всего между 12—3 ч., пока есть солнце. Въ холодную погоду не слѣдуетъ разговаривать съ ребенкомъ на воздухѣ, такъ какъ при этомъ холодный воздухъ проходитъ въ дыхательные органы, послѣдствіемъ чего можетъ явиться воспаленіе ихъ. Если ребенокъ, гуляя въ сырую погоду, промочитъ платье или обувь, его надо немедленно, по приходѣ домой, переодѣть. Лѣтомъ дѣти должны не только гулять, но проводить почти весь день на воздухѣ; лучше всего, конечно, если есть возможность жить въ деревнѣ или на дачѣ. Надо только слѣдить за тѣмъ, чтобы они не бѣгали на солнцѣ съ непокрытой головой.

318. **Дѣтская комната**. Дѣтская комната должна быть просторна, высока, суха; она также должна быть расположена на солнечной сторонѣ; чѣмъ больше въ ней свѣта и воздуха, тѣмъ лучше для ребенка. Температура дѣтской не должна превышать 15°. Какъ лѣтомъ, такъ и зимой ее необходимо ежедневно провѣтривать, открывая форточки, причемъ дѣтей переводятъ въ другую комнату. Хорошо также провѣтривать дѣтскую еще разъ передъ сномъ. Никогда не слѣдуетъ стирать или сушить бѣлье въ дѣтской, такъ какъ распространяемая этимъ сырость очень вредно вліяетъ на организмъ ребенка. Полъ въ дѣтской надо чаще мыть. Всѣ принадлежности дѣтской должны содержаться въ тщательной чистотѣ, никогда не слѣдуетъ оставлять въ ней грязнаго бѣлья и грязныхъ сосудовъ. Ковры, мягкую мебель, портьеры лучше удалить изъ дѣтской, такъ какъ ихъ трудно чистить, и они служатъ поэтому разсадникомъ пыли. Вообще въ дѣтской должна находиться лишь самая необходимая мебель, не загромождающая комнаты. Дѣтская кроватка, лучше всего желѣзная съ сѣткой изъ шнурковъ, должна стоять такимъ образомъ, чтобы къ ней можно было подойти съ обѣихъ сторонъ. Освѣщать дѣтскую лучше при помощи висячихъ лампъ, онѣ даютъ менѣе рѣзкій свѣтъ и имѣютъ то удобство, что дѣти не могутъ ихъ опрокинуть. На ночь не слѣдуетъ зажигать ночниковъ, такъ какъ послѣдніе портятъ воздухъ; въ случаѣ надобности можно зажечь свѣчу.

319. **Дѣтскія судна**. Нормальныя здоровыя дѣти начинаютъ къ году проситься „на горшокъ“. Съ этого времени уже полезны дѣтскія судна, вродѣ изображеннаго на рис. 23, съ герметически закрывающейся крышкой; для сидѣнія здѣсь положена подушка въ видѣ кольца; подушка набита волосомъ и покрыта клеенкой.

320. **Няня**. Такъ какъ большинство нянь очень мало подготовлены къ столь отвѣтственному дѣлу, какъ уходъ за ребенкомъ, постоянный контроль со стороны матери является необходимымъ. Слѣдуетъ всегда предпочесть няню среднихъ лѣтъ (отъ 25 — 40 лѣтъ), здоровую, веселую, любящую дѣтей. Старухи-няни, хотя и обладаютъ обыкновенно бо́льшею опытностью, но полны предразсудковъ и упрямы, такъ что руководить ими очень трудно. Отъ няни надо требовать безукоризненной опрятности, а также слѣдить за тѣмъ, чтобы она не брала дѣтей къ себѣ на кровать и ничего не давала имъ изъ своего рта.

Рис. 23. Дѣтское судно.

Привитіе оспы.

Въ наше время уже не имѣютъ и понятія о тѣхъ опустошеніяхъ, которая производила въ цивилизованномъ мірѣ натуральная оспа нѣсколько столѣтій назадъ. То обстоятельство, что человѣкъ, разъ перенесшій оспу, хотя бы въ легкой формѣ, уже болѣе не заболѣваетъ ею, даже во время эпидеміи, подало англійскому врачу Дженнеру мысль о возможности оспенныхъ прививокъ. Послѣ долголѣтняго изученія этого вопроса и путемъ многочисленныхъ опытовъ ему удалось доказать, что если перенести на человѣка коровью оспу (болѣзнь проявляющаяся у коровъ преимущественно въ видѣ сыпи на вымени), онъ, правда, заболѣваетъ ею, но въ очень легкой формѣ, а между тѣмъ онъ предохраняется этимъ отъ зараженія натуральной оспою. Вскорѣ, впрочемъ, обнаружилось, что предохранительная сила прививки дѣйствительна лишь въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ. Но, благодаря принудительному оспопрививанію на первомъ году жизни, населеніе во всякомъ случаѣ предохраняется отъ заболѣванія оспою въ теченіе первыхъ 15—18 лѣтъ, т. е. въ наиболѣе опасномъ въ этомъ отношеніи возрастѣ, да и впослѣдствіи сила прививки еще настолько сохраняется, что возможность зараженія уменьшается въ значительной степени. Люди стариннаго поколѣнія, конечно, и сами не разъ обращали вниманіе на тотъ фактъ, что въ наше время рябыя лица встрѣчаются сравнительно рѣдко, между тѣмъ какъ прежде онѣ были обычнымъ явленіемъ.

Въ Россіи первые случаи заболѣванія оспою были въ началѣ XVII вѣка: она начала распространяться среди народовъ Сибири, истребивъ болѣе половины его жителей. Желая предохранить себя отъ заразы, избѣгали всякихъ сношеній съ больными, хотя эти мѣры предосторожности не помѣшали императору Петру II заразиться и умереть отъ оспы въ 1730 г. Въ царствованіи императрицы Екатерины II смертность доходила до такихъ размѣровъ, что бар. Димсдаль увѣрялъ, будто въ Россіи ежегодно умираетъ отъ оспы два милліона людей (?!), между тѣмъ какъ въ тѣ времена у насъ не только не имѣли понятія о статистикѣ смертности въ Россіи, но даже и не знали числа городовъ.

321. **Прививка оспы** заключается въ слѣдующемъ: вакцина или оспенная матерія берется изъ оспины на вымени теленка и при помощи ланцета (хирургическаго ножичка) вводится подъ кожу ребенка. Число уколовъ обыкновенно шесть, по три на каждой рукѣ; меньшее число недостаточно предохраняетъ отъ натуральной оспы. Эта операція на столько ничтожна, что многія дѣти даже не проявляютъ признаковъ боли.

Спустя три дня на мѣстахъ укола появляются красные бугорки, изъ которыхъ на четвертый или пятый день образуются оспенные нарывчики (пустулы), окруженные краснымъ кольцомъ. Черезъ недѣлю они достигаютъ предѣльной величины и наполняются прозрачной лимфой, которая затѣмъ желтѣетъ и превращается въ оспенный гной. Съ двѣнадцатаго дня нарывчики засыхаютъ и покрываются сухой корочкой, которая спустя четыре—пять дней отпадаетъ.

322. **Уходъ за привитыми.** Первымъ и самымъ важнымъ условіемъ является чистота. До появленія лихорадочнаго состоянія, ребенка необходимо купать, а начавшіе появляться нарывчики обмывать дезинфицирующимъ растворомъ (1 ложка борной кислоты на стаканъ воды). Слѣдующую затѣмъ недѣлю можно довольствоваться одними обтираніями мокрою теплою губкою, чтобы не размачивать прежде времени корокъ; иначе онѣ отвалятся, что дастъ поводъ къ образованію новыхъ корокъ, вслѣдствіе чего заживленіе затягивается. Когда же корки затвердѣютъ и потемнѣютъ, ванны можно возобновить. Діэта не требуетъ никакихъ ограниченій, надо только остерегаться поносовъ, которые задерживаютъ развитіе лимфы. При хорошей теплой погодѣ слѣдуетъ выпускать привитыхъ на воздухъ, но избѣгать непосредственнаго вліянія солнечныхъ лучей, вѣтра и дождя. Во избѣжаніе расчесовъ необходимо коротко стричь ногти ребенка въ теченіи первыхъ двухъ недѣль.

323. **Литература.**

Г. Б. Адамсъ. Книга для женщинъ. Перев. съ послѣд. нѣм. изд. подъ ред. д-ра В. И. Рамма. Съ 689 рис. въ текстѣ. Кіевъ, 1899. Цѣна 4 р.

Алиса Стокгэмъ. д-ръ мед. Токологія или наука о рожденіи дѣтей. Книга для женщинъ. Изданіе 4-ое. Москва. 1901 г.

Ф. Аммонъ. д-ръ. Обязанности матери. Перев. съ нѣм. Изданіе 2-ое. В. И. Губинскаго. Спб. Цѣна 90 коп.

Ф. Бидертъ. Мать и ребенокъ. О вскармливаніи грудныхъ дѣтей и объ уходѣ за матерью и ребенкомъ. 1895. Цѣна 1 р.

К. Гоффманъ. Обязанности молодой матери. 1898. Цѣна 1 р. 50 к.

Другъ матери. Календарь для матерей на 1902 г. д-ра Л. Я. Якобзона, подъ редакціей проф. Н. П. Гундобина. 1900. Цѣна 1 р. 25 к.

В. Н. Жукъ. Мать и дитя. Гигіена въ общедоступномъ изложеніи. Изданіе 7-ое. В. И. Губинскаго. Спб. 1900. Цѣна 3 р.

В. Н. Жукъ. Краткая Гигіена Женщины-матери, общедоступно изложенная. Изданіе В. И. Губинскаго. Спб. 1896. Цѣна 60 коп.

В. А. Кашеварова-Руднева. Гигіена женскаго организма во всѣхъ фазисахъ жизни. 2 изд. 1892. Цѣна 1 р.

Кленке. Женскій врачъ. Общедоступная гигіена женскаго организма и руководство къ предупрежденію его заболѣваній. Съ 48 рис. Перев. съ нѣм. Спб. 1900. Цѣна 1 р. 20 к.

— Женщина какъ супруга. Переводъ съ 12-го нѣмец. изд. 2-ое русск. изд. 1896. Цѣна 2 р.

Петровъ и Фадѣевъ. Молодая мать и новорожденное дитя. 1896. Цѣна 2 р.

Болѣзни, ихъ причины и признаки.

Д-ра мед. Л. Д-ва.

Болѣзнь есть нарушенное состояніе нормальной жизнедѣятельности организма, выражающееся въ растройствѣ отправленій одного или нѣсколькихъ его органовъ или какихъ либо изъ тканей, его составляющихъ. Состояніе такое никогда не является само собою, а вызывается какими либо условіями окружающей среды или же условіями, кроющимися въ самомъ организмѣ, въ его строеніи и сложеніи. Тѣ или другія условія, насколько они для насъ ясны и очевидны, мы называемъ причинами болѣзней, а признаки, по которымъ мы узнаемъ и судимъ о болѣзняхъ, мы называемъ ихъ проявленіями или симптомами.

324. **Причины болѣзней** чрезвычайно многочисленны и разнообразны. Со многими изъ нихъ мы уже познакомились мимоходомъ въ предыдущихъ отдѣлахъ при разсмотрѣніи основъ здравоохраненія; здѣсь мы займемся разсмотрѣніемъ наиболѣе важныхъ причинъ и источниковъ болѣзней.

325. **Наслѣдственность** играетъ въ болѣзняхъ безспорно самую существенную роль. Предрасположеніе къ болѣзнямъ, какъ и самыя болѣзни могутъ быть унаслѣдываемы точно такъ же, какъ и нѣкоторые внѣшніе отличительные признаки людей: цвѣтъ волосъ, глазъ, форма носа и т. д. Прежде всего это надо сказать объ общей слабости тѣла, о незначительной его противоустойчивости, которая часто наблюдается въ цѣломъ рядѣ поколѣній. Унаслѣдываются далѣе золотуха, туберкулезъ, которые къ сожалѣнію, очень близко сродны между собою и въ отдѣльныхъ семействахъ забираютъ наибольшее число жертвъ, унаслѣдывается нервозность, падучая болѣзнь, тупоуміе и другія болѣзни.

Подобныя унаслѣдованныя страданія обыкновенно очень трудно поддаются лѣченію. Поэтому слѣдовало бы, для ихъ предупрежденія, при вступленіи въ бракъ принимать во вниманіе и обстоятельства, касающіяся здоровья.

326. **Пріобрѣтенныя болѣзни** встрѣчаются гораздо чаще, чѣмъ наслѣдственныя. Большая часть происходитъ по собственной винѣ, именно отъ погрѣшностей противъ гигіены. Послѣднія относятся либо къ неправильному питанію и тогда онѣ ведутъ къ общей слабости или къ развитію рахита (такъ наз. англійской болѣзни), или золотухи, или заболѣваній пищеварительнаго аппарата, наприм., катарра желудка, кишекъ и т. д. Погрѣшности эти особенно опасны въ дѣтскомъ возрастѣ, въ которомъ организмъ, ужъ самъ по себѣ очень чувствительный, особенно тяжело реагируетъ на неправильности въ питаніи. Ежегодно умираютъ 5% — 10% новорожденныхъ, 25% — 30% грудныхъ дѣтей отъ заболѣваній пищеварительнаго канала.

Другія погрѣшности происходятъ отъ негигіеничнаго жилища, которое часто бываетъ сырымъ, не имѣетъ достаточно свѣта и воздуха, часто бываетъ грязнымъ и тѣснымъ, благодаря скученности жильцовъ. Послѣдствіемъ этого является развитіе болѣзней общаго тѣлеснаго сложенія, какъ малокровіе, золотуха, или острыхъ, какъ дифтеритъ, ревматизмъ и т. д.

Недоброкачественность воды можетъ вызывать растройства пищеваренія, также тифъ, дизентерію (кровавый поносъ) и холеру.

Недоброкачественный воздухъ можетъ служить причиной пораженія дыхательныхъ органовъ и общихъ заболѣваній. О томъ, что многія разстройства здоровья могутъ быть слѣдствіемъ недостаточнаго охраненія и закаливанія кожи, нецѣлесообразной одежды, мы подробнѣе говорили уже раньше, въ отдѣлѣ здравоохраненія. Не менѣе подробно изложено тамъ и столь частое происхожденіе болѣзней отъ недостаточнаго охраненія мышечной системы, органовъ чувствъ, нервной системы. Во многихъ случаяхъ отъ насъ самихъ зависитъ въ значительной степени оберегать себя и своихъ ближнихъ отъ многихъ заболѣваній.

Къ пріобрѣтеннымъ болѣзнямъ принадлежатъ т. н. профессіональныя болѣзни. Извѣстно, что родъ занятія часто связанъ съ большими опасностями для здоровья. Лишь весьма не много профессій лишены опасностей для здоровья. Къ такимъ принадлежитъ профессія земледѣльца, лѣсничаго, садовника, священника. Очень многія профессіи сопряжены съ большимъ рискомъ для здоровья, какъ напримѣръ, профессія врача, портного, каменотеса, шлифовщика и др. Главнѣйшія опасности состоятъ либо въ слишкомъ сильномъ и одностороннемъ напряженіи, либо въ постоянномъ сидячемъ образѣ жизни, въ возможности заразиться, въ неизбѣжности вдыханія пыли и др. вредныхъ веществъ.

Степень разстройства здоровья зависитъ отъ силы, съ какою эти причины дѣйствуютъ, отъ продолжительности этого дѣйствія и отъ силы противоустойчивости даннаго человѣка.

Но есть еще цѣлый рядъ такихъ болѣзней, въ которыхъ человѣкъ либо вовсе не виноватъ, либо виноватъ лишь въ извѣстной степени. Сюда главнымъ образомъ относятся болѣзни, зависящія отъ климатическихъ условій, равно какъ и отъ колебаній температуры. Отъ послѣднихъ происходятъ:

327. **простудныя болѣзни**, разные катарры и ревматизмы, которые, впрочемъ, въ значительной степени могутъ быть избѣгаемы при достаточномъ охраненіи кожи и разумномъ закаливаніи тѣла. Затѣмъ слѣдуютъ

328. **инфекціонныя болѣзни**; это такія страданія, которыя обусловливаются опредѣленнымъ, внѣ нашего тѣла образующимся ядомъ. Къ этому классу относятся туберкулезъ, тифъ, кровавый поносъ (дизентерія), холера, чума, дифтеритъ, родильная горячка, коклюшъ, корь, скарлатина, краснуха, оспа, рожа.

Изслѣдованія новѣйшаго времени доказали, что такого рода болѣзни вызываются отчасти микроорганизмами растительнаго характера, такъ наз. бактеріями, отчасти — животнаго характера (плазмодіи и т. д.), которыя развиваются въ воздухѣ, въ водѣ, въ почвѣ, въ строительныхъ матеріалахъ нашихъ жилищъ; они попадаютъ въ нашъ организмъ различными путями: съ вдыхаемымъ нами воздухомъ, или съ принимаемой нами пищею, или же отъ прикосновенія съ нашей кожей, или же наконецъ черезъ посредство насѣкомыхъ. Если такіе микроорганизмы, попавши въ наше тѣло однимъ изъ вышеописанныхъ путей, находятъ въ немъ благопріятныя условія для развитія, они въ немъ размножаются болѣе или менѣе быстро и вызываютъ соотвѣтствующія болѣзненныя состоянія.

329. **Микроорганизмы** такого рода окружаютъ насъ повсюду. Обыкновенно они находятся въ зачаточномъ состояніи, и только тогда развиваются и размножаются, когда находятъ для этого благопріятныя условія. Одного присутствія зародышей еще не достаточно для того, чтобы вызвать заболѣванія, а нужно, чтобы человѣкъ представлялъ благопріятную почву для ихъ размноженія. Не каждый человѣкъ, приходящій съ ними въ соприкосновеніе, заболѣваетъ. Такъ, часто мы видимъ, что во время эпидемій, многіе, хотя и приходятъ въ соприкосновеніе съ больными, остаются здоровыми.

Фактъ этотъ объясняется тѣмъ, что не каждый человѣкъ предрасположенъ къ развитію и размноженію въ немъ микроорганизмовъ. Могло бы казаться, что мы вполнѣ безсильны въ защитѣ себя противъ этихъ враговъ, совершенно не видимыхъ простымъ глазомъ и чрезвычайно распространенныхъ. Однако это не совсѣмъ такъ, и мы можемъ многое сдѣлать для своей самозащиты. Извѣстно, что болѣзнетворные зародыши развиваются внѣ нашего организма лишь при особыхъ благопріятныхъ для нихъ условіяхъ. Если намъ удастся лишить ихъ этихъ благопріятныхъ условій, то они перестанутъ размножаться. Отсюда слѣдуетъ, что мы должны заботиться о томъ, чтобы почва, вода и наше жилище охранялись противъ загрязненій веществами, способными къ гніенію. Такими мѣрами мы можемъ въ значительной мѣрѣ оградить себя отъ вредныхъ внѣшнихъ вліяній. Если же мы будемъ пренебрегать ими, то мы въ сильной степени будемъ содѣйствовать развитію болѣзнетворныхъ зародышей. Въ тѣхъ же мѣстахъ, гдѣ предполагается скопленіе ихъ въ большомъ количествѣ, слѣдуетъ принять мѣры для полнаго ихъ уничтоженія. Послѣднее достигается обезараживаніемъ.

330. **Дезинфекція.** Мы знаемъ напримѣръ, что болѣзнетворное начало чахотки находится въ большомъ количествѣ въ отхаркиваемой мокротѣ чахоточныхъ. Что можетъ быть проще, чѣмъ то, чтобы обезвредить нашего злого врага, пока онъ не успѣлъ еще распространиться въ воздухѣ? Для этого надо позаботиться о томъ, чтобы мокрота чахоточныхъ собиралась въ сосудахъ, наполненныхъ пятипроцентнымъ растворомъ карболовой кислоты. Мы знаемъ далѣе, что тифозный и холерный яды содержатся въ испражненіяхъ соотвѣтствующихъ больныхъ: слѣдуетъ принимать мѣры къ тому, чтобы уничтожать болѣзненосную среду, прежде чѣмъ она попадетъ въ почву, въ воду или въ воздухъ. И для этого можно пользоваться вышеупомянутымъ растворомъ карболовой кислоты или, еще лучше, известковаго молока. Равнымъ образомъ извѣстно, что бактеріи дифтерита находятся въ выкашливаемой или въ выхаркиваемой мокротѣ. Поэтому слѣдуетъ обезвреживать ее, поступая съ ней такъ же, какъ съ мокротою чахоточныхъ. Часто болѣзнетворный ядъ пристаетъ къ предметамъ одежды, бѣлью, постели и т. п.; въ такихъ случаяхъ всего лучше ихъ сжигать, если они не представляютъ цѣнности; въ противномъ же случаѣ ихъ слѣдуетъ вываривать въ щелокѣ, или же продезинфицировать въ дезинфекціонной камерѣ (сухимъ жаромъ). Если, заражено жилище, то необходимо удалить изъ него болѣзнетворныя начала тщательной чисткой и провѣриваніемъ, а, въ случаѣ надобности, обклеить стѣны новыми обоями, потолки вновь выбѣлить и полы вымыть дезинфицирующимъ растворомъ.

331. **Укрѣпленіе силы противоустойчивости.** Сказаннымъ, однако, еще не исчерпана наша самозащита. Способъ предохраненія заложенъ еще и въ насъ самихъ. Заключается онъ въ укрѣпленіи силы противоустойчивости организма. Извѣстно, что многочисленныя заразныя болѣзни поражаютъ преимущественно слабосильныхъ, исхудалыхъ субъектовъ, и у нихъ проявляются въ болѣе сильной степени. Такъ эпидеміи холеры, сыпнаго тифа, дизентеріи каждый разъ наибольшее число жертвъ вырываютъ изъ бѣднѣйшихъ классовъ населенія.

Также и всякое временное уменьшеніе силы противоустойчивости можетъ способствовать появленію той или другой заразной болѣзни. Извѣстно, что погрѣшности въ діэтѣ или иного рода неправильности жизни во время эпидемій очень опасны. Неблагопріятное вліяніе могутъ также имѣть страхъ, испугъ и т. п.

332. **Прививка** есть особый способъ личнаго предохраненія. Она уничтожаетъ воспріимчивость даннаго человѣка къ болѣзнетворному яду оспы на много лѣтъ и должна быть признана однимъ изъ

благодѣтельнѣйшихъ пріобрѣтеній медицины. Также и противъ водобоязни помогаетъ прививка особой лимфой, равно какъ и противъ дифтерита — такъ наз. противодифтеритная сыворотка.

Имѣется основательная надежда на то, что въ близкомъ будущемъ удастся найти столь же дѣйствительныя прививочныя вещества и противъ другихъ заразныхъ болѣзней.

333. **Изолированіе заразныхъ больныхъ.** Очень существенное предохранительное средство заключается еще въ томъ, что мы отдѣляемъ себя отъ больныхъ, страдающихъ заразною болѣзнью. Въ большинствѣ случаевъ, правда, это возможно лишь въ ограниченномъ размѣрѣ; поэтому въ особенно серьезныхъ случаяхъ обязанность надлежащаго изолированія должны принимать на себя правительственныя и общественныя учрежденія. Въ такихъ случаяхъ, какъ это часто и бываетъ, частное здравоохраненіе должно идти рука объ руку съ общественнымъ здравоохраненіемъ и въ послѣдней имѣть для себя существенную поддержку.

334. **Переносы болѣзней съ животныхъ.** Кромѣ упомянутыхъ выше инфекціонныхъ болѣзней имѣются еще такія, которыя поражаютъ животныхъ и могутъ переноситься на человѣка. Таковыми являются сибирская язва, сапъ, собачье бѣшенство и жемчужная болѣзнь. Изъ нихъ сибирская язва передается употребленіемъ мяса больныхъ животныхъ или же черезъ укусы насѣкомыхъ, впитавшихъ въ себя это ядовитое вещество; сапъ передается подобными же путями; собачье бѣшенство — укусомъ; жемчужная болѣзнь — употребленіемъ молока и мяса отъ больныхъ коровъ. Къ тому же ряду болѣзней принадлежатъ ящуръ и копытная болѣзнь. Если употреблять молоко отъ коровы, пораженной этой болѣзнію, то въ сильной степени рискуютъ заболѣть болѣзненнымъ воспаленіемъ слизистой оболочки рта.

Главнѣйшія проявленія въ болѣзняхъ.

Точное и подробное знаніе проявленій разныхъ болѣзней требуется лишь врачу, и лишь онъ можетъ дѣйствовать согласно пріобрѣтеннымъ имъ научнымъ познаніямъ. Для насъ же достаточно разсмотрѣть здѣсь самые существенные симптомы, по которымъ и не посвященный могъ бы распознавать общій характеръ болѣзни и степень ея опасности, чтобы имѣть возможность во-время обратиться къ врачу. См. также ниже: „Первая помощь въ болѣзняхъ и случаяхъ, угрож. опасности жизни“.

335. **Общее недомоганіе** есть одинъ изъ самыхъ обычныхъ и самыхъ ранніхъ признаковъ и указываетъ на разстройство функцій (отправленій) организма. Только гармоническое взаимодѣйствіе всѣхъ функцій послѣдняго обезпечиваетъ намъ полное здоровье, внутреннее довольство и надлежащую работоспособность. Если же болѣзнь нарушаетъ дѣятельность одного или нѣсколькихъ органовъ, то происходитъ разстройство и общаго состоянія здоровья. И дѣйствительно, кто не испыталъ на себѣ, что всякая болѣзнь начинается и сопровождается чувствомъ ослабленія и измѣненнымъ настроеніемъ духа.

336. **Боли** бываютъ въ большинствѣ болѣзней и могутъ вызываться весьма различными причинами. То нервы сдавливаются больнымъ, увеличеннымъ органомъ или опухолью, то они захватываются воспаленіемъ того мѣста, гдѣ они проходятъ, то растягиваются и т. п. Такъ, боли появляются при воспаленіи гландъ (зѣва), легкихъ, живота, при механическомъ поврежденіи и воспаленіи суставовъ, при раковыхъ опухоляхъ и проч. Конечно, ихъ можетъ и не быть или же онѣ могутъ быть очень незначительны. Но разъ онѣ исчезаютъ, послѣ того какъ были, а данный больной при этомъ въ полномъ сознаніи, то это всегда должно

считаться хорошимъ признакомъ. Если же въ иномъ случаѣ больной говоритъ объ уменьшеніи или исчезновеніи боли, но по другимъ признакамъ приходится заключить, что основное страданіе, обусловливавшее боль, не уменьшилось, а скорѣе даже увеличилось, то надо предположить, что онъ пересталъ просто ощущать боль, и это мы должны принять уже какъ весьма подозрительный признакъ.

337. **Лихорадка** есть очень частый симптомъ въ болѣзняхъ. Она выражается прежде всего въ повышеніи нормальной температуры. Составляя у здороваго человѣка около 37° до 37½° по Цельсію, она у лихорадящаго можетъ повыситься до 42° Ц. При этомъ всегда имѣется учащенное дыханіе, а также бо́льшее, чѣмъ обыкновенно, число ударовъ пульса въ минуту, что обусловливается ускоренной дѣятельностью сердца.

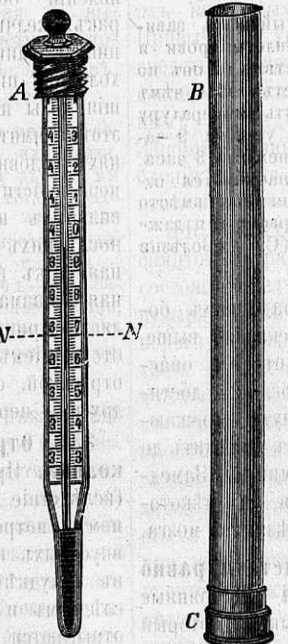


Рис. 24. Максимальный термометръ.

Для измѣренія температуры тѣла употребляется спеціально приспособленный термометръ (см. рис. 24), разсчитанный по счету Цельсія (а не Реомюра), (продается во всякой аптекѣ или аптекарск. магазинѣ). Измѣреніе производится такъ: болѣе узкимъ (стекляннымъ) концомъ термометръ вставляется въ середину подмышки и удерживается прижатымъ къ груди плечомъ въ теченіе 8—10 минутъ, послѣ чего смотрятъ, до какой цифры и на сколько дѣленій поднялась ртуть. Практичнѣе употреблять термометръ *максимальный*, въ которомъ ртуть остается на той высотѣ, на которую она поднялась и не спадаетъ тотчасъ, какъ въ простыхъ термометрахъ. Встряхиваніями термометра, держа болѣе широкій конецъ двумя пальцами, опускаютъ ртуть до нормальной высоты.

Число *вдыханій* (*или выдыханій*) въ *здоровомъ* и спокойномъ состояніи:

	въ 1 минуту.
у новорожденныхъ	около 44
въ возрастѣ отъ 1 до 5 лѣтъ	» 26
» » » 15 и 20 »	» 20
въ среднемъ возрастѣ	» 16

Число *пульсовыхъ ударовъ* (сердечныхъ толчковъ) въ *здоровомъ* и спокойномъ состояніи:

	въ 1 минуту.
у новорожденныхъ	около 130
у дѣтей:	
до 1 года . . .	» 120
» 2 лѣтъ . .	отъ 90 до 115
» 3 » . . .	» 80 » 100
въ 7 году . .	» 72 » 90
» 12 » . . .	» 70 » 80
въ періодѣ созрѣванія . . .	» 80 » 85
въ цвѣтущемъ возрастѣ . . .	» 70 » 75
въ старомъ возрастѣ . . .	» 30 » 65

Температура тѣла:

	Цельсія.
нормальная	отъ 37,0 до 37,5°
сверхнормальная . .	» 37,6 » 38,8°
приближающаяся къ лихорадоч.	» 38,1 » 38,5°
слабо-лихорадоч. . . .	» 38,6 » 39,0°
лихорадочн.	» 39,1 » 40,0°
сильно или сверхъ-лихорадочн. .	» 40,1 и выше

Уже 41,0° есть крайне опасная для жизни температура тѣла, которой сердце и кровь долго выдержать не могутъ, если не принять надлежащихъ мѣръ къ ея пониженію. 42,0° крайне рѣдко наблюдается и всегда кончается смертію. Еще большее, чѣмъ это, повышеніе наблюдается иногда какъ посмертное явленіе; такъ, извѣстенъ случай, гдѣ температура, измѣренная часъ спустя послѣ смерти отъ столбняка, равнялась 45,3° Ц. (проф. Вундерлихъ).

Температура *ниже* 35° Ц. указываетъ на крайній упадокъ жизнедѣятельности (коллапсъ) и наблюдается лишь у умирающихъ. Ниже 33° температура до сихъ поръ не наблюдалась у человѣка.

338. **Повышеніе температуры** находится часто въ прямомъ отношеніи къ степени усиленія болѣзни, такъ что ея естественное уменьшеніе (т. е. безъ помощи жаропонижающихъ средствъ) надо считать очень благопріятнымъ признакомъ. Никогда лихорадка не является болѣзнію самостоятельной, а есть лишь симптомъ (признакъ) какой либо другой болѣзни, что всегда слѣдуетъ имѣть въ виду.

Такъ какъ лихорадочный жаръ зависитъ отъ повышенной теплоты крови и усиленнаго обмѣна веществъ, то онъ по утрамъ обыкновенно бываетъ слабѣе, чѣмъ вечеромъ. Поэтому измѣрять температуру всего лучше часовъ въ 9 утра и 9 часовъ вечера, а также и днемъ въ 3 часа. Лихорадка обыкновенно начинается ознобомъ; только у младенцевъ вмѣсто озноба нерѣдко бываетъ рвота или даже судороги (конвульсіи). (См: «Болѣзни грудныхъ дѣтей»).

339. **Пульсъ** въ лихорадочныхъ болѣзняхъ, какъ уже было сказано выше, почти всегда ускоренъ. Считается опаснымъ, когда пульсъ у взрослыхъ достигаетъ 120 ударовъ въ минуту; угрожающимъ для жизни, когда онъ доходитъ до 150 и болѣе ударовъ въ минуту. Замедленный пульсъ встрѣчается въ нѣкоторыхъ воспалительныхъ болѣзняхъ мозга.

340. **Недостатокъ аппетита, равно какъ усиленная жажда**—постоянные спутники лихорадки. Языкъ, который всегда болѣе сухъ, чѣмъ обыкновенно, болѣе или менѣе сильно обложенъ, слюна отдѣляется въ меньшемъ количествѣ и болѣе липка, пищевареніе разстроено. Обычно лихорадка сопровождается ощущеніемъ разбитости, слабости и вялости. Всѣ выдѣленія тѣла болѣе или менѣе уменьшены, какъ выше уже сказано о слюнѣ, и тѣмъ болѣе, чѣмъ сильнѣе лихорадка. Если эти выдѣленія появляются вновь, то это считается хорошимъ признакомъ, такъ какъ тогда можно почти навѣрно разсчитывать на уменьшеніе основного страданія. Также и появленіе пота при лихорадкѣ является благопріятнымъ признакомъ, тѣмъ болѣе если это сопровождается спаденіемъ жара. Однако потъ можетъ быть и неблагопріятнымъ признакомъ, когда онъ появляется въ состояніяхъ большой слабости, если онъ черезчуръ обиленъ и липокъ, и если онъ повторяется регулярно каждый день по утрамъ.

341. **Боль подъ ложечкой. Судорожная боль желудка.** Причины этихъ явленій—болѣзни желудка (катарръ, язва, ракъ, желчные камни), обремененіе его пищей, слишкомъ горячая или слишкомъ холодная пища, спиртные напитки и большія дозы нѣкоторыхъ лѣкарствъ; затѣмъ этотъ симптомъ встрѣчается при болѣзняхъ головного и спинного мозга, при нервозности, истеріи, малокровіи, неправильныхъ положеніяхъ матки: во всѣхъ послѣднихъ случаяхъ — боль отражательная, такъ назыв. рефлекторная. Судорожная (спазматическая) боль желудка является припадками и сопровождается часто отсутствіемъ аппетита, рвотой, изжогой, отрыжкой, сердцебіеніемъ, судорогами и другими нервными явленіями.

342. **Отрыжка, пученіе, кишечная колика.** При разстроенномъ пищеваренія (вслѣдствіе болѣзней) или при чрезмѣрномъ употребленіи такихъ пищевыхъ и вкусовыхъ веществъ, которыя вызываютъ въ желудкѣ броженіе, образуются въ послѣднемъ и въ кишкахъ газы, которые отрыгаются ими же, оставаясь въ желудочно-кишечномъ каналѣ, вздуваютъ и растягиваютъ его, вызывая пученіе живота, а также сильныя боли, называемыя коликой.

Къ веществамъ, способнымъ вызвать такое броженіе въ желудкѣ, относятся: содержащій угольную кислоту морсъ, молодое вино, пиво, кислая капуста, стручковые плоды (горохъ, бобы, чечевица), сырые плоды, сладости, а также картофель, мучныя блюда, лукъ, чеснокъ, рѣдька, всякія пряности. Всѣ эти вещества должны избѣгаться тѣми, которые страдаютъ отрыжкой и пученіемъ.

343. **Рвота**, очень частый болѣзненный симптомъ, особенно въ раннемъ возрастѣ, встрѣчается вслѣдствіе погрѣшностей въ діэтѣ, отъ употребленія слишкомъ обильной, неудоборимой пищи, вслѣдствіе отравленій, далѣе—вслѣдствіе заболѣванія желудка или другихъ органовъ, какъ мозга, почекъ, мочевого пузыря и т. д. Рвота можетъ обусловливаться также закупоркой кишечника и воспаленіемъ брюшины, но всегда она бываетъ лишь симптомъ болѣзни, но не болѣзнь сама по себѣ. Серьезною надо считать всякую рвоту, которая не вызвана діэтетической погрѣшностію, которая сопровождается упорнымъ запоромъ, которая часто повторяется.

Извергаемая рвотою масса можетъ состоять изъ съѣденной пищи, или слизи, или желчи, или крови. Пищу въ ней мы находимъ преимущественно тогда, когда болитъ желудокъ, или когда съѣденное раздражило послѣдній обильностію своею или недоброкачественностію, слизь—при катаррѣ желудка, желчь—при заболѣваніи верхняго отдѣла тонкой кишки, кровь—при язвѣ желудка, равно какъ при измѣненіяхъ его кровеносныхъ сосудовъ.

344. **Поносы** составляютъ также лишь симптомъ, а не самостоятельную болѣзнь. Они могутъ обусловливаться діэтетическими погрѣшностями, отравленіями, заболѣваніями кишекъ, но могутъ зависѣть и отъ иныхъ страданій, особенно отъ страданій почекъ. Опасны поносы часто повторяющіеся, особенно въ раннемъ дѣтскомъ возрастѣ, опасны и долго продолжающіеся, хроническіе поносы, какъ часто бываетъ при туберкулезѣ. Кровавыя испражненія могутъ происходить отъ геморроя (расширенія кровяныхъ жилъ прямой кишки), отъ кишечныхъ язвъ и отъ сильнаго воспаленія кишекъ.

345. **Запоры.** Причины запоровъ бываютъ различныя: 1) Привычка не удовлетворять своевременно позывовъ на низъ. 2) Сидячій образъ жизни. Въ томъ и другомъ случаѣ каловыя массы, высыхая отъ внутренняго жара, твердѣютъ въ прямой кишкѣ и давятъ на ближайшіе кровеносные сосуды, отъ чего происходитъ геморрой съ его послѣдствіями. 3) Болѣзни, влекущія за собою вялую дѣятельность кишекъ, какъ хроническій катарръ ихъ, малокровіе, нервозность, страданія спинного мозга и проч. 4) Опущеніе и увеличеніе матки или опухоли въ маломъ тазу, давящія на прямую кишку, механически препятствуя выхожденію кала. 5) Препятствіе это можетъ дойти до полнаго закрытія кишекъ при грыжахъ, заворотахъ, опухоляхъ (въ такихъ случаяхъ калъ выходитъ часто рвотой). 6) Привычное употребленіе слабительныхъ средствъ ведетъ въ концѣ концовъ къ ослабленію кишечника, къ крайне упорнымъ и трудно излѣчимымъ запорамъ. Запоры развиваются также отъ употребленія такихъ лѣкарствъ, какъ опій, свинецъ и разныя „вяжущія“ вещества.

346. **Желтуха** встрѣчается часто какъ симптомъ страданія печени. Въ здоровомъ состояніи желчь изливается изъ желчнаго пузыря чрезъ желчный каналъ въ 12-перстную кишку. Если по причинѣ набуханія отверстія канала желчь лишена возможности выдѣляться такимъ путемъ, она, по мѣрѣ своего накопленія въ печени, просачивается въ кровь и разносится послѣднею по всему тѣлу, отчего и происходитъ желтая окраска кожи и слизистыхъ оболочекъ (особенно—глазъ). Моча при этомъ становится темной, калъ—сѣровато-бѣлымъ съ крайне противнымъ запахомъ, а въ кожѣ появляется зудъ, иногда очень мучительный. По прекращеніи основной болѣзни, желтизна кожи проходитъ лишь медленно и постепенно, по мѣрѣ обратнаго всасыванія желчной краски и выдѣленія ея мочей.

Желтуха бываетъ также отъ желудочно-кишечнаго катарра; въ этомъ случаѣ она проходитъ обыкновенно вскорѣ послѣ исчезанія послѣдняго; желтуха также бываетъ при такъ наз. желчныхъ камняхъ. (См. «Желчная колика»). Желтуха встрѣчается и у новорожденныхъ и проходитъ обыкновенно спустя недѣлю или двѣ. (См. «Болѣзни грудныхъ дѣтей»).

347. **Кашель** есть постоянный признакъ почти всѣхъ заболѣваній дыхательныхъ органовъ (гортани, бронховъ и лег-

кихъ), также подреберной плевы. Кашель можетъ быть сухой или сырой, смотря по тому, трудно или легко отдѣляется слизь. Онъ бываетъ глухимъ — при хроническихъ пораженіяхъ легкихъ (у чахоточныхъ), лающимъ и рѣзкимъ — при крупѣ и дифтеритѣ. Судорожнымъ, удушающимъ онъ является при коклюшѣ; съ болью въ боку — при воспаленіи легкихъ и подреберной плевы; съ болью подъ грудной костію — при воспаленіи дыхательнаго горла и бронховъ.

348. **Мокротныя выдѣленія при кашлѣ** могутъ содержать слизь, гной или кровь. Слизисты онѣ при обыкновенныхъ катаррахъ гортани, бронховъ, гнойны — когда въ легкихъ образовались гнойныя полости, и кровянисты — когда въ послѣднихъ или въ бронхахъ повреждены кровеносные сосуды. Но самая частая причина кровавой мокроты есть переходъ изъявляющаго заболѣнія легкихъ на стѣнки сосудовъ.

Опасенія должно вызывать всякое гнойное или кровянистое выдѣленіе. Происходитъ ли оно изъ чахоточнаго легкаго, нельзя съ увѣренностію судить по одному лишь внѣшнему его виду. Для этого требуется спеціальное изслѣдованіе съ помощью микроскопа. И только когда таковое обнаруживаетъ въ мокротѣ туберкулезныя палочки (бациллы), можно поставить съ увѣренностію діагнозъ «легочная чахотка».

349. **Стѣсненіе въ груди, или одышка**, принадлежитъ къ симптомамъ болѣзней легкихъ и сердца, а также наблюдается часто при малокровіи, нервной слабости.

350. **Уменьшеніе вѣса тѣла** также связано съ очень многими болѣзнями, особенно лихорадочными. Происходитъ это отъ недостатка аппетита, разстроеннаго пищеваренія и отъ повышенной траты вслѣдствіе усиленнаго сгоранія организма. Сильное исхуданіе человѣка, до того времени здороваго и не полнаго, служитъ всегда весьма подозрительнымъ признакомъ, такъ какъ оно можетъ быть только послѣдствіемъ значительныхъ разстройствъ питанія.

351. **Цвѣтъ кожи**, особенно лица, обыкновенно также измѣняется въ болѣзняхъ. При лихорадкѣ онъ бываетъ краснѣе, при спаденіи ея — блѣднѣе; блѣдностью лица сопровождаются также почти всѣ болѣе продолжительныя изнурительныя болѣзни. Блѣдность указываетъ на малокровіе и разстройство кровообразованія, поэтому она является всегда серьезнымъ симптомомъ. Желтый цвѣтъ кожи бываетъ при заболѣваніяхъ печени и при задержанномъ выдѣленіи желчи въ кишечникъ, но также при нѣкоторыхъ тяжелыхъ инфекціонныхъ болѣзняхъ, сопровождающихся разложеніемъ крови. Коричневатый или бронзовый цвѣтъ всего тѣла служитъ почти всегда признакомъ внутренней болѣзни, берущей свое начало преимущественно изъ надпочечныхъ железъ. Синеватый цвѣтъ кожи — признакъ страданія сердца.

352. **Душевное настроеніе** во время различныхъ болѣзней бываетъ также различное, иной разъ оно бываетъ капризнымъ, иной разъ совершенно апатичнымъ. Мрачное, угнетенное настроеніе обусловливается очень часто заболѣваніями брюшныхъ органовъ, раздражительное вызывается такъ же часто заболѣваніями нервной системы, особенно — мозга, но также и пищеварительнаго аппарата.

Если раздражительность и дурное вообще настроеніе держатся болѣе продолжительное время, въ особенности у дѣтей, то можно опасаться заболѣванія мозговыхъ оболочекъ или мозга, тѣмъ болѣе, если одновременно появляются исхуданіе и позывы на рвоту.

353. **Сознаніе** часто сохраняется вполнѣ, но часто и совсѣмъ исчезаетъ. Всякое помутнѣніе сознанія должно считаться серьезнымъ признакомъ, такъ какъ причиной его можетъ быть либо необычайная слабость, либо сильная лихорадка, либо пораженіе мозга. (См. „Безсознательное состояніе“).

354. **Сонъ** спокойный и крѣпкій надо считать всегда благопріятнымъ явленіемъ въ болѣзни. Напротивъ того, мало хорошаго предвѣщаетъ безсонница или неспокойный сонъ, сопровождающійся страшными сновидѣніями и вскакиваніями или вздрагиваніями, равно какъ слишкомъ глубокій сонъ, напоминающій оглушенное состояніе.

Первая помощь въ болѣзняхъ и случаяхъ, угрожающихъ опасностію жизни.

Въ предыдущемъ отдѣлѣ мы сдѣлали общій обзоръ причинъ и главнѣйшихъ проявленій болѣзней. Теперь намъ предстоитъ еще разсмотрѣть нѣкоторыя отдѣльныя болѣзни, наиболѣе часто встрѣчающіяся, равно какъ и несчастные случаи, могущіе приключаться съ каждымъ, причемъ главное вниманіе нами будетъ обращено на уходъ. Что же касается лѣченія, мы ограничимся лишь указаніями на то, что, безъ вреда для больного, можетъ быть сдѣлано въ этомъ отношеніи до прибытія врача, какъ вспомогательными мѣрами, такъ и лѣкарственными веществами. Не говоря ужъ о томъ, что составленіе полнаго лѣчебника не входитъ въ нашу программу, мы вообще считаемъ вполнѣ справедливыми нареканія врачей противъ подобныхъ популярныхъ медицинскихъ книгъ, ибо приносимый ими вредъ можетъ быть дѣйствительно очень великъ. И въ самомъ дѣлѣ случается часто, что не-врачъ, почерпнувшій изъ такихъ лечебниковъ крохи врачебныхъ свѣдѣній и не имѣющій яснаго представленія о всей ширѣ и глуби врачебной науки, полагаетъ, что онъ въ достаточной мѣрѣ свѣдущъ въ области болѣзней и въ ихъ лѣченіи и въ каждомъ случаѣ считаетъ себя компетентнымъ подать совѣтъ и лѣкарственную помощь. Этимъ самымъ публика очень часто приноситъ лишь себѣ вредъ, такъ какъ съ одной стороны не распознается, какъ слѣдуетъ, болѣзнь, а съ другой — даются невпопадъ лѣкарства, часто даже сильнодѣйствующія, обращеніе съ которыми можетъ, конечно, знать лишь человѣкъ, получившій спеціальное медицинское образованіе. Если, однако, исключить такое нежелательное отношеніе къ самоврачеванію и, съ другой стороны, принять во вниманіе, что во многихъ, особенно въ болѣе глухихъ мѣстахъ нашего обширнаго отечества, имѣется большой недостатокъ въ спеціалистахъ врачебнаго дѣла и даже полное ихъ отсутствіе и что поэтому населеніе такихъ мѣстъ является почти безпомощнымъ не только въ различныхъ несчастныхъ случаяхъ, но даже въ обыкновенныхъ заболѣваніяхъ, то все же оправдывается и является даже необходимымъ снабжать публику доступными для нея свѣдѣніями для распознаванія по крайней мѣрѣ наиболѣе часто встрѣчающихся болѣзненныхъ состояній и для пользованія ихъ вполнѣ доступными способами и средствами.

Болѣзни грудныхъ дѣтей.

355. **Мнимая смерть новорожденнаго.** Первымъ признакомъ, свидѣтельствующимъ о жизненности новорожденнаго, является энергичный крикъ, который происходитъ отъ начавшагося дыханія его легкихъ. Нерѣдко однако, особенно при очень длительныхъ родахъ, новорожденный не дышетъ и не кричитъ, онъ кажется какъ бы мертвымъ. Причиною этого можетъ быть механическое препятствіе, не допускающее воздуха въ легкія, какъ, напримѣръ, обильное скопленіе слизи во рту и носу, сдавленіе шейки младенца затянувшейся пуповиной и т. п. Въ послѣднемъ случаѣ пуповину надо осторожно развернуть. Затѣмъ даютъ младенцу нѣсколько легкихъ шлепокъ по спинкѣ или щекочутъ въ ноздряхъ перышкомъ или, что дѣлается только послѣ перевязки пуповины и ея перерѣзки, младенца погружаютъ въ теплую ванну и растираютъ его въ послѣдней или пускаютъ на грудку струю холодной воды. Надо также удостовѣриться, нѣтъ-ли во рту и горлѣ слизи и, если таковая окажется, вывести ее пальцемъ, обернутымъ

чистой тряпочкой. Если эти пріемы не помогаютъ, то можно испробовать способъ Маршаль Галля: ребенка кладутъ ничкомъ, затѣмъ осторожно поворачиваютъ на бочекъ, а послѣ этого опять въ прежнее положеніе, повторяя эти движенія до 15 разъ въ минуту. Самымъ надежнымъ является способъ оживленія по Шульце, если его сдѣлать ловко.

Для этой цѣли берутъ ребенка обѣими руками за плечи такъ, чтобы большой палецъ приходился на передней поверхности грудной клѣтки, указательный палецъ подводится сзади въ подмышечную впадину, а три остальные пальца ложатся вдоль спины на лопатки ребенка. При этомъ голова ребенка поддерживается локтевою стороною кистей обѣихъ рукъ. Врачъ становится, нѣсколько разставя ноги, беретъ ребенка и держитъ его передъ собою описаннымъ выше способомъ, вытянувъ руки внизъ (рис. 25). Затѣмъ онъ долженъ висящее такимъ образомъ тѣло ребенка качнуть передъ собою кверху такъ, чтобы колѣни ребенка закинулись на животикъ. Этими пріемами достигается значительное сжатіе органовъ грудной клѣтки, послѣдствіемъ чего бываетъ то, что присосанныя жидкости обильно вытекаютъ черезъ носъ и ротъ и нерѣдко попадаютъ прямо въ лицо оператору. Послѣ короткой паузы, врачъ опускаетъ тѣло ребенка внизъ, причемъ грудная клѣтка, свободная отъ всякаго давленія, расширяется, благодаря своей эластичности.

Рис. 25. Способъ Шульце.

Послѣ нѣсколькихъ секундъ отдыха ребенка снова подкидываютъ, повторяя эту операцію разъ 8 — 10 подъ-рядъ, и затѣмъ переносятъ въ теплую ванну для предупрежденія чрезмѣрнаго охлажденія. Если при этомъ ребенокъ не начнетъ дышать самостоятельно, то всю процедуру повторяютъ снова. Неудача при первыхъ опытахъ не должна еще лишать надежды на оживленіе ребенка, пока чувствуется біеніе сердца, хотя бы даже слабое; обыкновенно этотъ способъ приводитъ къ желанному результату.

356. Пупочная грыжа. Если послѣ отдѣленія пуповины пупокъ не совсѣмъ еще заросъ, то на мѣстѣ его, отъ всякой натуги, отъ крика и т. д. образуется возвышеніе различной величины, мягкое на ощупь и уходящее обратно, какъ только ребенокъ успокоится. Возвышеніе это образуется отъ того, что въ упомянутое отверстіе выпячивается часть кишекъ. Поэтому, для излѣченія такой грыжи, надо сдѣлать такъ, чтобы кишки не выпячивались и чтобы такимъ образомъ пупочное отверстіе могло срости. Достигается это съ помощью пупочнаго бандажика, который можно купить готовый, но можно устроить и домашними средствами. Ребенка кладутъ на спинку, вдавливаютъ грыжевое возвышеніе, на которое кладутъ кусочекъ полотна, а поверхъ послѣдняго небольшой орѣхъ (каленый, мускатный), и все это укрѣпляется широкой полосой липкаго пластыря такъ, чтобы орѣхъ плотно прилегалъ, не сдвигаясь съ своего мѣста (рис. 26). Бандажъ такой долженъ лежать постоянно, до тѣхъ поръ пока грыжевое отверстіе заростетъ и кишечки болѣе не будутъ выпираться даже при крикѣ ребенка. Если онъ распускается, надо его вновь надлежащимъ образомъ укрѣпить. У очень маленькихъ дѣтей можно попытаться ограничиться лишь пупочнымъ бинтомъ (рис. 27). Прикладываніе монетъ равно какъ резиновые бандажи нецѣлесообразны.

357. Воспаленіе глазъ у новорожденнаго можетъ повести къ потерѣ зрѣнія, поэтому, при первыхъ признакахъ его, необходимо немедленно обратиться къ врачу, а не полагаться на разные совѣты тетушекъ и бабушекъ, такъ какъ время можетъ быть пропущено и всякая

помощь можетъ потомъ оказаться напрасной. До его прихода обмываютъ глазки у ребенка растворомъ борной кислоты (1 чайная ложечка на стаканъ воды). Воспаленіе начинается обыкновенно съ того, что вѣки краснѣютъ и опухаютъ; если въ это время не принять надлежащихъ мѣръ, то опухлость вѣкъ увеличивается до такой степени, что ребенокъ не можетъ раскрывать ихъ, въ то же время изъ глазъ выдѣляется много слизи и гноя, а на роговой оболочкѣ образуются нерѣдко язвы.

Рис. 26. Пупочный бандажъ; *a* — орѣхъ, *bb* — липкій пластырь.

Причиной этой опасной болѣзни является обыкновенно влагалищная слизь матери, попадающая въ глазки ребенка во время его рожденія, но также иногда загрязненная вода или грязныя тряпки, употребленныя для обмыванія новорожденнаго (см. «Обязанности матери»).

358. Желтуха новорожденныхъ наблюдается нерѣдко въ первые часы жизни новорожденнаго и зависитъ отъ того, что въ кишечкахъ скопилось много первороднаго кала, закупоривающаго отверстіе желчнаго пузыря и не дающаго желчи изливаться изъ печени въ кишки; вслѣдствіе этого желчь скопляется въ крови и осаждается подъ кожей. Страданіе это не опасное и обыкновенно проходитъ въ нѣсколько дней. Если оно болѣе длительно, то надо обратиться къ врачу.

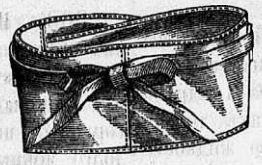


Рис. 27. Пупочный бинтикъ.

359. Плѣсневка. При неправильномъ питаніи ребенка или недостаточно чистомъ содержаніи его ротика, въ послѣднемъ образуются бѣлыя пленки, вродѣ плѣсени, состоящія изъ развившагося во множествѣ грибка. Плѣсневка не ограничивается одной полостію рта, но можетъ спускаться и ниже, захватывая и часть кишечника, причиняя на всемъ своемъ пути воспаленіе слизистой оболочки. Причинами этого страданія являются, между прочимъ: плохо промытая сбска, вскармливаніе скисшимъ молокомъ, равно какъ нечистое содержаніе грудныхъ сосковъ (см. „Обязанности матери“). Причиной этой болѣзни можетъ также быть — привычка давать ребенку засыпать у груди, вслѣдствіе чего оставшееся въ ротикѣ его молоко скисаетъ. Такъ какъ всѣ эти причины могутъ быть легко устраняемы, то каждая мать можетъ избѣгнуть этой иногда весьма тягостной для ребенка болѣзни. Къ сожалѣнію, сознаніе всей вредности плѣсневки еще мало распространено, и въ народѣ можно даже часто встрѣтиться съ мнѣніемъ, будто и нельзя безъ того, чтобы у ребенка не было плѣсневки. Между тѣмъ она часто ведетъ къ тому, что изъ за сильной боли дѣти отказываются отъ груди и истощаются, становятся безпокойными, много и сильно кричатъ, страдаютъ поносомъ, рѣзью въ животикѣ и проч. Такъ что, вслѣдствіе всего этого, плѣсневка можетъ легко повести даже къ смерти ребенка.

Для предупрежденія этого страданія, могущаго сдѣлаться не только тягостнымъ, но и опаснымъ, необходимо послѣ каждаго кормленія вытирать ротикъ ребенка чистой тряпочкой, смоченной въ растворѣ борной кислоты (въ пропорціи чайной ложечки на стаканъ воды). Въ упорныхъ или болѣе тяжелыхъ случаяхъ необходима; конечно, помощь врача, особенно когда страдающій плѣсневкой ребенокъ охрипаетъ, что̀ можетъ быть слѣдствіемъ пораженія ею и гортани.

360. Зябкость грудныхъ дѣтей. Маленькія дѣти плохо переносятъ холодъ; они испытываютъ бо́льшую потребность въ теплѣ, чѣмъ старшія дѣти и взрослые. Имъ нужна поэтому болѣе теплая постель, которая предохраняла бы ихъ тѣльце отъ

охлажденія. Но въ самой комнатѣ, гдѣ помѣщается ребенокъ, вовсе не должно быть жарко; въ этомъ отношеніи дѣти должны быть поставлены въ такія же условія, какъ и взрослые: слишкомъ нагрѣтый воздухъ разрѣжается и такъ же затрудняетъ дыханіе ребенку, какъ и взрослому; его слѣдуетъ только оберегать отъ потери тепла черезъ кожу; съ этой цѣлью постельное бѣлье ребенка и его пеленки всегда нѣсколько согрѣваютъ, передъ употребленіемъ, у теплой печки. Если ребенокъ слабъ и очень зябнетъ, можно еще положить въ его постельку одну или нѣсколько бутылокъ съ горячей водой, обернувъ ихъ предварительно полотенцами для того, чтобы ребенокъ не обжегся.

Зябкости можетъ способствовать также недостаточно чистый воздухъ, содержащій въ себѣ мало кислорода. Поэтому надо позаботиться о томъ, чтобы ребенокъ дышалъ провѣтреннымъ воздухомъ, и тогда онъ, хотя и умѣренно покрытый и не согрѣваемый искусственно, не будетъ, зябнуть, такъ какъ кровь его, отъ достаточнаго вдыханія кислорода, будетъ нормально согрѣваться.

361. **Судорога челюстей.** Эта болѣзнь поражаетъ иногда ребенка въ первые двѣ недѣли его жизни. Онъ вдругъ отказывается брать грудь; какъ только попадетъ малѣйшее количество жидкости въ его ротикъ, онъ сильно вскрикиваетъ и съ крайнимъ трудомъ проглатываетъ лишь очень мало; челюсти его сомкнуты и съ большимъ трудомъ раздвигаются. Вскрикнувъ еще нѣсколько разъ, ребенокъ поражается и общими судорогами. Наконецъ, челюсти смыкаются до такой степени, что невозможно ввести ни одной капли жидкости. Главнѣйшими причинами являются: простуда, слишкомъ горячее купанье и воспаленіе пупка.

Понятно, что въ такихъ случаяхъ необходима врачебная помощь. До прихода же врача не мѣшаетъ сдѣлать влажный согрѣвающій компрессъ вокругъ туловища ребенка съ приложеніемъ, по бокамъ у ножекъ, бутылокъ, наполненныхъ горячей водой и завернутыхъ въ полотенце. Компрессъ этотъ дѣлается такъ, что соотвѣтствующій величинѣ кусокъ полотна, сложенный вчетверо, намачивается въ теплой водѣ, выжимается и обертывается вокругъ тѣльца ребенка, а поверхъ сего обертывается еще соотвѣтствующей величины сложенный вдвое кусокъ фланели или шерстяной платокъ; послѣ этого ребенка еще накрываютъ тепло, такъ чтобы онъ согрѣлся.

362. **Отрыганіе молокомъ. Рвота.** Когда маленькій ребенокъ насасывается больше, чѣмъ желудочекъ его можетъ вмѣщать, или когда онъ слишкомъ быстро и жадно сосетъ, тогда является отрыганіе, при чемъ желудочекъ выбрасываетъ изъ себя излишекъ выпитаго молока, производя впечатлѣніе рвоты. Если такое отрыганіе происходитъ непосредственно за кормленіемъ и не слишкомъ часто, или если извергается свернувшееся молоко, то опаснаго въ этомъ ничего еще нѣтъ и ребенокъ довольно хорошо развивается.

Если же его часто рветъ, тогда причина лежитъ уже гораздо глубже и имѣетъ болѣе серьезный характеръ, такъ что становится необходимымъ обратиться къ врачебной помощи.

363. **Икота** является у маленькихъ дѣтей послѣ сильнаго плача, послѣ простуды, вслѣдствіе обремененія желудка, отъ слишкомъ холоднаго или слишкомъ горячаго питья или когда они лежатъ долго мокрыми. Явленіе это вообще не опасное, но если оно часто повторяется, надо посовѣтоваться съ врачемъ. Во всякомъ случаѣ надо ребенка переложить тепло и сухо; кромѣ того можно дать ему ложечку сахарной воды.

364. **Судороги. Родимчикъ. Конвульсіи.** Въ публикѣ можно часто слышать мнѣніе, будто судороги у маленькихъ дѣтей не опасны и будто даже нельзя совсѣмъ безъ родимчика вырости ребенку. Нужно ли еще говорить, насколько такое мнѣніе ошибочно и пагубно! Нѣтъ, родимчикъ очень часто угрожаетъ опасностію жизни и не разъ уже дѣйствительно оканчивался смертію. Чаще всего причиною является неправильное кормленіе или перекармливаніе; но

къ тому же ведетъ часто и простуда или душевное волненіе матери или также если внезапно спугнуть ребенка со сна. Судорога можетъ проявиться въ видѣ частыхъ подергиваній ручекъ или ножекъ, или же въ видѣ окоченѣнія послѣднихъ или всего тѣльца, причемъ глаза полуоткрыты и сведены въ стороны. Необходимо немедленно послать за врачемъ, а до его прибытія можно поступить такъ, какъ сказано при судорогѣ челюстей (см. § 361) и затемнить комнату, въ которой лежитъ ребенокъ, чтобы свѣтъ не падалъ ему въ глаза.

365. **Набуханіе грудокъ.** Причиною этого является обыкновенно скверная привычка невѣжественныхъ акушерокъ выдавливать у новорожденныхъ грудки послѣ рожденія, вслѣдствіе чего иной разъ грудки не только набухаютъ, но и нарываютъ. Какъ только замѣтно стало такое набуханіе, прикладываютъ на тряпочкѣ нагрѣтое прованское масло, а поверхъ этого слой ваты, мѣняя такой масляный компрессикъ разъ, два въ день.

366. **Разстройства мочеотдѣленія.** При всякомъ задержаніи мочи у ребенка, если теплое купанье не помогаетъ, необходимо обратиться къ врачу для выясненія причины задержанія и соотвѣтствующаго лѣченія. О задержаніи мочи у ребенка заключаютъ въ томъ случаѣ, если пеленки остаются слишкомъ продолжительное время не замоченными, а ребенокъ при этомъ очень безпокоенъ и кричитъ.

367. **Приросшій язычекъ.** На этотъ недостатокъ ребенка мать чаще жалуется, чѣмъ онъ дѣйствительно встрѣчается. О приросшемъ язычкѣ говорятъ тогда, когда уздечка, находящаяся подъ кончикомъ языка слишкомъ коротка, вслѣдствіе чего языкъ малоподвиженъ, иногда до такой степени, что ребенокъ не въ состояніи сосать. Только въ послѣднемъ случаѣ можетъ быть рѣчь объ оперативномъ надрѣзѣ уздечки. Конечно, только врачъ, осмотрѣвшій ребенка, можетъ рѣшить такъ или иначе этотъ вопросъ.

368. **Насморкъ.** При правильномъ уходѣ ребенокъ очень рѣдко заболѣваетъ насморкомъ или кашлемъ. Самъ по себѣ насморкъ, правда, не опасенъ, но, закладывая носикъ, онъ можетъ сдѣлаться для ребенка очень тягостнымъ, именно тѣмъ, что лишаетъ его возможности дышать во время сосанія. Если состояніе это продолжается долго, ребенокъ можетъ значительно ослабѣть, такъ какъ онъ гораздо меньше сосетъ, чѣмъ ему надо. Заболѣвшаго насморкомъ ребенка надо содержать въ теплѣ; купать его можно, но только въ теплой водѣ и съ предосторожностями противъ простуды. При сухомъ насморкѣ и залеганіи носика полезно вливать въ послѣдній, время отъ времени, нѣсколько капель теплаго миндальнаго масла, всего лучше съ помощью ватки, намотанной на спичку; равнымъ образомъ надо удалять засохшія въ ноздряхъ корочки, которыя часто закупориваютъ носикъ.

369. **Обопрѣлость.** Главная причина обопрѣлости у дѣтей кроется въ томъ, что послѣднія подолгу лежатъ въ мокрыхъ пеленкахъ, или ихъ недостаточно каждый разъ при перекладываніи обсушиваютъ. Прѣютъ обыкновенно тѣ мѣста тѣла, которыя образуютъ складки или прилегаютъ другъ къ другу, какъ на шеѣ, между ножками, въ сгибахъ суставовъ, за ушами и т. п. Обопрѣлость хотя и не опасна сама по себѣ, однако крайне мучительна бываетъ для ребенка, причиняя зудъ и боль; при томъ же, если она запускается, можетъ повести къ болѣе опасному воспаленію кожи, къ образованію даже язвъ.

Для предупрежденія обопрѣлости необходимъ тщательный уходъ за тѣльцемъ ребенка (купанье и проч.). Когда она уже имѣется, то употребляютъ присыпку тальком, картофельной мукой, рисовой пудрой или т. п. Пораженныя мѣста посыпаются однимъ изъ этихъ порошковъ и затѣмъ покрываются тонкимъ слоемъ гигроскопической ваты; повторяютъ это 2—3 раза въ день, а также каждый разъ послѣ купанья и послѣ того, какъ ребенокъ обмочится; предварительно надо всегда тщательно обсушить его.

При болѣе сильной обопрѣлости полезно, послѣ каждаго купанья, намоченную въ холодной или свинцовой водѣ ватку выжать надъ пораженнымъ мѣстомъ, послѣ чего сухой тряпкой, слегка прижимая, обсушиваютъ и прикладываютъ слой гигроскопической ваты (послѣдняя не сдирается насильно, когда прилипнетъ, а отмачивается тепловатой водой или она сама отпадаетъ при ближайшемъ купаніи).

370. **Лихорадочный жаръ** не есть самостоятельная болѣзнь, а всегда служитъ лишь однимъ изъ признаковъ какого либо разстройства въ здоровьи ребенка. Ребенокъ становится при этомъ безпокойнымъ, много кричитъ, плохо спитъ, усиленно дышетъ, жаждетъ питья. Смотря по основной болѣзни, могутъ быть, кромѣ того, еще другія явленія, какъ насморкъ, кашель, поносъ и проч., противъ которыхъ и должно быть направлено лѣченіе.

371. **Поносы**. Причиною поносовъ у маленькихъ дѣтей является преимущественно обремененіе желудка пищей или дурного качества молоко; особенно подвержены поносу дѣти слабыя, рахитичныя, золотушныя, малокровныя, тѣмъ болѣе во время прорѣзыванія зубовъ. Леченіе сводится къ устраненію причины, равно какъ къ урегулированію діэты. Если раньше былъ запоръ, и особенно если поносъ явился несомнѣнно отъ обремененія желудка, то данная въ самомъ началѣ ложечка касторовaго масла часто сразу же прекращаетъ поносъ; если же послѣдній продолжался уже нѣсколько дней, то надо немедленно уложить ребенка въ постель потеплѣе, ограничить пищу, давая лишь жидкую овсянку.

Рис. 28. Дѣтскій клистирчикъ.

372. **Запоръ**. Обыкновенно маленькія дѣти маются одинъ—два раза въ день. Если это происходитъ рѣже, то говорятъ уже о запорѣ. Запоръ проходитъ, если втеченіи нѣкотораго времени ставить ребенку каждый день клистирчикъ изъ тепловатой воды (см. рис. 28); если этого недостаточно, то прибавляется немного прованскаго масла. Цѣлесообразно ставить клистиры по возможности въ опредѣленное время.

На одни клистиры, однако, полагаться нельзя, тѣмъ болѣе, что дѣти обыкновенно быстро свыкаются съ ними, а надо посовѣтоваться съ врачемъ какъ на счетъ причины запора въ данномъ случаѣ, такъ и на счетъ дальнѣйшаго лѣченія.

373. **Выпаденіе прямой (задней) кишки.** При сильномъ натуживаніи у маленькихъ дѣтей случается часто, что прямая кишка выпирается наружу и сама собою не входитъ обратно. Такъ какъ помощь въ такихъ случаяхъ требуется немедленная, то мы объяснимъ, какъ ее оказать можетъ сама мать, если за врачемъ послать далеко. Четыре пальца руки, всѣ кромѣ мизинца, намасливаются деревяннымъ или прованскимъ масломъ, и кончиками ихъ обхватываютъ выпавшую часть и надавливаютъ въ направленіи къ заднему проходу, пока она войдетъ обратно; затѣмъ вводятъ еще средній палецъ, приблизительно до половины его, внутрь въ кишку, для того чтобы, какъ слѣдуетъ, расправить ее; если послѣдняго не дѣлать, то кишка, при ближайшемъ поводѣ, легко вновь выпадаетъ. Введенный палецъ надо оставить въ проходѣ на нѣсколько минутъ, для того чтобы кишка хорошенько втянулась обратно. Все время, пока это дѣлается, ребенокъ лежитъ на спинкѣ. Если бы, однако, выпаденіе повторялось часто, то безъ помощи врача обходиться не слѣдуетъ.

374. **Англійская болѣзнь** наблюдается преимущественно у дѣтей полныхъ. Она можетъ, впрочемъ, сопровождаться и общимъ исхуданіемъ ребенка; это наблюдается большей частью въ тѣхъ случаяхъ, когда ребенокъ получаетъ слишкомъ скудную пищу и дышетъ постоянно спертымъ, испорченнымъ воздухомъ переполненнаго или сырого, плохо провѣтриваемаго помѣщенія. Англійская болѣзнь однако не менѣе свойственна и тѣмъ дѣтямъ, которыхъ кормятъ слишкомъ обильно и притомъ не соотвѣтственной пищей. Во всѣхъ этихъ случаяхъ характерными признаками, кромѣ необыкновенной блѣдности лица, являются утолщенія костей въ суставахъ и ребрахъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ онѣ прикрѣпляются къ грудной кости и т. д. На груди въ такихъ случаяхъ можно не только прощупать, но и увидѣть рядъ пуговчатыхъ возвышеній. Кромѣ того у такихъ дѣтей шейныя железки сильно увеличиваются и прощупываются въ видѣ горошинъ, между тѣмъ какъ у здоровыхъ дѣтей прощупать ихъ очень трудно. Англійская болѣзнь выражается также слабостью мышцъ и ненормальной мягкостью костей; именно благодаря этому у дѣтей, больныхъ англійскою болѣзнью, ножки, большею частью, кривыя и ходить они начинаютъ поздно; животъ у нихъ обыкновенно вздутъ, увеличенъ, очевидно также вслѣдствіе слабости и вялости брюшныхъ мышцъ. Хожденіе еще затрудняется для нихъ тѣмъ, что они, вслѣдствіе своей полноты, значительно тяжелѣе здоровыхъ дѣтей. Такія дѣти часто кашляютъ, и родители приписываютъ это простудѣ. Но вѣдь и здоровыя дѣти поставлены въ тѣ же условія, а между тѣмъ не простужаются же! Кромѣ вышеуказанныхъ признаковъ англійской болѣзни, мы отмѣтимъ еще нѣсколько, легко просматриваемыхъ родителями: у здороваго доселѣ ребенка начинаетъ потѣть затылокъ; если пощупать его пупокъ, то увидимъ, что онъ очень большихъ размѣровъ, между тѣмъ, какъ у здороваго годовалаго ребенка пупокъ легко прикрывается указательнымъ пальцемъ; зубы у больныхъ англійскою болѣзнью появляются очень поздно, такъ что нерѣдко къ году, когда у здоровыхъ дѣтей уже до 8 зубовъ, они отсутствуютъ. Въ дополненіе полной картины начальной стадіи англійской болѣзни, прибавимъ еще то, что ребенокъ становится очень безпокойнымъ и раздражительнымъ.

Англійская болѣзнь очень распространена среди дѣтей, и основной причиной ея является, безъ сомнѣнія, неправильный уходъ за ними съ перваго года ихъ жизни, равно какъ ненадлежащее питаніе. Отсюда понятно, почему она особенно часто поражаетъ такихъ дѣтей, которыхъ искусственно вскармливали.

Особенное значеніе эта болѣзнь имѣетъ для дѣвочекъ. Женскій тазъ представляетъ собою кольцо, образуемое сзади крестцовой костью, съ боковъ и спереди двумя подвздошными костями. Вслѣдствіе мягкости и подъ давленіемъ тяжести тѣла, кости эти, особенно при преждевременныхъ попыткахъ къ ходьбѣ, мѣняютъ свою форму: тазовое кольцо уплощается. Это уплощеніе, извѣстное подъ названіемъ „узкаго таза“, нерѣдко остается на всю жизнь и имѣетъ большое значеніе впослѣдствіи при родахъ. Многимъ женщинамъ станетъ теперь понятно, почему приглашенный къ родамъ врачъ прежде всего спрашиваетъ, когда онѣ начали ходить. Если оказывается, что ходить онѣ начали поздно, естественно предположить, что онѣ страдали въ дѣтствѣ англійскою болѣзнью; въ такихъ случаяхъ можно опасаться при родахъ осложненій, связанныхъ съ узкимъ тазомъ. Само собою понятно, что знать причину такихъ осложненій очень важно для врача. Каждой матери не мѣшаетъ поэтому предупредить свою дочь о томъ, что она начала ходить поздно, если это такъ было.

Лѣченіе этой болѣзни сводится преимущественно къ устраненію вызывающихъ и поддерживающихъ ее причинъ. Прежде всего, поэтому, необходимы: обильное пользованіе свѣжимъ, чистымъ воздухомъ, а также солнечнымъ свѣтомъ, тщательный уходъ за чистотою тѣла (2—3 тепловатыхъ ванны въ недѣлю и ежедневно одно или два обтиранія комнатной водой), питательная, нераздражающая пища, состоящая изъ бѣлаго хлѣба, яицъ, молока, мяса, но также и овощей, зелени и фруктовъ, (въ соотвѣтствующихъ малыхъ количествахъ), если желудокъ перевариваетъ. Всякія разстройства пищеваренія, запоры, поносы и проч. должны немедленно по своемъ появленіи прекращаться, для чего

необходимо во-время обращаться къ врачу. Избѣгать же вообще надо всего, что производитъ броженіе въ пищеварительныхъ органахъ, какъ кислый хлѣбъ, картофель, мучнистыя блюда, пучащіе овощи (кислая капуста, горохъ, бобы и проч.), равно какъ всякихъ пряностей, чая, кофе, горячительныхъ напитковъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ полезны тепловатыя соленыя ванны, 3—4 раза въ недѣлю; не только въ самой ваннѣ, но и разъ въ день растирать фланелью нижнія конечности для возбужденія и укрѣпленія вялыхъ мышцъ.

Кромѣ того даютъ также съ пользою рыбій жиръ, исключительно въ холодное время года, преимущественно худощавымъ дѣтямъ, не болѣе двухъ десертныхъ ложекъ въ день. Врачи весьма цѣлесообразно прописываютъ рахитичнымъ дѣтямъ рыбій жиръ съ фосфоромъ.

Такимъ больнымъ очень полезно также давать известковыя соли, особенно фосфорнокислую известь въ порошкѣ, 2—3 раза въ день на кончикѣ ножа.

375. **Золотуха** есть болѣзненное состояніе организма, выражающихся въ разстройствахъ питанія кожи, костей, органовъ чувствъ, преимущественно глазъ и ушей, и лимфатическихъ железъ. Воспалительныя опуханія железъ и золотушныя воспаленія глазъ и ушей наблюдаются преимущественно у дѣтей. Опухшія железы могутъ долгое время оставаться въ одномъ положеніи, не сопровождаясь никакой болью, но часто онѣ воспаляются, становясь крайне болѣзненными и нагнаиваясь, и встрѣчаются преимущественно на затылкѣ, въ подмышковой впадинѣ и въ пахахъ. Различаютъ двѣ формы золотухи: тощую и жирную, смотря по строенію и сложенію больного. При первой тѣло нѣжно и худощаво, кожа лица прозрачна, щеки нерѣдко ярко-красны; мышцы слабы, слизистыя оболочки блѣдны, при всемъ томъ—живой, легковозбудимый темпераментъ. При второй формѣ, наоборотъ, имѣется неуклюжее, жирное сложеніе, лицо блѣдное и дряблое, носъ и губы (особенно верхняя) толсты, ноги слабыя, темпераментъ вялый. У золотушныхъ замѣчается наклонность къ поносамъ, прожорливость, своеобразные вкусы (къ углю, мѣлу, извести, бумагѣ и проч.); накожныя страданія, легкая простужаемость, хроническій насморкъ и проч. — Предрасположеніе къ золотухѣ врожденно, способствующими же ея развитію моментами являются: нездоровое и нецѣлесообразное кормленіе дѣтей и вообще ненадлежащій за ними уходъ, испорченный воздухъ, недостаточное движеніе и т. п. Также случайныя болѣзни, какъ корь, скарлатина, коклюшъ, равно какъ прививка оспы могутъ повести къ развитію золотухи. Миновавъ періодъ полового созрѣванія, больные мало по малу освобождаются отъ приведенныхъ выше золотушныхъ страданій и въ большинствѣ случаевъ у нихъ остается лишь наклонность къ заболѣваніямъ дыхательныхъ органовъ, къ хроническому бронхиту и даже къ чахоткѣ легкихъ. Эта наклонность поддерживается обыкновенно свойственной золотушнымъ потливостію ногъ и зависящей отъ послѣдней болѣе легкой простужаемостію.

Что касается ухода, то главное вниманіе слѣдуетъ удѣлить питанію. Больные должны употреблять особенно много молока, фрукты; старшія дѣти могутъ получать также яйца, немного мяса (болѣе легкіе сорта: телятину, птицу), также зелень, горохъ, бобы, чечевицу; *поменьше* картофеля и другихъ крахмалистыхъ продуктовъ, напримѣръ—овсяныхъ; совсѣмъ же имъ не слѣдуетъ давать пряностей, сыра, колбасъ, винъ, кофе, крѣпкаго чая. Спать имъ слѣдуетъ въ хорошемъ воздухѣ и не на перинахъ, а на матрацахъ; быть возможно больше на свѣжемъ солнечномъ воздухѣ, даже въ томъ случаѣ, когда больныя страдаютъ золотушнымъ воспаленіемъ глазъ: крайне нецѣлесообразно закупоривать ихъ въ темныя, спертыя помѣщенія. Весьма важно заботиться также о чистотѣ кожи, для чего слѣдуетъ чаще пользоваться ваннами, обмываніями и проч. Такъ какъ бѣднымъ трудно добиться благопріятныхъ условій жизни, столь важныхъ для устраненія золотухи, то надо съ особой радостію привѣтствовать замѣчаемое въ послѣднее время въ нашемъ обществѣ стремленіе доставлять дѣтямъ бѣдныхъ родителей вообще и, особенно, золотушнымъ, возможность пользоваться чистымъ, здоровымъ воздухомъ въ такъ называемыхъ

дѣтскихъ санаторіяхъ на берегу моря или въ сосновомъ лѣсу. Затѣмъ очень цѣлесообразны разсольныя ванны, но надо помнить, что только предохранительное и аккуратное лѣченіе такими ваннами можетъ принести дѣйствительную пользу. Ванны эти не дѣлаются безпрерывно, а съ промежутками въ нѣсколько дней, во избѣжаніе черезчуръ сильнаго вліянія ихъ на обмѣнъ веществъ. Врачи съ успѣхомъ назначаютъ золотушнымъ дѣтямъ іодистые препараты, а также рыбій жиръ.

376. **Малокровіе.** Причиною малокровія у дѣтей являются: наслѣдственность, продолжительныя истощающія болѣзни, а чаще всего несоотвѣтственная пища и недостатокъ движенія на свѣжемъ воздухѣ. Малокровныя дѣти очень блѣдны (эта блѣдность наблюдается также на слизистой оболочкѣ вѣка, десенъ и т. д.), легко утомляются, жалуются на головныя боли; они очень зябки, мало и плохо ѣдятъ, вялы, апатичны. Такихъ дѣтей слѣдуетъ по возможности больше держать на свѣжемъ воздухѣ. Нерѣдко за одно лѣто, проведенное въ деревнѣ, ребенокъ совершенно преображается: щечки его розовѣютъ, всѣ болѣзненныя явленія пропадаютъ, къ нему возвращаются здоровье и жизнерадостность. Очень существеннымъ является также нормальное питаніе ребенка; столъ его долженъ быть простъ, но не слишкомъ однообразенъ; преобладать въ немъ должны бѣлковыя вещества, молоко, яйца, мясо. Если у ребенка плохой аппетитъ и онъ ѣстъ неохотно, не слѣдуетъ никогда насиловать его; лучше предоставить ему прогулки и движенія на свѣжемъ воздухѣ, и аппетитъ тогда явится самъ собою. Въ этомъ отношеніи очень важно также слѣдить за состояніемъ желудка у ребенка: при поносахъ—соотвѣтственно измѣнять пищу, при запорахъ — прибѣгать къ клистирамъ. Полезными также оказываются при малокровіи соленыя ванны, но при этомъ надо всегда слѣдить за самочувствіемъ ребенка: если ванны дѣйствуютъ на нихъ слишкомъ раздражительно, что часто бываетъ у нервныхъ дѣтей, лучше, конечно, вовсе отказаться отъ соленыхъ ваннъ. Противъ малокровія примѣняются также извѣстныя лѣкарства—желѣзо, мышьякъ, но назначеніе ихъ является уже дѣломъ врача.

377. **Заиканіе** появляется у дѣтей вслѣдствіе душевныхъ волненій, особенно—испуга, также если они часто прерываются въ разговорѣ, когда у нихъ только начинаетъ еще складываться рѣчь. Недостатокъ этотъ обыкновенно легко устраняется, если обращаться съ дѣтьми мягко и пріучать ихъ выговаривать слова медленно и съ разстановкой. Кромѣ того надо предлагать такимъ дѣтямъ медленно вдыхать и выдыхать легкими воздухъ и выговаривать слова лишь во время выдыха. Дѣтей постарше побуждаютъ къ частому и громкому пѣнію. Этими средствами терпѣливая мать всегда добьется цѣли.

378. **Косоглазіе** у дѣтей развивается часто отъ того, что они слишкомъ близко разсматриваютъ предметы, или если какой нибудь предметъ, напримѣръ, свѣтъ, игрушки, находящійся въ сторонѣ отъ поля ихъ зрѣнія, постоянно привлекаетъ ихъ вниманіе, при чемъ дѣти, чтобы видѣть его, неестественно поворачиваютъ глаза. Для предупрежденія косоглазія у дѣтей, мать должна заботиться о томъ, чтобы причины, подобныя вышеприведеннымъ, не имѣли мѣста, равно какъ не слѣдуетъ носить ребенка всегда на одной и той же рукѣ, а попеременно то на одной, то на другой. Кромѣ того не надо допускать дурной привычки у дѣтей — шутя косить глазами. Когда же косоглазіе уже образовалось, надо обратиться къ глазному врачу за совѣтомъ.

379. **Ночное недержаніе мочи.** Въ томъ возрастѣ, когда ребенокъ уже можетъ дать и даетъ знать, что ему надо выпускать мочу, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы во-время всегда удовлетворять выраженное имъ желаніе. Если къ этому относиться халатно, то у ребенка по необходимости можетъ развиться привычка мочиться подъ себя. Но дѣти дѣлаютъ

это иногда и безъ того, вслѣдствіе слабости мышцы, замыкающей выходъ мочевого пузыря. Во всякомъ случаѣ на этотъ недостатокъ нельзя смотрѣть какъ на дурную привычку и разсчитывать поэтому отучить ребенка примѣненіемъ строгихъ мѣръ. Это — болѣзненное состояніе, требующее не наказаній, а заботливаго ухода и надлежащаго лѣченія.

Что касается лѣченія, то необходимо посовѣтоваться съ врачемъ, что же до ухода, то надо сказать слѣдующее: 1) надо дѣйствовать на психику ребенка путемъ ласковыхъ и убѣдительныхъ увѣщеваній, а не наказаніями или угрозами, ибо, повторяемъ, надо помнить, что бѣдный ребенокъ не виноватъ въ томъ, что мочится подъ себя; 2) надо слѣдить за тѣмъ, чтобы ребенокъ во-время мочился, для чего днемъ надо ему объ этомъ напоминать, а ночью будить для этого часъ-другой спустя послѣ засыпанія. Тутъ само собою разумѣется, что *часа за два до сна* онъ не долженъ ужъ получать ничего жидкаго; 3) ребенка надо умѣренно тепло одѣвать днемъ и укрывать ночью. Чрезмѣрное охлажденіе нижней половины тѣла, равно какъ и чрезмѣрное согрѣваніе ея способствуетъ у такихъ дѣтей болѣе частому непроизвольному выпусканію мочи.

380. **Глисты.** Очень мало дѣтей, которыя бы не имѣли глистъ, но вліяніе послѣднихъ на ихъ здоровье сильно преувеличено въ публикѣ, въ которой существуетъ даже мнѣніе, будто необходимо отъ времени до времени давать ребенку цытварнаго сѣмени или сантониннихъ лепешекъ, чтобы очищать его кишечникъ отъ глистъ. Мнѣніе это ошибочно. Дѣло въ томъ, что глисты играютъ въ дѣтскомъ организмѣ вообще совершенно невинную роль и *сами по себѣ* не влекутъ за собою вредныхъ послѣдствій, за исключеніемъ отдѣльныхъ случаевъ, но и въ послѣднихъ то именно и оказывается при разслѣдованіи, что не такъ глисты являются тутъ виною, какъ нецѣлесообразное и чрезмѣрное кормленіе дѣтей супами, тѣстами (печеньемъ), сладостями. У грудныхъ дѣтей развитію глистъ способствуетъ чрезмѣрное употребленіе матерью или мамкой рыбной и мясной пищи. Поэтому какъ дѣти, могущія уже разжевывать пищу, такъ и кормящія ребенка должны употреблять пищу смѣшанную. Давать же или принимать на собственный рискъ и страхъ глистогонныя, какія бы то ни было, не слѣдуетъ, такъ какъ очень часто, вмѣсто пользы, получается отъ этого лишь вредъ. Рядомъ съ цѣлесообразнымъ питаніемъ ребенка въ обезвреживаніи и естественномъ удаленіи глистъ изъ организма ребенка играетъ также весьма важную роль правильный вообще уходъ за его здоровьемъ. Если всего этого не соблюдать, то, имѣя глисты, ребенокъ истощается, худѣетъ, особенно если страдаетъ частой рвотой, его также часто лихорадитъ, онъ жалуется на боль головы, плохо и безпокойно спитъ, третъ себѣ очень часто носикъ и глазки, зрачки расширены и проч.; у очень маленькихъ дѣтей дѣло можетъ доходить даже до судорогъ.

Само собою разумѣется, что въ подобныхъ случаяхъ надо обратиться къ врачу. За отсутствіемъ его даютъ противъ круглыхъ глистъ по *сантониновой лепешкѣ*, 3—4 раза въ день (маленькимъ дѣтямъ, до 3 лѣтъ, лишь по ½ лепешкѣ) втеченіе двухъ-трехъ дней, и затѣмъ — 1—2 чайныхъ ложечки касторового масла. При болѣе бурныхъ явленіяхъ даютъ уже съ самаго начала касторовое масло, затѣмъ опять, дня два спустя, послѣ сантониновыхъ лепешекъ. Лѣченіе это, съ перерывами въ нѣсколько дней, можно повторить 2—3 раза, пока выйдутъ всѣ глисты. — Если имѣются не круглыя глисты, а *острицы*, то ставятъ каждый день, втеченіи нѣсколькихъ недѣль, послѣ испраженія небольшой клистиръ изъ (½—1 стаканъ) отвара лука или чеснока въ молокѣ. — Ленточная глиста (солитеръ) встрѣчается у дѣтей крайне рѣдко и въ такомъ случаѣ, для изгнанія ея, надо обратиться за совѣтомъ къ врачу.

381. **Ложный крупъ** есть одно изъ наиболѣе частыхъ заболѣваній дѣтскаго возраста и является слѣдствіемъ катарральнаго набуханія слизистой оболочки гортани и происходящаго отсюда съуженія голосовой щели. Онъ выражается въ видѣ припадковъ удушья, которые являются обыкновенно *ночью*, при чемъ ребенокъ внезапно просыпается въ сильномъ безпокойствѣ, съ труднымъ свистящимъ дыханіемъ и лающимъ или глухимъ кашлемъ. Состояніе это обыкновенно скоро проходитъ, и на слѣдующій день ребенокъ чувствуетъ себя вообще хорошо, но въ ближайшую ночь припадокъ повторяется вновь, и такъ продолжается нѣсколько дней, пока гортань приходитъ въ нормальное состояніе, сопровождаясь обыкновенно обильнымъ выдѣленіемъ желтой мокроты, которую маленькія дѣти большей частію проглатываютъ.

Само собою разумѣется, что болѣзнь эта, несмотря на ея неопасность, не должна оставляться безъ врачебной помощи, при которой она гораздо скорѣе проходитъ, чѣмъ сама собою. Во всякомъ случаѣ, ребенка надо держать въ теплѣ, при чемъ, однако, воздухъ въ комнатѣ не долженъ быть сухимъ, а влажнымъ, для чего ставятъ почаще около больного тазъ съ кипяткомъ, чтобы воздухъ наполнялся водяными парами. Во время припадка удушья ребенку даютъ теплое питье, равно какъ прикладываютъ къ шейкѣ компрессы изъ горячей воды. Кромѣ того время отъ времени даютъ ребенку дышать паромъ изъ чайника съ горячимъ настоемъ *бузинаго цвѣта или ромашки*. При сильныхъ приступахъ удушья полезна также очень теплая, 30–32° Реом., ножная ванна, послѣ которой ребенка на-сухо обтираютъ согрѣтымъ полотенцемъ и кладутъ въ теплую постель. Въ трудныхъ случаяхъ стараются вызвать у больного рвоту. Для этой цѣли даютъ послѣднему выпить въ большомъ количествѣ теплую воду, послѣ чего вводятъ въ зѣвъ палецъ или перышко, вслѣдствіе раздраженія которыхъ появляется обыкновенно рвота. Ребенку крѣпкаго сложенія можно дать для этой цѣли *рвотный порошокъ*, отпускаемый изъ аптеки лишь по рецепту врача. Слабому же ребенку порошка этого давать не слѣдуетъ.

Отъ этого ложнаго крупа *истинный крупъ* отличается тѣмъ, что послѣдній обыкновенно дифтеритическаго характера, сопровождается вообще болѣе бурными явленіями, и удушье продолжается не только ночью, но и днемъ. Тутъ врачебная помощь безусловно необходима, и чѣмъ скорѣе она подана, тѣмъ больше шансовъ на выздоровленіе ребенка.

382. **Острыя заразныя болѣзни.** Изъ нихъ чаще всего у дѣтей бываютъ *корь, краснуха, скарлатина, оспа*, а также *дифтеритъ и коклюшъ*. Собственно лѣченіе этихъ болѣзней должно быть предоставлено врачу. Тутъ же мы въ общихъ чертахъ приведемъ характеристику каждой изъ этихъ болѣзней и уходъ за заболѣвшимъ ребенкомъ.

Корь, краснуха, скарлатина и оспа называются также *сыпными болѣзнями*, такъ какъ каждая изъ нихъ сопровождается развитіемъ своеобразной сыпи на кожѣ.

383. **Корь** появляется обыкновенно эпидемически весною и осенью, поражая многихъ дѣтей одновременно. Зараза передается отъ одного къ другому главнымъ образомъ носовой слизью и слезами. Особенно подвержены этому заболѣванію дѣти отъ 3 до 14 лѣтъ. Первыми признаками кори являются общее недомоганіе, тошнота, головная боль, отсутствіе аппетита и насморкъ. Съ усиленіемъ этихъ симптомовъ образуются на кожѣ, прежде всего вокругъ рта и на подбородкѣ, красныя пятна, которыя все болѣе распространяются по тѣлу, такъ что втеченіи 1—2 дней послѣднее оказывается сплошь покрытымъ ими. Пятна эти нѣсколько возвышаются надъ уровнемъ кожи и, при надавливаніи на такое пятно пальцемъ, оно исчезаетъ, но затѣмъ, вновь появляется, въ направленіи *отъ серединыкъ краямъ*. Время этого высыпанія сопровождается болѣе или менѣе сильной лихорадкой. Продержавшись дня два-три, сыпь блѣднѣетъ и, наконецъ, исчезаетъ, при чемъ спадаетъ мало по малу и жаръ. Обыкновенно, восемь дней спустя послѣ появленія сыпи, начинается шелушеніе кожи и одновременно проходятъ и всѣ прочіе симптомы. Если выздоравливаніе идетъ благополучно, то спустя недѣли двѣ ребенокъ оправляется вполнѣ.

Сама по себѣ корь есть болѣзнь безопасная и, при надлежащемъ уходѣ, не оставляетъ послѣ себя никакихъ послѣдствій.

Комнату больного надо нѣсколько, но не слишкомъ затемнить, завѣсивъ окна не очень густой матеріей, самаго больного надо содержать въ умѣренномъ теплѣ, особенно если онъ изнѣженъ, мало или совсѣмъ не закаленъ противъ холода. Такихъ дѣтей надо и послѣ выздоровленія не выпускать слишкомъ рано на свѣжій воздухъ и вообще беречь отъ простуды (сквозняковъ). Воздухъ въ комнатѣ больного слѣдуетъ, однако, провѣтривать, открывая для этой цѣли, если время холодное, окно или форточку въ сосѣдней комнатѣ. Пища должна быть легкая, удобоваримая, нераздражающая. Въ случаѣ запора ставятся клистиры по мѣрѣ надобности. При сильной лихорадкѣ полезно обмывать ребенка нѣсколько разъ въ день тепловатой или комнатной водой, къ которой можно прибавить теплаго уксуса. Обыкновенно опасаются обмывать лихорадящаго ребенка; но опасеніе это совершенно неосновательно, такъ какъ чистота никогда повредить не можетъ, а обмыванія такія очень освѣжаютъ больного и облегчаютъ его страданія.

384. **Краснуха** очень походитъ по виду на корь, но отличается отъ нея тѣмъ, что пятна ея нѣсколько бо́льшаго размѣра, чѣмъ при кори, кожа между пятнами краснѣе и кромѣ того имѣется опуханіе миндальныхъ железъ съ затрудненнымъ глотаніемъ. По этой причинѣ краснуха причисляется даже нѣкоторыми врачами къ легкой формѣ скарлатины, а другіе считаютъ ее болѣзнію, занимающею среднее мѣсто между корью и скарлатиной. Уходъ тотъ же, что и при кори.

385. **Скарлатина** появляется эпидемически, но встрѣчаются часто и единичные случаи заболѣванія. Смотря по характеру сыпи, различаютъ скарлатину гладкую, скарлатину просовидную и скрытую скарлатину; при послѣдней всѣ симптомы могутъ быть вполнѣ выражены, тогда какъ сыпь на кожѣ мало замѣтна. Скарлатина не сразу обнаруживается послѣ пронедшаго зараженія, но этому предшествуетъ обыкновенно цѣлая недѣля. Начинается болѣзнь лихорадкой, ознобомъ и жаромъ, головной болью, тошнотой или даже рвотой. Одновременно является отсутствіе аппетита, боль при глотаніи вслѣдствіе опухшихъ миндалевидныхъ железъ. Пульсъ учащенъ, сильная жажда, и спустя сутки на тѣлѣ появляется характерная сыпь, прежде всего на шеѣ, лицѣ и груди. Область вокругъ остается свободной отъ сыпи, чѣмъ между прочимъ скарлатина отличается отъ кори. Сыпь начинается красными точками, которыя сливаются и образуютъ сплошныя пятна, и, такимъ образомъ, въ слѣдующіе дни распространяется по всему тѣлу. Железы на шеѣ сильно опухаютъ, языкъ становится краснымъ и густообложеннымъ. Сыпь скарлатинная отличается отъ коревой тѣмъ, что если надавить пальцемъ, то пятно блѣднѣетъ, но, по прекращеніи давленія, вновь обнаруживается отъ краевъ къ серединѣ (у кори наоборотъ). Спустя еще дня два сыпь начинаетъ блѣднѣть, наступаютъ поты и часто обильные поносы. По прошествіи 5—8 дней кожа начинаетъ шелушиться, иногда въ незначительной степени, иногда же въ столь сильной, что кожа сходитъ цѣлыми лоскутками. Отъ описаннаго тутъ обычнаго теченія скарлатины бываютъ разнаго рода уклоненія, часто тяжелыя и опасныя, особенно со стороны зѣва, ушей (воспаленіе самой внутренней ихъ части), почекъ (воспаленіе ихъ съ водянкой) и проч. Поэтому болѣзнь эта требуетъ особенно тщательнаго ухода и, гдѣ только возможно, наблюденія со стороны врача. Особенно часто бываютъ осложненія, при томъ наиболѣе опасныя (наприм. водянка), въ періодѣ шелушенія, поэтому въ это время всего болѣе надо беречь больныхъ отъ простуды.

Вообще же надо заботиться о чистотѣ и равномѣрной теплотѣ воздуха въ комнатѣ больного, въ которой не должно быть лишней мебели, портьеръ, занавѣсей. Окна слѣдуетъ слегка завѣсить, чтобы нѣсколько затемнить комнату, что больнымъ всегда пріятнѣе. Бѣлье слѣдуетъ почаще смѣнять, каждый разъ предварительно согрѣвая его. Вытираніе больного ежедневно разъ или два раза миндальнымъ или прованскимъ масломъ или саломъ и вазелиномъ облегчаетъ шелушеніе кожи. При сильномъ же жарѣ слѣдуетъ предпочесть вытираніе тѣла тепловатой водой нѣсколько разъ въ день. Запоры устраняются клистирами. Для питья всего лучше свѣжая лѣтней температуры вода, ячменный отваръ и т. п., особенно же молоко, которое всего полезнѣе при скарлатинѣ не только какъ питье, но и какъ пищевое вещество. Кромѣ того можно давать легкія жиденькія кашицы, и крѣпкій бульонъ, также отварные фрукты. Вполнѣ зрѣлые фрукты и ягоды (земляника, виноградъ и т. п.) можно давать и въ сыромъ видѣ.

При скарлатинѣ, какъ и при другихъ заразныхъ болѣзняхъ, требуется своевременная изоляція (удаленіе) здоровыхъ дѣтей отъ заболѣвшихъ и тщательная дезинфекція помѣщенія больного. Ребенка, болѣвшаго скарлатиной, слѣдуетъ выдержать въ комнатѣ не меньше 6 недѣль, считая со времени появленія сыпи. Опасность зараженія особенно велика въ періодѣ шелушенія, въ это же время всего чаще бываютъ серьезныя осложненія этой болѣзни.

386. **Патуральная оспа** собственно не принадлежитъ къ дѣтскимъ болѣзнямъ, такъ какъ она поражаетъ одинаково всѣ возрасты. Главный источникъ зараженія оспой кроется въ самой оспенной сыпи. Болѣзнь начинается лихорадкой, сухимъ жаромъ, за которымъ слѣдуетъ своеобразное потягиваніе въ членахъ, боль въ поясницѣ и часто кровотеченіе изъ носа. Съ усиленіемъ лихорадки появляется сильный бредъ. Послѣ этихъ предвѣстниковъ появляются на кожѣ маленькія красныя пятнышки, величиною съ укусъ блохи до величины горошины. Въ серединѣ каждаго пятнышка замѣчается темная точка, которая въ 1—2 дня приподнимается въ видѣ бугорка, окруженная красной каймой. Пятнышки эти появляются прежде всего на лицѣ, затѣмъ на груди и рукахъ и, наконецъ, на всемъ тѣлѣ. Когда сыпь выступила вполнѣ, тогда жаръ тѣла значительно уменьшается. Красные бугорки превращаются затѣмъ втеченіи 2—3 дней въ пузырьки съ вдавленіемъ посрединѣ. Спустя еще десять дней, пузырьки засыхаютъ и покрываются темной коркой. Мало по малу корки отпадаютъ, оставляя послѣ себя знакомые каждому оспенные рубцы (рябины). Отъ этого нормальнаго теченія бываютъ, конечно, тяжелыя и опасныя уклоненія, въ виду которыхъ и надо бояться этой болѣзни и своевременно прививать оспу.

Уходъ за больными вообще тотъ-же, что и при скарлатинѣ, только рекомендуется завѣшивать окна красной матеріей, такъ какъ этотъ цвѣтъ оказываетъ, повидимому, благотворное вліяніе на теченіе оспы. Пока продолжается лихорадка, діэта должна быть очень ограниченная: свѣжая вода, молоко, жидкіе супы и т. п. Воздухъ въ комнатѣ долженъ быть теплый (около 20° R), но часто провѣтриваемый, всего лучше съ постояннымъ притокомъ свѣжаго воздуха. Во все теченіе болѣзни, но особенно во время жара обтирать тѣло нѣсколько разъ въ день теплой водой, что облегчаетъ и освѣжаетъ больного. Для предупрежденія рубцовъ на лицѣ (рябинъ) оспенные прыщи полезно почаще смазывать какимъ либо жиромъ или масломъ. Дезинфекція вещей, съ которыми больной приходилъ въ соприкосновеніе, должна быть возможно болѣе радикальная; всего лучше сжечь ихъ.

387. **Дифтеритъ**, къ сожалѣнію, слишкомъ, извѣстная болѣзнь, чтобы надо было подробно ее описывать. Притомъ это такая болѣзнь, при которой ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ обходиться безъ помощи врача, тѣмъ болѣе въ настоящее время, когда примѣняется впрыскиваніе противодифтеритной сыворотки, благодаря которой смертность отъ этой опасной болѣзни весьма значительно сократилась. И чѣмъ раньше предпринято это лѣченіе, тѣмъ больше надежды на выздоровленіе заболѣвшаго. Начинается дифтеритъ обыкновенно сильной болью въ горлѣ, въ особенности при глотаніи, лихорадкой. При раскрытіи рта ребенка замѣчаютъ на миндалинахъ, а позднѣе и на небныхъ дужкахъ и на язычкѣ бѣлый налетъ. Послѣдній все болѣе утолщается и, по прошествіи 4—6 дней, при благополучномъ ходѣ болѣзни, отпадаетъ, оставляя послѣ себя плоское, красное изъязвленіе. Запахъ изо рта больного скверный, подчелюстныя железы опухши и болѣзненны. — Въ другихъ случаяхъ дифтеритъ перехо-

дить и въ носъ и даже въ гортань, вызывая въ послѣднемъ случаѣ столь опасный дифтеритный крупъ.

Какъ уже сказано, при этой болѣзни надо уже съ самаго начала обратиться къ врачу. До его прибытія можно дѣлать, для пониженія жара, холодныя обмыванія всего тѣла или влажное обертываніе туловища каждый разъ, когда температура тѣла поднимается до 39° Цельзія или выше.

Для рта — полосканіе бертолетовой солью (1 чайная ложечка на стаканъ воды), у маленькихъ дѣтей, не умѣющихъ полоскать, осторожно вычищаютъ ротъ и зѣвъ растворомъ борной кислоты (въ той же пропорціи), который для этой цѣли набирается въ комокъ ваты, укрѣпленный на палочкѣ. Вмѣсто этихъ растворовъ можно также брать известковую воду пополамъ съ обыкновенной водой. Эту воду можно давать и пить по глоточку, не только старшимъ, но и маленькимъ дѣтямъ. Рекомендуется также, какъ хорошее средство при дифтеритѣ, лимонный сокъ, который либо примѣняютъ въ видѣ полосканій (1 чайная ложечка его на стаканъ воды), либо же имъ осторожно смазывать нѣсколько разъ пораженныя мѣста зѣва, посредствомъ намоченнаго въ чистомъ сокѣ комочка ваты. Діэта: холодное молоко, чайными и столовыми ложками, также простокваша, слизистые отвары, компоты; противъ жажды — свѣжая вода и прохладительные напитки, также глотаніе льда маленькими кусочками. Что касается дезинфекціи и изоляціи, см. ниже.

388. **Коклюшъ.** Эта болѣзнь въ началѣ не имѣетъ того характернаго кашля, который отличаетъ ее отъ другихъ болѣзней легкихъ, а начинается какъ бы обыкновеннымъ простуднымъ кашлемъ, который можетъ продолжаться отъ нѣсколькихъ дней до нѣсколькихъ недѣль и въ которомъ только опытный врачъ можетъ различить свойственный коклюшному кашлю рѣзкій оттѣнокъ. Затѣмъ только слѣдуетъ настоящій судорожный коклюшный кашель, являясь болѣе или менѣе частыми припадками, весьма мучительными для ребенка и весьма тягостными для окружающихъ. Продолжается коклюшъ отъ нѣсколькихъ недѣль до нѣсколькихъ мѣсяцевъ; надлежащее лѣченіе, однако, безъ сомнѣнія значительно укорачиваетъ, равно какъ и облегчаетъ его теченіе.

Первымъ необходимымъ условіемъ для скорѣйшаго излѣченія коклюша является чистый воздухъ въ комнатѣ, равно какъ возможно большее пребываніе больного на свѣжемъ воздухѣ. Весьма благотворно дѣйствуетъ также перемѣна воздуха (по возможности даже мѣста жительства), равно какъ тщательный уходъ за кожей ребенка (тепловатыя ванны съ послѣдующими холодными обтираніями всего тѣла). Пища должна быть легкая, питательная, нераздражающая.

389. **Изоляція больныхъ.** Какъ уже неоднократно нами было сказано, здоровые должны быть, по возможности, изолированы отъ больныхъ, страдающихъ заразной болѣзнью, во избѣжаніе распространенія послѣдней. Мы приводимъ здѣсь постановленіе Медицинскаго Совѣта относительно сроковъ изоляціи учащихся въ учебныхъ заведеніяхъ, а именно:

Продолжительность срока разобщенія учениковъ, бывшихъ въ соприкосновеніи съ заболѣвшимъ заразною болѣзнью или живущихъ съ нимъ въ одной квартирѣ:	Учащійся или учащаяся допускаются въ школу:
Послѣ скарлатины отъ 12 до 14 дней.	Послѣ 6 недѣль со дня появленія сыпи и если нѣтъ слѣдовъ шелушенія.
Послѣ кори 15 дней.	Послѣ 4 недѣль со дня появленія сыпи и если нѣтъ слѣдовъ шелушенія.
Послѣ краснухи 16 дней.	Послѣ 2 недѣль отъ начала появленія сыпи.
Послѣ вѣтряной оспы 17 дней.	Когда отпадутъ всѣ корки.
Послѣ коклюша 15—20 дней.	Послѣ 6 недѣль отъ начала кашля, когда онъ потеряетъ судорожный характеръ и прекратится выдѣленіе мокроты.
Послѣ свинки 22 дня.	Послѣ 3 недѣль отъ опухоли железъ.
Послѣ дифтерита до 14 дней.	Черезъ 3 недѣли по выздоровленіи; по прекращеніи гипереміи зѣва, гортани и носа (при возможности бактеріологическаго изслѣдованія — по исчезаніи Лефлеровскихъ палочекъ).
Послѣ оспы 14 дней.	Когда отпадутъ корки.
Послѣ сыпного тифа 14 дней.	Черезъ 14 дней по прекращеніи лихорадки.

Примѣчаніе. Желательно, чтобы больные въ періодъ выздоровленія до допущенія въ школу, получили 2—3 тепловатыхъ ванны (28° R).

Болѣзни, сопровождающіяся безсознательнымъ состояніемъ.

390. **Параличъ мозга.** Кровоизліяніе въ ткань головного мозга является всего чаще послѣ пятидесятаго года жизни, чаще у мущинъ, чѣмъ у женщинъ. Предвѣстниками является часто головная боль, головокруженіе, безпокойный сонъ, мерцаніе передъ глазами и шумъ въ ушахъ; иной разъ также отдѣльныя мышечныя подергиванія, ощущеніе ползанія мурашекъ, разслабленіе членовъ. Самый приступъ начинается внезапной потерей сознанія, движеніе и чувствительность пропадаютъ, дыханіе — затрудненное и хрипящее. Лицо при этомъ иногда блѣдно, но большей частію налито кровью, красное или багрово-синее. Уже во время приступа, а иногда послѣ него, появляется параличъ, обыкновенно на одной сторонѣ тѣла и именно на сторонѣ, противоположной мѣсту кровоизліянія въ мозгу. Приступъ этотъ оканчивается нерѣдко смертію, но обыкновенно теченіе его бываетъ болѣе благопріятное, а именно, сознаніе возвращается, а движенія и чувствительность мало по малу возстановляются совсѣмъ или отчасти.

Помощь въ такомъ случаѣ заключается прежде всего въ томъ, что больного освобождаютъ немедленно отъ стѣсняющаго платья, укладываютъ на постель съ высоко поднятой головой, обнажаютъ шею и грудь и удаляютъ все, что можетъ затруднить кровообращеніе и дыханіе. Когда голова горяча, а лицо налито, кладутъ на голову холодные компрессы, а руки, и ноги растираютъ, на грудь и икры прикладываютъ большіе горчичники. Если больной не приходитъ въ себя, даютъ нюхать нашатырный спиртъ, вспрыскиваютъ холодной водой, во всякомъ же случаѣ ставятъ раздражающій клистиръ, изъ трехъ частей воды и одной части уксуса.

Когда къ больному явилось сознаніе, необходимо соблюдать вокругъ него крайнюю тишину. Воздухъ въ комнатѣ долженъ быть чистый. На голову продолжаютъ прикладывать холодные компрессы и заботятся о дальнѣйшихъ правильныхъ испражненіяхъ его на низъ (клистиры, горькая слабительная вода или горькая соль). Діэта легкая и ограниченная. Вино и кофе лишь при большой слабости. Если первый періодъ болѣзни благополучно прошелъ, то надо заботиться о томъ, чтобы предохранить его отъ вредныхъ вліяній, могущихъ вызвать новый приступъ, какъ въ отношеніи діэты, такъ и вообще всего образа жизни. Если остался параличъ, то лѣченіе его начинается мѣсяца три спустя послѣ приступа, т. е. когда можно считать, что воспалительный процессъ въ мозгу (вслѣдствіе кровоизліянія) уже прошелъ. Лѣчатся параличи раздражающими втираніями, массажемъ, душами, ваннами, грязями, электричествомъ.

391. **Сотрясеніе мозга** можетъ быть вызвано ударомъ въ голову, паденіемъ на нее или также на сѣдалищную часть или, при совершенно протянутыхъ ногахъ, на подошвы. Въ легкихъ случаяхъ является вслѣдствіе этого лишь внезапное потемнѣніе въ глазахъ, шумъ въ ушахъ, слабость въ ногахъ; въ болѣе тяжелыхъ развивается болѣе или менѣе безсознательное состояніе съ потерею движенія и чувствительности, расширеніе зрачковъ. Обыкновенно бываетъ и рвота и непроизвольное опорожненіе мочевого пузыря и кишечника, иной разъ и конвульсіи. Сознаніе можетъ скоро уже проясниться, но обыкновенно оно опять теряется, хотя

и не въ такой сильной степени, какъ первый разъ. Спустя нѣсколько дней больной оправляется почти совсѣмъ, чувствуя развѣ еще нѣкоторую слабость. Въ самыхъ тяжелыхъ случаяхъ сотрясенія мозга смерть наступаетъ въ самое короткое время, безъ того, чтобы къ больному вернулось еще сознаніе.

Помощь больному заключается прежде всего въ примѣненіи раздражающихъ средствъ. Для этого растираютъ кожу его, прикладываютъ горячія бутылки къ ногамъ, горчичники на грудь и животъ; даютъ нюхать нашатырный спиртъ и ставятъ раздражающіе клистиры (вода съ уксусомъ пополамъ, мыльная вода и т. п.), даютъ кофе, вино. Какъ только сознаніе вернулось, всѣ раздражающія средства отлагаются въ сторону; тоже самое надо сдѣлать, если послѣднія не даютъ уже скоро желательнаго эффекта, ибо чрезмѣрное примѣненіе раздражающихъ средствъ можетъ вызвать усиленный приливъ къ мозгу и даже воспаленіе его. Вообще же кладутся компрессы на голову, производится отвлеченіе на кишечникъ и на кожу (обертыванія ногъ и туловища, горчичники, банки, мушки). Когда больной поправился, то онъ въ теченіе нѣкотораго времени долженъ еще остерегаться погрѣшности въ діэтѣ и всякаго возбужденія.

392. **Обморокъ.** Подъ этимъ именемъ разумѣютъ, какъ извѣстно, такое состояніе, въ которомъ дѣятельность сердца, дыханіе и работа головного мозга значительно ослаблены или совсѣмъ прекращены и которое является вслѣдствіе анеміи (малокровія) мозга. Причины могутъ быть весьма различныя: сотрясеніе тѣла, механическій ударъ въ область подложечки, сильная боль, сильное душевное волненіе, обильныя кровотеченія и поносы, истощающія болѣзни и проч. Въ однихъ случаяхъ обморокъ ограничивается лишь головокруженіемъ, мерцаніемъ передъ глазами и шумомъ въ ушахъ, блѣдностію лица, тошнотой или рвотой, при слабомъ пульсѣ и слабомъ дыханіи; сознаніе остается сохраненнымъ и больной чувствуетъ лишь большую слабость и тоску. Въ болѣе тяжелыхъ случаяхъ всѣ эти симптомы усиливаются, сознаніе совершенно теряется и больные лежатъ какъ бы безжизненные. Въ самыхъ тяжелыхъ случаяхъ исчезаютъ всѣ признаки жизни, такъ что, при приложеніи уха къ области сердца больного, еле еще слышатся отдѣльные удары сердца. Обморокъ можетъ продолжаться отъ нѣсколькихъ минутъ до нѣсколькихъ часовъ. Обыкновенно больные оправляются вскорѣ совсѣмъ, въ иныхъ же случаяхъ они еще нѣкоторое время жалуются на слабость, головную боль, тошноту и на чувство давленія подъ ложечкой.

Что касается помощи въ такихъ случаяхъ, то необходимо прежде всего позаботиться о достаточномъ доступѣ свѣжаго воздуха въ помѣщеніе, гдѣ лежитъ обморочный больной и освободить его отъ стѣсняющаго платья. Положить больного горизонтально, ничего не подкладывая подъ голову, особенно если онъ потерялъ много крови. Затѣмъ спрыскиваютъ его холодной водой, подносятъ къ носу нашатырный спиртъ, одеколонъ или крѣпкій уксусъ, равно какъ щекочутъ подъ — мышкой или подошвы ногъ. Если больной можетъ глотать, даютъ вино, коньякъ, кофе; далѣе раздражаютъ кожу, какъ указано при предыдущихъ двухъ болѣзняхъ, но не такъ сильно. Раздражающіе клистиры (съ уксусомъ и солью) также очень полезны. Но если, не смотря на все это, больной остается въ обморочномъ состояніи, то слѣдуетъ тотчасъ же перейти къ искусственному дыханію, которое производится по способу Маршаль Галля или Сильвестра (см. ниже).

393. **Опьяненіе.** Обыкновенно при этомъ не бываетъ полной потери сознанія, а имѣется лишь большее или меньшее разстройство мозговой дѣятельности. Въ тяжелыхъ же случаяхъ опьяненія, сознаніе утрачивается до полной безчувственности, появляется непроизвольное отхожденіе мочи и кала, а иногда и конвульсіи. Лицо красно или блѣдно, глаза налиты кровью, дыханіе замедленное и храпящее, а выдыхаемый воздухъ обладаетъ характернымъ алкогольнымъ запахомъ. Часто состояніе это переходитъ въ продолжительный сонъ и такимъ образомъ въ выздоровленіе. Въ другихъ же случаяхъ, наоборотъ, это состояніе продолжается долго, болѣе 12 — 15 часовъ, и можетъ окончиться даже смертію вслѣдствіе апоплексіи или паралича сердца. Надо еще замѣтить, что послѣ выпитаго за-разъ большого количества алкогольнаго напитка смерть можетъ наступить тотчасъ же, моментально.

Первая помощь заключается въ томъ что освобождаютъ пьянаго отъ стѣсняющаго платья, переносятъ въ прохладную комнату и кладутъ его голову повыше. На голову кладутъ холодные компрессы или пузырь со льдомъ, а для обильнаго опорожненія кишечника ставятся раздражающіе клистиры (3 части воды и 1 часть уксуса); ниже затылка прикладываютъ горчичникъ. Призамѣтной слабости даютъ черный кофе, а также нашатырный спиртъ (капель 10 — 15 въ водѣ), который при опьяненіи хорошо дѣйствуетъ. При продолжающемся оглушеніи весьма полезны холодныя обливанія головы.

394. **Спячка истеричная.** Случается нерѣдко, что истеричные больные впадаютъ въ глубокій сонъ, а въ тяжелыхъ случаяхъ даже въ состояніе полной летаргіи (кажущейся безжизненности). Состояніе такое продолжается обыкновенно лишь короткое время, и нѣтъ надобности въ особенно энергичныхъ дѣйствіяхъ.

Больныхъ освобождаютъ отъ тѣсныхъ платьевъ, заботятся о свѣжемъ воздухѣ и прохладной температурѣ даннаго помѣщенія и о покоѣ вокругъ нихъ. Можно спрыскивать холодной водой, подносить къ носу нашатырный спиртъ, одеколонъ или уксусъ, внутрь давать чай изъ ромашки или валеріаны. Если летаргическое состояніе, не смотря на все это, продолжается долго, является необходимой помощь врача.

395. **Каталепсія** (оцѣпенѣніе мышцъ) есть очень рѣдкая болѣзнь и появляется обыкновенно у истеричныхъ или у подобныхъ нервныхъ субъектовъ. Она выражается въ видѣ внезапнаго оцѣпенѣнія мышцъ тѣла, такъ что онѣ выходятъ совершенно изъ подъ вліянія воли; въ какое бы положеніе ни привести оцѣпенѣвшіе члены, послѣдніе сохраняютъ его, пока не будутъ изъ него опять выведены. Сознаніе и чувствительность либо остаются нормальными, либо въ различной степени помрачаются. Такой приступъ можетъ продолжаться до нѣсколькихъ часовъ и даже дней и оканчивается по большей части внезапно, при чемъ больные приходятъ опять въ нормальное состояніе.

Помощь такая же, какъ и при истерической спячкѣ (см. выше).

396. **Солнечный ударъ** случается нерѣдко въ жаркіе лѣтніе дни, особенно въ войскахъ, при усиленныхъ переходахъ или долго продолжающихся парадахъ, а также вообще при усиленныхъ тѣлесныхъ напряженіяхъ на солнцепекѣ. Способствующими моментами въ такое время являются недостатокъ воды, обильное принятіе алкоголя, усталость и т. п. Часто приступу солнечнаго удара предшествуютъ предвѣстники: тупая боль головы, тошнота, угнетенное состояніе духа или, наоборотъ, сильное возбужденіе, съ зрительными или слуховыми галлюцинаціями. Затѣмъ пораженный впадаетъ въ полное безсознательное состояніе. Лицо опухшее и посинѣлое, иногда же и блѣдно, глаза налиты кровью, зрачки съужены. Кожа горяча и суха, температура тѣла повышена до 40 градусовъ и выше. Бываютъ и конвульсіи, также сильная рвота. Смерть можетъ послѣдовать очень скоро, но также лишь спустя нѣсколько часовъ. Бываютъ также выздоровленія, но въ такихъ случаяхъ остаются нерѣдко еще втеченіе нѣкотораго времени или навсегда ослабленіе памяти, быстрая утомляемость, апатичное состояніе духа, или же разнаго рода нервные припадки. Признаки солнечнаго удара могутъ явиться не только отъ прямого воздѣйствія на голову солнечныхъ лучей, но вообще отъ сильной жары, даже при облачномъ небѣ, такъ какъ они зависятъ отъ сильнаго разстройства регуляціи тепла и вызваннаго этимъ чрезмѣрнаго повышенія температуры тѣла; поэтому они наблюдаются также въ сильно нагрѣтыхъ помѣщеніяхъ, какъ на сахарныхъ заводахъ, въ пекарняхъ и т. п.

Что касается помощи въ такихъ случаяхъ, то необходимо прежде всего попизить температуру и этимъ предотвратить

угрожающій параличъ сердца. Для этой цѣли служатъ холодныя обливанія и обмыванія, обтиранія тѣла льдомъ, ванны, вливаніе холодной воды въ кишечникъ; при ослабленіи сердца дѣлается растираніе подошвъ руками и щетками, прикладываются горчичники къ области сердца и къ икрамъ, ставятся раздражающіе клистиры, внутрь — вино, коньякъ и, наконецъ, дѣлается искусственное дыханіе (см. ниже).

Судорожныя болѣзни.

397. **Судороги у беременныхъ и родящихъ** являются всего чаще въ началѣ родового акта (приблизительно на каждые 500 родовъ одинъ случай), рѣже они бываютъ въ послѣродовомъ періодѣ или во время беременности; въ послѣднемъ случаѣ не раньше шестого мѣсяца. Приступу предшествуютъ часто предвѣстники: головокруженіе, головная боль, тошнота, рвота, безпокойство, свѣтобоязнь, ослабленіе зрѣнія. Затѣмъ исчезаетъ сознаніе и появляются судороги различнаго характера; лицо красное и синеватое, глаза налиты кровью. Пѣна у рта. Дыханіе шумное, пульсъ твердый и полный вначалѣ, становится позднѣе малымъ и слабымъ. Продолжается приступъ нерѣдко болѣе четверти часа, но обыкновенно однимъ приступомъ болѣзнь не ограничивается; довольно часто ихъ бываетъ нѣсколько, до 20 и еще больше. Послѣ каждаго приступа остается глубокое безсознательное состояніе, переходящее нерѣдко въ нормальный сонъ. По пробужденіи изъ послѣдняго, больныя часто не помнятъ о происшедшемъ. Въ другихъ случаяхъ безсознательное состояніе продолжается и въ промежуткахъ между приступами. Причиною является обыкновенно страданіе почекъ, которое, для предотвращенія того заболѣванія, надо имѣть въ виду уже во время беременности и надлежащимъ образомъ лѣчить.

Во время самаго приступа тщательно предохраняютъ больныхъ отъ поврежденій, но не слѣдуетъ насильно мѣшать движеніямъ ихъ членовъ. На голову кладется пузырь со льдомъ и производится отвлеченіе на кожу посредствомъ горчичниковъ, прикладываемыхъ къ затылку и къ икрамъ, и на кишечникъ посредствомъ клистировъ съ уксусомъ, поваренной солью или мыломъ. Могутъ понадобиться и наркотическія средства внутрь и подъ кожу или въ клистирѣ, но они должны быть назначены исключительно врачемъ. Очень полезно можетъ быть обильное потѣніе, которое достигается лучше всего влажнымъ обертываніемъ (см. «обертыванія») всего тѣла. Если, наконецъ, больная благополучно перенесла какъ самые приступы, такъ и послѣдовавшее затѣмъ безсознательное состояніе, то надо очень старательно предохранять ее отъ всякихъ вредныхъ вліяній, особенно же позаботиться объ излѣченіи основного страданія почекъ.

398. **Падучая болѣзнь или эпилепсія** является въ видѣ отдѣльныхъ приступовъ, которые сопровождаются безсознательнымъ состояніемъ и судорогами. Развитію ея способствуетъ наслѣдственное предрасположеніе, а ближайшими причинами могутъ быть: пороки развитія мозга или черепа, или раздраженіе со стороны оконечностей нервовъ, когда, именно, какія либо изъ нихъ сдавливаются опухолью или рубцомъ или какимъ либо инороднымъ тѣломъ, поразиты кишечника (глисты), страданія почекъ, половыхъ органовъ, онанизмъ, страданія сердца, очень сильныя боли и т. д., а также злоупотребленіе спиртными напитками, малокровіе, душевныя потрясенія, иной разъ даже просто присутствіе при эпилептическомъ припадкѣ. Самому припадку судорогъ иной разъ ужъ задолго предшествуютъ разныя нервныя явленія, безпокойство, раздражительность, головная боль, видѣніе искръ и т. п. Непосредственно передъ самымъ припадкомъ является одно какое либо или цѣлый рядъ ненормальныхъ ощущеній, извѣстныхъ подъ общимъ названіемъ а у р а. Затѣмъ больной внезапно падаетъ, потерявъ совершенно сознаніе, и имъ овладѣваютъ судороги, распространяющіяся по всему тѣлу. Лицо становится багровымъ и одутловатымъ, глаза налиты кровью, изо рта выступаетъ пѣна, часто кровянистоокрашенная отъ прикуснаго языка. Приступъ судорогъ длится обыкновенно

лишь нѣсколько минутъ, затѣмъ онъ переходитъ въ безсознательное состояніе, по большей части не продолжительное, за которымъ слѣдуетъ глубокій сонъ; очнувшись, больной не помнитъ о происшедшемъ, только чувствуетъ себя не хорошо, грустенъ и слабъ, но ни на что особенно не жалуется. Бываютъ, однако, крайне тяжелые случаи, когда смерть наступаетъ во время приступа падучей. Эпилептики страдаютъ нерѣдко душевными разстройствами, маніакальнымъ возбужденіемъ, тупоуміемъ и т. п. Наконецъ, есть и очень легкіе случаи падучей, гдѣ приступъ ограничивается незначительнымъ головокруженіемъ, кратковременной потерей сознанія и ограниченными подергиваніями, и продолжается всего $^1/_4$ — $^1/_2$ минуты и еще меньше.

Во время приступа разстегиваютъ на больномъ всѣ платья, кладутъ возможно удобнѣе и повыше голову, лицомъ вверхъ. Предохраняя отъ поврежденій, надо, однако, членамъ давать возможную свободу движеній. Надо слѣдить затѣмъ, чтобы языкъ не ущемлялся межъ зубами; если бы это случилось, надо разнять челюсти плоской деревяшкой или т. п. Когда наступило безсознательное состояніе, надо соблюдать около больного величайшее спокойствіе, а когда очнется, то осмотрѣть все тѣло, нѣтъ ли гдѣ какихъ либо поврежденій. Въ дальнѣйшемъ надо выяснить, по возможности, причину и лѣчить основное страданіе, для чего необходимо обратиться къ врачу. Надо также тщательно регулировать діэту больного (удобоваримая пища, правильное хожденіе на низъ; избѣгать чрезмѣрныхъ напряженій, возбужденія, равно какъ употребленія спиртныхъ напитковъ; пользованіе свѣжимъ воздухомъ и проч.). Только при вполнѣ правильномъ образѣ жизни можно ожидать пользы отъ даваемыхъ въ такихъ случаяхъ лѣкарственныхъ средствъ, между которыми первое мѣсто занимаетъ б р о м и с т ы й к а л і й, принимаемый болѣе или менѣе продолжительное время (по 10—15 гранъ 2—3 раза въ день).

399. **Судороги истеричныхъ.** У истеричныхъ больныхъ наблюдаются иногда припадки судорогъ, причемъ сознаніе обыкновенно бываетъ сохранено. Припадокъ длится отъ нѣсколькихъ минутъ до цѣлыхъ часовъ и даже дней; въ послѣднемъ случаѣ онъ состоитъ изъ нѣсколькихъ кратковременныхъ приступовъ съ небольшими промежутками, втеченіе которыхъ больные чувствуютъ себя крайне слабыми. Оканчивается приступъ часто плачемъ, отрыжкой и выдѣленіемъ обильной блѣдной мочи. Болѣзнь эта поражаетъ преимущественно женщинъ.

Больную растегиваютъ и оберегаютъ отъ поврежденія, но не мѣшаютъ, однако, по возможности движеніямъ ея, такъ какъ въ противномъ случаѣ судороги могутъ усиливаться. Надо держать себя при больной возможно спокойнѣе и сдержаннѣе, дабы не усилить присущаго истеричнымъ субъектамъ стремленія обращать на себя особое вниманіе. Даютъ нюхать одеколонъ, уксусъ и т. п., внутрь или въ клистирѣ ромашковый или валеріановый чай или валеріановыя капли. Въ дальнѣйшемъ надо урегулировать образъ жизни больной или больного, исключить все вредное. Надо заботиться о достаточномъ движеніи на свѣжемъ воздухѣ, о цѣлесообразныхъ развлеченіяхъ, объ укрѣпленіи ихъ воли, о надлежащемъ питаніи (молокомъ, виноградомъ и проч.); весьма полезны прохладныя ванны, обмыванія, морскія купанья.

400. **Столбнякъ** появляется нерѣдко послѣ поврежденій органовъ, иногда даже самыхъ незначительныхъ, рукъ, ногъ, лица, и т. п. Онъ можетъ появиться уже въ первые дни послѣ раненія, иногда же только спустя 3—4 недѣли. Онъ наблюдается также послѣ разрѣшенія отъ бремени и у новорожденныхъ. Столбнякъ развивается почти всегда постепенно. Больные жалуются на затрудненное глотаніе, на боли въ затылкѣ, причемъ голова оттягивается кзади; затѣмъ судорога переходитъ и на жевательныя мышцы, вслѣдствіе чего челюсти сильно стискиваются, наконецъ и на туловище; мышцы конечностей и лица менѣе поражаются. Въ концѣ концовъ больной лежитъ неподвижный и въ сильномъ поту. Тѣло обыкновенно изогнуто дугой, причемъ вогнутую сторону представляетъ обыкновенно спина. Температура тѣла часто совершенно нормальна или лишь мало повышена; въ нѣ-

которыхъ случаяхъ она сильно повышается, достигая $44^1/_2{}^0$. Больные эти испытываютъ страшныя боли, и, въ концѣ концовъ, наступаетъ смерть и лишь крайне рѣдко наблюдается выздоровленіе.

Помощь въ такихъ случаяхъ сводится къ уходу за больнымъ и къ устраненію вызвавшей или поддерживающей болѣзнь причины. Комната, гдѣ лежитъ больной, должна быть совершенно покойна и хорошо провѣтриваема; все что можетъ такъ или иначе возбуждать нервы больного (рѣзкій свѣтъ, шумъ, дотрагиваніе до него и проч.), должно быть по возможности избѣгаемо. Полезно дѣлать ему паровыя ванны (постельныя, въ лежачемъ положеніи: см. ниже). При неспособности глотать, вводятъ пищу черезъ зондъ, просунутый черезъ ротъ или носъ и снабженный на наружномъ концѣ воронкой, въ которую вливаютъ жидкую пищу, или питаютъ его съ помощью клистировъ. Густоватую кашевидную пищу больные иногда лучше проглатываютъ, чѣмъ жидкую.—Лѣкарственныя средства—наркотическія — могутъ быть назначены лишь врачемъ.

Удушливыя состоянія или асфиксія.

Асфиксія есть удушье, обусловливаемое остановкой дыханія, дыхательной дѣятельности, съ послѣдовательной остановкой и всѣхъ прочихъ функцій (дѣятельностей) организма. При асфиксіи кровь становится черною, лицо и конечности получаютъ багровую окраску (синюха), теряются сознаніе и чувствительность; вмѣстѣ съ тѣмъ прекращаются всѣ жизненныя отправленія одни за другими. Это происходитъ оттого, что количество свободнаго кислорода, содержащагося въ крови, уменьшается и замѣняется соотвѣтственно избыткомъ углекислоты. Асфиксія можетъ вызываться различными причинами, но прежде чѣмъ перейти къ разсмотрѣнію различныхъ состояній удушья, укажемъ 1) какъ отличить настоящую смерть отъ мнимой, 2) на одинъ изъ важнѣйшихъ способовъ оживленія, именно на способъ искусственнаго дыханія. Какъ отличить смерть отъ мнимой? Въ пользу того, что жизнь еще сохранилась, будутъ говорить: слышные еще, при приложеніи уха къ области сердца, сердечные удары; появленіе красноты на кожѣ груди послѣ накапыванія растопленнаго сургуча или горячаго воска; также покраснѣніе кожи предплечья и сильное набуханіе жилъ послѣ тугого завязанія плеча выше локтя. Если же ни одного изъ этихъ признаковъ жизни нельзя болѣе замѣтить, тогда можно съ увѣренностью сказать, что смерть наступила, въ особенности если роговица глазъ помутнена и если произведенное на ней вдавленіе не сглаживается, а остается; самые вѣрные признаки наступившей смерти: трупныя пятна, трупное окоченѣніе и характерный трупный запахъ.

401. **Искусственное дыханіе** показано во всѣхъ случаяхъ обмиранія, отъ какой бы причины оно ни произошло, отъ удавленія, повѣшенія, утопленія, вдыханія удушливыхъ газовъ, отъ большихъ потерь крови и проч. Необходимо всегда примѣнять его возможно раньше, а не останавливаться слишкомъ долго на менѣе дѣйствительныхъ мѣрахъ, какъ раздраженія кожи, нюхательныя средства и проч., если они не приводятъ быстро къ цѣли. О старомъ способѣ прямого вдуванія воздуха въ легкія мы не будемъ говорить, такъ какъ новѣйшіе способы искусственнаго дыханія гораздо цѣлесообразнѣе.

Способъ Маршаль-Галля заключается въ слѣдующемъ. **Прежде всего очищаютъ зѣвъ больного, поворачивая его лицомъ внизъ и слегка поддерживая лобъ, при чемъ жидкости (у утопленниковъ, мнимоумершихъ новорожденныхъ) выливаются наружу, языкъ выдается впередъ и такимъ образомъ освобождается входъ въ дыхательные пути. Если, не смотря на это, дыханіе не возстановляется, поворачиваютъ больного, лежащаго лицомъ внизъ (при чемъ полъ грудь подложено свернутое платье или одѣяло), весьма медленно на бокъ и немного на спину и затѣмъ снова быстро поворачиваютъ лицомъ книзу. Это дѣлаютъ приблизительно 15 разъ въ минуту, при чемъ его попеременно перевора-**

чиваютъ то на одинъ бокъ, то на другой, и въ то время, какъ больной лежитъ лицомъ книзу, производятъ одновременное давленіе на спину и на боковыя поверхности груди. Однако, непосредственно передъ поворачиваніемъ больного на бокъ, необходимо прекратить давленіе. Дѣйствіе этихъ манипуляцій заключается въ томъ, что, при лежаніи грудью внизъ, грудная полость, какъ въ силу тяжести тѣла, такъ и въ силу давленія, производимаго на спину, сжимается, и происходитъ какъ бы выдыханіе, тогда какъ поворачиваніе на бокъ подражаетъ какъ бы вдыханію, въ виду того, что всякое давленіе при этомъ прекращается, грудная клѣтка снова расширяется и вслѣдствіе этого воздухъ устремляется въ легкія. Въ то же время совѣтуется, для усиленія циркуляціи крови и поднятія температуры, растирать конечности шерстяными платками или щетками, при чемъ треніе должно производиться по направленію вверхъ, чтобы такимъ образомъ гнать кровь изъ жилъ по направленію къ сердцу.

Рис. 29. Искусственное дыханіе. I. Выдыханіе.

Искусственное дыханіе по методу Сильвестра, которымъ точно также достигаются хорошіе результаты, производится слѣдующимъ образомъ. Больной лежитъ на спинѣ съ высоко поднятой головой и грудью. Врачъ стоитъ въ головахъ у него, захватываетъ обѣ его руки по срединѣ между локтемъ и кистью и поднимаетъ ихъ вертикально такъ, чтобы онѣ коснулись одна другой тотчасъ надъ головой. Продержавъ ихъ одинъ моментъ въ такомъ положеніи, онъ возвращаетъ ихъ въ первоначальное положеніе, производя ими давленіе на боковыя поверхности груди. При первомъ актѣ, поднятіи рукъ, происходитъ здѣсь расширеніе груди, а при опущеніи ихъ — съуженіе груди; первое соотвѣтствуетъ вдыханію, послѣднее—выдыханію, при чемъ эффектъ послѣдняго можетъ быть существенно поддержанъ еще осторожнымъ сжатіемъ груди и живота.

Рис. 30. Искусственное дыханіе. II. Вдыханіе.

402. **Мнимая смерть новорожденнаго.** О ней мы упомянули уже выше см. § 355.

403. **Удушеніе отъ удавленія** происходитъ отъ сжатія или стягиванія гортани, что всего чаще бываетъ при повѣшеніи. Вслѣдствіе прегражденнаго доступа воздуха въ дыхательные органы, удавливаемымъ овладѣваетъ жестокая тоска и онъ съ отчаяннымъ усиліемъ, но тщетно старается открыть доступъ въ легкія. Борьба его однако весьма недолго продолжается, такъ какъ ужъ очень скоро, спустя 1—3 минуты, исчезаетъ сознаніе, вмѣстѣ съ нимъ и чувствительность. Вслѣдствіе происшедшаго застоя крови лицо набухаетъ и багровѣетъ, губы сильно опухаютъ и межъ ними высовывается также набухшій темно-окрашенный языкъ; глаза сильно наливаются кровью и выступаютъ изъ орбитъ. Смерть наступаетъ какъ вслѣдствіе отравленія крови скопившеюся въ ней углекислотой, такъ и вслѣдствіе происшедшаго въ мозгу застоя крови.

Подача первой помощи заключается здѣсь въ томъ, что удавленнаго освобождаютъ изъ петли, стягивающей гортань, перерѣзавъ веревку и заботясь при этомъ, чтобы тѣло не упало. Приступая къ попыткамъ оживленія, обнажаютъ у него шею и грудь и очищаютъ носъ и ротъ отъ слизи, если она тамъ накопилась. Затѣмъ стараются возстановить дыханіе искусственнымъ путемъ, для чего особенно пригодны способы Маршаль-Галля и Сильвестра (см. выше). Кромѣ того раздражаютъ сильно кожу и слизистыя оболочки: растираютъ все тѣло его, особенно подошвы щетками, ка́паютъ на грудь кипяткомъ, растопленнымъ воскомъ или горячимъ сургучомъ, щекочутъ перомъ нёбо и зѣвъ, раздражаютъ слизистую оболочку носа нашатырнымъ спиртомъ. Если замѣтенъ малѣйшій проблескъ жизни, ставятъ раздражающіе клистиры съ солью (нѣсколько столовыхъ ложекъ на клистиръ) или уксусомъ (1 часть уксуса на 3 части воды).

404. **Удушеніе отъ потопленія**. У утопающихъ смерть наступаетъ либо постепенно, путемъ задушенія, либо внезапно—вслѣдствіе кровоизліянія въ ткань головного мозга. Послѣднее наблюдается особенно въ тѣхъ случаяхъ, когда человѣкъ попадаетъ неожиданно въ воду, причемъ одновременно дѣйствуетъ какъ испугъ, такъ и холодъ окружающей его среды, такъ что вся кровь съ поверхности тѣла приливаетъ къ внутреннимъ органамъ. Смерть отъ удушенія у утопающихъ составляетъ исключительное послѣдствіе прегражденнаго доступа воздуха къ дыхательнымъ органамъ; она никоимъ образомъ не вызывается, какъ это думали прежде, проникаціемъ воды въ легкія, такъ какъ послѣдняя—если она при вскрытіи оказывается въ нихъ въ большомъ количествѣ—проникла сюда уже послѣ смерти. Тѣло вынутаго изъ воды утопленника представляется блѣднымъ и холоднымъ, а поверхность кожи часто бываетъ на ощупь шероховата, подобно такъ называемой гуси-

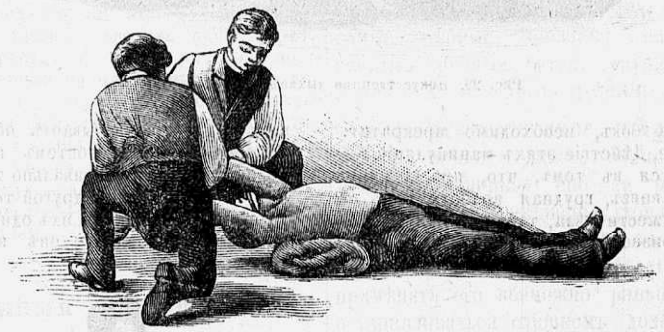


Рис. 31. Искусственное дыханіе по Сильвестру.

Рис. 33. Очищеніе рта.

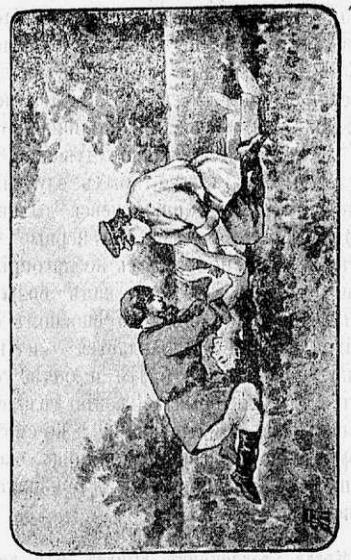


Рис. 35. Второй пріемъ — выдыхъ.

Рис. 32. Удаленіе слизи и раздраженіе зѣва.

Рис. 34. Первый пріемъ — вздохъ.

ной кожѣ. Даже лицо представляется не багровымъ, какъ при другихъ видахъ задушенія, а блѣднымъ, если только смертельный исходъ не послѣдовалъ отъ мозгового кровоизліянія. Спасеніе жизни утопленника удается рѣдко, если произошло мозговое кровоизліяніе, и наоборотъ, легче, если имѣется только удушеніе. Но и тогда мы еще въ нѣкоторыхъ случаяхъ, не смотря на возстановившееся дыханіе, наблюдаемъ, что болѣзнь въ первые 48 часовъ внезапно принимаетъ неблагопріятный исходъ. Послѣ того, какъ больной уже находился въ довольно сносномъ состояніи, внезапно появляется сильная одышка, которая все болѣе и болѣе усиливается, дыхательныя движенія дѣлаются неправильными и неполными, и не смотря на немедленно оказываемую помощь, скоро наступаетъ смерть при явныхъ признакахъ з душенія.

Когда утопленникъ вынутъ изъ воды, то прежде всего очищаютъ ротъ и зѣвъ его отъ скопившейся тамъ слизи, грязи и другихъ инородныхъ массъ. Затѣмъ надо подержать его нѣсколько секундъ въ такомъ положеніи, чтобы голова и животъ были наклонены книзу, имѣя въ виду, что при этомъ жидкости, проникшія, быть можетъ, въ дыхательные пути, легко выльются черезъ ротъ и носъ. Того же самаго легко достигнуть, если провести катетръ (резиновую трубку) черезъ ротъ въ дыхательное горло и высосать. Наоборотъ, больного не слѣдуетъ ставить на голову, какъ это рекомендовалось для достиженія той же самой цѣли. Количество жидкости, попавшее при жизни въ дыхательные пути, во всякомъ случаѣ ничтожно, а потому лучше обрататься какъ можно скорѣе къ гораздо болѣе важному и дѣйствительному способу, искусственному дыханію (см. выше). Въ тоже время стараются согрѣть тѣло утопленника, при чемъ либо на мѣстѣ происшествія зарываютъ въ раскаленный песокъ, либо закутываютъ въ нагрѣтые платки, либо сажаютъ въ теплую ванну. Даже позднѣе, когда дыханіе достаточно возстановилось, но температура тѣла еще ниже нормы, необходимо согрѣвать холодныя конечности горячо - нагрѣтыми платками и бутылками. Наконецъ, для оживленія утопленниковъ употребляются еще всѣ виды раздражающихъ средствъ, какъ то: растираніе всего тѣла, раздраженіе подошвъ щетками, горчичники, накапываніе горячей воды, растопленнаго воска или сургуча на кожу, щекотаніе зѣва перомъ, раздражающіе клистиры, нюхательныя средства и т. п.

405. **Удушеніе отъ ядовитыхъ газовъ.** Изъ всѣхъ газовъ одинъ только кислородъ поддерживаетъ дыханіе, остальные же къ этому неспособны. Такимъ образомъ эти послѣдніе могутъ сами по себѣ быть совершенно безвредными, однако, будучи вдыхаемы въ чистомъ видѣ, вызываютъ удушеніе только въ силу того, что кровь не получаетъ новаго кислорода; это такъ называемые безвредные газы, какъ напримѣръ, водородъ, азотъ и болотный газъ. Наоборотъ, другіе газы обладаютъ рѣзко выраженными ядовитыми свойствами и сами по себѣ, независимо отъ недостатка кислорода, дѣйствуютъ вредно на организмъ; слѣдовательно, они вредятъ организму и тогда, когда поступаютъ въ легкія въ смѣси съ воздухомъ. Изъ числа этихъ ядовитыхъ газовъ насъ здѣсь особенно интересуютъ: окись углерода, угольная кислота, сѣроводородъ.

406. **Удушеніе отъ вдыханія окиси углерода (угольнаго чада или свѣтильнаго газа).** Самый частый поводъ къ отравленіямъ подаетъ слишкомъ раннее закрываніе печныхъ трубъ, прежде чѣмъ уголь совершенно выгоритъ. Дѣйствіе газа на отдѣльныхъ субъектовъ бываетъ весьма различно: на однихъ онъ дѣйствуетъ скорѣе, на другихъ медленнѣе, въ зависимости отъ состоянія питанія органовъ кровообращенія даннаго субъекта. Первые симптомы, вызываемые отравленіемъ окисью углерода, заключаются въ головной боли, головокруженіи, звонѣ въ ушахъ, тошнотѣ, рвотѣ, сильномъ сердцебіеніи и сонливости. Иногда еще больные къ силахъ уйти изъ отравленнаго помѣщенія, но зачастую это имъ ужъ не удается, члены отказываются служить, и тогда больныхъ находятъ распростертыми на пути къ спасенію. Сознаніе и чувствительность уже рано теряются

и смерть наступаетъ отъ удушенія. Въ другихъ случаяхъ, наоборотъ, удается снова призвать къ жизни несчастныхъ. Однако и послѣ этого опасность еще не совсѣмъ исчезаетъ, такъ какъ нерѣдко образуются большіе нарывы въ подкожной ткани или пролежни, или же воспаленія гортани, бронховъ и легкихъ, далѣе нерѣдко также изъязвленія въ кишечникѣ, плевритъ, нефритъ (воспаленіе почекъ), сахарная болѣзнь, ожирѣніе мышцъ, почекъ, печени. Въ другихъ случаяхъ остаются, хотя и на короткое лишь время, психическія разстройства, спазмы и проч.

Прежде всего удаляютъ больного изъ ядовитой атмосферы, вносятъ въ комнату со свѣжимъ воздухомъ, раздѣваютъ, сажаютъ въ кресло или же кладутъ такъ, чтобы голова была по возможности выше. Затѣмъ приступаютъ къ обливанію холодной водой или растиранію тѣла, натиранію снѣгомъ и льдомъ, раздраженію подошвъ щетками, горчичникамъ, нюхательнымъ средствамъ, раздражающимъ клистирамъ (1 часть уксуса на 3 части воды).

Какъ только возстановляется способность глотанія, больному даютъ возбуждающіе средства внутрь, напримѣръ: вино, водку, крѣпкій черный кофе. Въ то же время стараются искусственно возстановить дыханіе, по способамъ Маршаль-Галля или Сильвестра. При багровокрасномъ цвѣтѣ лица согрѣваютъ ноги (горячая ножная ванна), а на голову кладутъ пузырь со льдомъ.

407. **Удушеніе отъ вдыханія угольной кислоты.** Отравленіе угольной кислотой наблюдается у людей, спускающихся въ такія помѣщенія, гдѣ большое количество органическихъ веществъ находится въ состояніи гніенія или броженія, какъ напримѣръ, въ склепахъ, выгребныхъ ямахъ, пивныхъ или винныхъ погребахъ. Въ такихъ мѣстахъ развивается въ большомъ количествѣ угольная кислота, которая, благодаря своей тяжести, скопляется въ самыхъ нижнихъ слояхъ воздуха, и потому нерѣдко случается, что отравляющее дѣйствіе газа поражаетъ рабочихъ лишь въ тотъ моментъ, когда они зачѣмъ нибудь нагибаются. Точно также въ мѣстахъ, гдѣ находится много людей, скопляется въ большомъ количествѣ выдыхаемая ими угольная кислота; далѣе она выдѣляется въ большомъ количествѣ на заводахъ для обжиганія извести и на кирпичныхъ заводахъ изъ сжигаемыхъ и накаливаемыхъ здѣсь массъ. При отравленіи появляются прежде всего: головная боль, головокруженіе, мерцанье передъ глазами, шумъ въ ушахъ и мышечная слабость. Члены отказываются служить, появляется сонливость, одышка, тошнота и рвота. При продолжительномъ дѣйствіи угольной кислоты на организмъ, исчезаетъ сознаніе, часто появляются конвульсіи, кожа холодѣетъ и синѣетъ, пульсъ становится слабымъ и неправильнымъ и такимъ образомъ наступаетъ смерть.

Полача помощи тутъ та же, что и при отравленіи окисью углерода, такъ что мы можемъ сослаться на все, сказанное выше.

408. **Удушеніе отъ вдыханія сѣроводороднаго газа.** Сѣроводородный газъ рѣдко дѣйствуетъ въ химически чистомъ видѣ, но гораздо чаще въ смѣси съ другими газами и, въ особенности, въ видѣ газа клоакъ. Послѣдній содержитъ, помимо сѣроводорода, еще азотъ, амміакъ и угольную кислоту, которые образуются вслѣдствіе гніенія органическихъ веществъ; въ долго невычищаемыхъ отхожихъ мѣстахъ и помойныхъ ямахъ, этотъ ядовитый газъ развивается въ столь большихъ количествахъ, что вызываетъ отравленіе рабочихъ, которымъ поручена ихъ очистка. Симптомы представляются весьма различными, смотря по силѣ дѣйствія яда. Въ самыхъ легкихъ случаяхъ они ограничиваются головной болью, большой слабостью, тошнотой и коликами; тогда какъ при болѣе сильномъ дѣйствіи газа наступаютъ обмороки и даже полное безсознательное состояніе, бредъ и конвульсіи. При высшихъ степеняхъ отравленія, особенно при внезапномъ вдыханіи весьма обильнаго количества сѣроводорода, отравленные мгновенно падаютъ, нерѣдко съ громкимъ

крикомъ, на полъ и лежать въ совершенно безсознательномъ состояніи.

Что касается помощи, то требуется прежде всего быстрое удаленіе отравленнаго изъ подъ вліянія вредной газовой смѣси, при чемъ, однако, должно быть обращено тщательное вниманіе на всѣ приводимыя ниже мѣры предосторожности. Но кромѣ того необходимо тотчасъ же очистить больного и его платье, такъ какъ въ противномъ случаѣ испаренія ихъ легко могутъ повредить людямъ, окружающимъ больного. Если дыханіе отравленнаго недостаточно или совершенно прекратилось, то необходимо приступить къ искусственному дыханію. Если же, наоборотъ, дыханіе оказывается достаточнымъ, то можно, въ качествѣ противоядія сѣроводороду, примѣнить хлоръ, причемъ передъ ртомъ и носомъ отравленнаго держатъ отъ времени до времени платокъ пропитанный растворомъ хлорной извести или хлорной водой. Послѣ этого слѣдуетъ давать внутрь хлорную воду, которая дѣйствуетъ въ качествѣ потогоннаго и содѣйствуетъ выдѣленію сѣроводорода черезъ кожу.

409. **Астма** появляется большею частію у людей средняго возраста, которые на видъ кажутся совершенно здоровыми, но страдаютъ нервными припадками; въ нѣкоторыхъ случаяхъ она передается по наслѣдству. Бронхіальная астма появляется въ видѣ отдѣльныхъ приступовъ, которые отдѣляются другъ отъ друга совершенно свободными промежутками и всего чаще обнаруживаются ночью. Случайныя причины часто совершенно отсутствуютъ, тогда какъ въ другихъ случаяхъ онѣ заключаются въ переполненіи желудка, въ скопленіи газа въ кишечномъ каналѣ, душевныхъ волненіяхъ и т. д. У больного, безъ всякихъ предвѣстниковъ или послѣ предварительнаго ощущенія тяжести и вздутія надчревной области, внезапно является потребность сдѣлать глубокое вдыханіе, которое онъ сдѣлать не въ состояніи, такъ какъ далѣе опредѣленнаго мѣста въ груди воздухъ не проникаетъ. Вслѣдствіе этого имъ овладѣваетъ страшнѣйшая одышка и онъ напрягаетъ всѣ силы, чтобы преодолѣть препятствіе для дыханія. Какъ при вдыханіи, такъ и во время выдыханія бываетъ слышенъ шипящій и свистящій шумъ. Вслѣдствіе сильной одышки, больнымъ овладѣваетъ страшная тоска, лицо блѣднѣетъ, тѣло холодѣетъ, біеніе сердца усиливается, становится неровнымъ и неправильнымъ, пульсъ — слабымъ. Подобный приступъ можетъ продолжаться четверть часа, иногда же, съ короткими промежутками, можетъ тянуться нѣсколько часовъ. Послѣ этого припадокъ оканчивается или внезапно, или постепенно при отрыжкѣ, зѣвотѣ, при чемъ больные чувствуютъ себя вполнѣ хорошо и только еще нѣкоторое время, кашляютъ и отхаркиваютъ слизистую мокроту.

Частота приступовъ бываетъ различна; нерѣдко ихъ наступаетъ нѣсколько, одинъ за другимъ, съ короткими промежутками, послѣ чего слѣдуетъ довольно длинный промежутокъ, въ продолженіе котораго общее состояніе больного совершенно нормально. Въ дальнѣйшемъ теченіи отдѣльные параксизмы все чаще слѣдуютъ одинъ за другимъ и, наконецъ, состояніе это дѣлается хроническимъ, причемъ изъ астмы развивается хроническій бронхіальный катарръ; кромѣ того рядомъ съ астмой наблюдали еще развитіе растяженія легкихъ. Самый приступъ не угрожаетъ опасностью жизни больного, но онъ очень мучителенъ.

Во время приступа освобождаютъ больного прежде всего отъ всякаго стѣсняющаго платья и заботятся о чистомъ, сухомъ и тепломъ воздухѣ въ комнатѣ, въ которой больной находится. Кромѣ того, рекомендуются кусочки льда или мороженое, черный кофе и раздраженія кожи, напримѣръ: втиранія въ грудь скипидара, теплыя ножныя ванны, горчичники на грудь и спину, предплечья и икры. Изъ лекарственныхъ веществъ наиболѣе дѣйствительными оказываются наркотическія средства, которыя могутъ быть прописаны лишь врачемъ. Въ крайнемъ случаѣ можно, принять пять грань Доверова порошка, и черезъ часъ, если не будетъ лучше, еще пять гранъ. Равнымъ образомъ рекомендуется куреніе успокаивающихъ сигаретокъ, продающихся въ аптекахъ, причемъ больной долженъ стараться вдыхать дымъ, а не выдыхать его, какъ при куреніи обыкновеннаго табака; кромѣ того, больному слѣдуетъ сдѣлать лишь столько затяжекъ, сколько необходимо для уменьшенія силы приступа, такъ какъ въ противномъ случаѣ организмъ привыкнетъ къ этому средству. Облегченіе достигается также отъ вдыханія паровъ сжигаемой селитреной бумаги. Если приступъ прошелъ, то для предупрежденія повторенія его, больной долженъ избѣгать всѣ тѣ причины, которыя, по его наблюденіямъ, могутъ вызвать припадокъ. Существующая анемія, истерія, разстройство пищеваренія должны быть устранены соотвѣтственнымъ лѣченіемъ. Кромѣ того весьма полезны больному прохладныя обмыванія, обтиранія и гимнастика, такъ какъ при этомъ кровь изъ бронхіальной слизистой оболочки отвлекается на кожу и къ мышцамъ. Больной долженъ возможно дольше быть на свѣжемъ воздухѣ; лѣтомъ можно позволить также пребываніе на водѣ, но не купаніе.

410. **Грудная жаба.** Страдающіе этой болѣзнью находятся по большей части въ среднемъ или болѣе пожиломъ возрастѣ. Нерѣдко они во всемъ остальномъ совершенно здоровы; въ другихъ же случаяхъ они страдаютъ подагрой, ревматизмомъ, истеріей или какимъ либо пораженіемъ сосудистаго аппарата.

Ближайшими причинами отдѣльныхъ приступовъ могутъ быть чрезмѣрное напряженіе тѣла, особенно при полномъ желудкѣ, погрѣшности въ діэтѣ, душевныя волненія, кашель, смѣхъ, натуживаніе при испражненіи; однако нерѣдко наблюдается и совершенно самопроизвольное появленіе приступовъ. Послѣдніе характеризуются слѣдующими симптомами. Внезапно, безъ всякихъ предвѣстниковъ, больной чувствуетъ сильную боль подъ грудиной вблизи сердца, которая очень часто распространяется еще на лѣвое плечо. Больному при этомъ кажется, что онъ совсѣмъ погибаетъ, лицо его блѣднѣетъ и выражаетъ необычайную тоску, кожа холодѣетъ, дыханіе часто затруднено. Подобный приступъ можетъ продолжаться отъ нѣсколькихъ минутъ до получаса, и послѣ него больной жалуется еще нѣкоторое время на большую слабость и находится въ подавленномъ настроеніи духа. Промежутки между отдѣльными приступами бываютъ различные, отъ нѣсколькихъ часовъ до нѣсколькихъ мѣсяцевъ и даже лѣтъ; вообще же чѣмъ дальше, тѣмъ приступы чаще повторяются.

Во время приступа слѣдуетъ класть горчичники на грудь, затылокъ и конечности, отвлекающія ручныя и ножныя ванны, раздражающіе клистиры (изъ 3 частей воды и 1 части уксуса). Нѣкоторымъ больнымъ доставляетъ облегченіе поднятіе руки вверхъ, глотаніе кусочковъ льда или мороженаго. Если во время приступа появляется крайняя слабость, то даютъ вино и другія возбуждающія средства. Затѣмъ необходимо регулировать образъ жизни больного въ гигиеническомъ и діэтетическомъ отношеніяхъ, причемъ надо устранять всѣ тѣ моменты, которые способствуютъ или могли бы способствовать появленію припадковъ.

Болѣзни внутреннихъ органовъ.

411. **Острый катарръ желудка** появляется иной разъ вслѣдствіе простуды и промоканія, но чаще всего вслѣдствіе переполненія желудка неудобоваримой или испорченной, слишкомъ горячей или слишкомъ холодной пищей, обильными количествами спиртныхъ напитковъ, ядомъ (см. „отравленія“). Въ другихъ случаяхъ онъ представляетъ одинъ изъ признаковъ какой либо другой болѣзни желудка или другихъ органовъ.

Признаки остраго катарра желудка: непрерывная боль въ верхней части подложечной ямки, усиливающаяся при давленіи извнѣ, равно какъ и послѣ принятія пищи, но никогда не достигающая такой сильной степени, какъ это бываетъ при чисто нервной боли желудка, при язвѣ его и проч. Полное отсутствіе аппетита и даже отвращеніе къ пищѣ, отрыжка, тошнота, рвота остатками пищи, слизью или горькой зеленоватой жидкостью; языкъ обложенъ, вкусъ прѣсный, горькій или кислый, дурной запахъ изо рта.

Въ легкихъ случаяхъ достаточно бываетъ воздержаніе отъ пищи, а затѣмъ умѣренное количество нераздражающей пищи. Противъ жажды даютъ свѣжую или же подкисленную воду или — при имѣю-

щемся поносѣ—овсянку. Если причина болѣзни переполненіе желудка и если можно предположить, что вредныя пищевыя вещества находятся еще въ полости его, а самостоятельной рвоты не имѣется, тогда даютъ рвотное средство, предварительно, впрочемъ, попытавшись вызвать рвоту механическимъ путемъ, раздражая нёбо и зѣвъ пальцемъ.

Вредныя вещества, перешедшія уже въ кишечникъ, стараются удалить посредствомъ легкаго слабительнаго или клистировъ. Если же рвота, напротивъ того, очень сильна и тягостна, то приставляютъ горчичникъ къ подложечной ямкѣ и даютъ внутрь шипучій напитокъ (солу съ кислотой, углекислую минеральную воду, какъ Нарзанъ и т. п.), воду со льдомъ или кусочки льда. При сильной изжогѣ: соду или магнезію на кончикѣ ножа, сельтерскую или содовую воду. Послѣднихъ средствъ не надо давать, если языкъ представляется краснымъ и гладкимъ.

412. **Язва желудка** наблюдается во всякомъ возрастѣ за исключеніемъ дѣтскаго. У женщинъ она бываетъ чаще, чѣмъ у мущинъ; особенно предрасположены къ ней женщины малокровныя и страдающія всякаго рода неправильностями менструаціи.

Бываютъ случаи, когда язва желудка протекаетъ совершенно скрытно, пока внезапно не произойдетъ прободеніе желудка или не наступитъ сильная кровавая рвота. Обыкновенно же больные жалуются на боли въ подложечной ямкѣ, распространяющіяся часто по разнымъ направленіямъ, особенно по направленію къ спинѣ. Желудокъ не переноситъ ни малѣйшаго давленія, вслѣдствіе чего больные, особенно женщины, не могутъ носить никакого тѣсно прилегающаго къ животу платья.

Боль обыкновенно тупая и постоянная и лишь время отъ времени, особенно послѣ ѣды, бываютъ усиленные приступы ея, которые длятся иногда лишь нѣсколько минутъ, иногда же продолжаются часами. Рядомъ съ болью однимъ изъ самыхъ постоянныхъ признаковъ является р в о т а, причемъ въ извергаемыхъ массахъ бываетъ часто примѣшана въ большомъ количествѣ кровь, или рвотою извергается даже чистая кровь, что надо считать уже особенно х а р а к т е р н ы м ъ для круглой желудочной язвы. Кромѣ того имѣются еще почти всегда признаки катарра желудка: отсутствіе аппетита, отрыжка, изжога, запоры и проч. Не смотря однако, на всѣ эти разстройства, общее состояніе больного втеченіе долгаго времени лишь мало нарушается, что служитъ важнымъ отличительнымъ признакомъ между круглой язвой и ракомъ желудка. Теченіе болѣзни обыкновенно хроническое, при чемъ время отъ времени повторяются ожесточенія и ослабленія всѣхъ явленій. Чаще всего наступаетъ выздоровленіе, при чемъ язва зарубцовывается. Однако, при неосторожной діэтѣ рубецъ можетъ опять изъязвиться, во всякомъ же случаѣ даетъ часто поводъ къ разстройствамъ пищеваренія.

Больнымъ, страдающимъ язвой желудка, необходимо придерживаться всегда легкой діэты, а также избѣгать сильныхъ физическихъ напряженій, не носить тѣсныхъ платьевъ, оберегать себя отъ простуды и отъ всякаго рода душевныхъ волненій. Самой лучшей пищей для такихъ больныхъ является молоко въ разныхъ видахъ. Если молоко не совсѣмъ хорошо переносится, то прибавляютъ къ нему одну третью часть известковой воды или небольшое количество (щепотку на стаканъ) соды. Если оно и въ такомъ видѣ не переносится, то можно попробовать сыворотку или пахтанье или же переходятъ къ мясному бульону съ прибавленіемъ яичнаго желтка. Противъ сильной боли приставляютъ горчичникъ къ области желудка или дѣлаютъ согрѣвающій компрессъ. Полезна также теплая ванна. При сильной рвотѣ—тотъ же горчичникъ къ подложечной области, а внутрь даютъ пить воду со льдомъ или глотать кусочки льда или по глотку углекислой воды (Нарзанъ и т. п.). При сильной кровавой рвотѣ необходимы: спокойное положеніе въ кровати, полное воздержаніе отъ пищи, пузырь со льдомъ на животъ, внутрь — вода со льдомъ, кусочки льда. Изъ лѣкарствъ дается въ такихъ случаяхъ т а н н и н ъ (5 гранъ въ стаканѣ воды, пить по глотку черезъ 5 — 10 минутъ). Если наступаетъ обморочное состояніе, то больному придаютъ горизонтальное положеніе (пониже голову), вспрыскиваютъ лицо его холодной водой и даютъ нюхать нашатырный спиртъ, одеколонъ или крѣпкій уксусъ.

413. **Ракъ желудка** представляетъ далеко не рѣдкое заболѣваніе между 50 и 60 годами жизни и въ нѣкоторыхъ семействахъ передается даже по наслѣдству. Изъ симптомовъ, которыми обыкновенно сопровождается ракъ желудка, самымъ вѣрнымъ является боль, которая распространяется по всей области желудка. Боль эта обыкновенно тупая и рѣдко бываетъ такъ сильна, какъ при язвѣ желудка. Затѣмъ бываетъ рвота, при чемъ извергаются буроватыя массы, имѣющія крайне непріятный кислый запахъ. Если позднѣе происходитъ изъязвленіе раковой опухоли, то обыкновенно дѣло доходитъ до кровоизліяній въ полость желудка, но кровотеченіе бываетъ рѣдко такъ обильно, какъ при язвѣ желудка, при томъ кровь не красная, а цвѣта кофейной гущи или, при меньшей примѣси крови, цвѣта кофе съ молокомъ. Обыкновенно имѣются еще разнаго рода катарральныя разстройства со стороны желудка, равно какъ все болѣе усиливающійся упадокъ питанія больного.

Лѣченіе можетъ быть тутъ лишь чисто симптоматическое, такъ какъ невозможно заставить исчезнуть опухоль, находящуюся въ желудкѣ; оперативное вмѣшательство также не даетъ надежныхъ результатовъ. Больному даютъ питательную, легко переваримую пищу, ограничиваясь все больше животными пищевыми веществами. Ѣсть слѣдуетъ лишь небольшими пріемами и, если имѣется сужеиіе въ желудкѣ, то въ жидкой или очень измельченной формѣ. Молоко, яичный желтокъ и хорошій мясной бульонъ составляютъ главную пищу. Слабымъ субъектамъ можно давать немного вина, особенно краснаго. При сильной рвотѣ и боли примѣняются тѣ же средства, какія указаны при язвѣ желудка.

414. **Спазмы желудка** могутъ быть при вполнѣ нормальномъ состояніи желудочныхъ стѣнокъ и выражаются крайне жестокими приступами болей. Чаще всего она поражаетъ малокровныхъ или истерическихъ субъектовъ, а равно и тѣхъ, которые страдаютъ туберкулезомъ легкихъ; далѣе она нерѣдко наблюдается у беременныхъ, а также у страдающихъ разстройствами женской половой сферы, затѣмъ нерѣдко бываетъ при желчныхъ камняхъ и другихъ страданій внутреннихъ органовъ. Приступъ желудочныхъ спазмъ выражается чрезвычайно жестокими болями въ области желудка, появляющимися часто совершенно неожиданно среди прекраснаго самочувствія; въ другихъ случаяхъ имъ предшествуетъ чувство давленія въ области живота, изжога, скопленіе слюны во рту и т. п. Сильное давленіе на желудокъ большей частію уменьшаетъ боль, то же бываетъ часто и послѣ принятія пищи. Приступъ такой продолжается отъ нѣсколькихъ минутъ до двухъ часовъ и оканчивается иной разъ отрыжкой, рвотой или незначительнымъ пóтомъ по всему тѣлу; нервные субъекты по окончаніи припадка выпускаютъ обильное количество свѣтлой, прозрачной мочи. Въ промежуткахъ между приступами больные чувствуютъ себя обыкновенно совершенно здоровыми, если только у нихъ, кромѣ желудочныхъ спазмъ, не имѣется еще другого заболѣванія, не страдаетъ и питаніе ихъ—обстоятельства, которыми эта болѣзнь существенно отличается отъ другихъ сопровождающихся сильною болью болѣзней желудка.

Для уменьшенія болей можно давать чай изъ ромашки или валеріаны или же валеріановыхъ капель (20—30 капель на пріемъ). Наружно на подложечную область кладутъ паровой компрессъ или припарку. Когда припадокъ прошелъ, нужно лѣчить основное страданіе и избѣгать всего того, что можетъ вызвать появленіе новаго приступа.

415. **Печеночная колика** происходитъ вслѣдствіе того, что желчный камень, проходя черезъ желчный протокъ, ущемляется въ немъ. Наступающіе при этомъ приступы иногда представляютъ первый симптомъ, которымъ обнаруживается существованіе желчныхъ камней, тогда какъ въ другихъ случаяхъ на страданіе печени указываютъ и другія явленія, какъ ощущеніе тупой боли въ правомъ боку, разстройства пищеваренія желтуха. Главный симптомъ печеночной

колики—это жестокая боль въ области печени, распространяющаяся по всѣмъ направленіямъ, иногда даже на верхнія конечности. Къ боли присоединяются сильное безпокойство, тошнота и рвота, иной разъ даже нервныя явленія, какъ бредъ, конвульсіи и обмороки. Приступъ желчной колики можетъ длиться отъ нѣсколькихъ часовъ до одного дня и больше, пока камень уйдетъ обратно въ желчный пузырь или выйдетъ изъ него въ кишечникъ, откуда онъ удаляется вмѣстѣ съ каловыми массами. Такимъ образомъ исходъ желчной колики обыкновенно благопріятный.

Помощь во время приступа сводится къ тому, чтобы умѣрить боли, которыя иной разъ дѣлаются прямо невыносимыми. Всего лучше, если имѣется на мѣстѣ врачъ, который можетъ сдѣлать впрыскиванія подъ кожу морфія, отъ чего боли быстро уменьшаются и камень скорѣе выходитъ изъ ущемленнаго мѣста. Къ области печени прикладываютъ припарки или паровые компрессы. Полезны также теплыя ванны; иногда, впрочемъ, теплота оказывается безуспѣшной, а приноситъ пользу пузырь со льдомъ къ животу и къ соотвѣтствующему мѣсту спины. Сильная рвота устраняется глотаніемъ кусочковъ льда, холодной сельтерской воды, а также приставленіемъ къ этой области горчичниковъ. При упадкѣ силъ даютъ вино, при запорѣ — слабительное. Когда приступъ прошелъ, то наше стремленіе должно быть направлено къ тому, чтобы предупредить новое образованіе желчныхъ камней и уничтожить оставшіеся еще камни. Для достиженія этой цѣли мы должны регулировать весь образъ жизни больного и заставить его избѣгать всѣхъ тѣхъ моментовъ, которые могутъ подать поводъ къ образованію камней. Въ виду этого рекомендуютъ больному удобоваримую пищу, запрещаютъ употребленіе спиртныхъ напитковъ, жирной пищи и вообще слишкомъ обильное употребленіе мяса, и для ускоренія обмѣна веществъ совѣтуютъ больному побольше движенія на воздухѣ. Необходимо также заботиться всегда о правильности стула. Кромѣ того совѣтуется лѣченіе виноградомъ, а также минеральными водами, по назначенію врача, въ Эссентукахъ, Карлсбадѣ, Виши, Эмсѣ и Маріенбадѣ.

416. **Колика живота** не есть самостоятельная болѣзнь, а находится въ зависимости отъ весьма различныхъ внутреннихъ разстройствъ. Такъ, причиною является часто присутствіе въ кишечникѣ веществъ, которыя либо растягиваютъ его въ сильной степени, либо непосредственно раздражаютъ стѣнки его, какъ напримѣръ, слишкомъ обильная или испорченная пища, или же пища, причиняющая сильное вздутіе газами, сильныя слабительныя, каловые завалы, кишечные паразиты и т. п. Въ другихъ случаяхъ появленію колики предшествуетъ простуда или душевное волненіе, или она является слѣдствіемъ отравленія свинцовыми солями и т. п. Наконецъ, многія заболѣванія кишечнаго канала, какъ, напримѣръ, дизентерія, ущемленіе, заворотъ кишекъ и т. д. сопровождаются болѣе или менѣе сильными приступами колики живота.

Боль при коликѣ сосредоточивается преимущественно въ области пупка и распространяется отсюда не только по всему животу, но и за его предѣлы, даже на верхнія и нижнія конечности. Отъ надавливанія снаружи, равно какъ и отъ теплоты, она по большей части уменьшается. Изъ прочихъ симптомовъ надо упомянуть о большомъ безпокойствѣ больныхъ, въ которомъ они мечутся, извиваются и корчатся—обстоятельство, которымъ колика существенно отличается отъ боли при воспаленіи брюшины, когда больной старается лежать возможно спокойнѣе на спинѣ и не дѣлать ни малѣйшихъ движеній, такъ какъ послѣднія усиливаютъ боль. Продолжается приступъ отъ нѣсколькихъ минутъ до получаса, причемъ окончаніе его сопровождается часто отрыжкой, отхожденіемъ вѣтровъ, испраженіями на низъ, равно какъ выдѣленіемъ свѣтлой, водянистой мочи.—Считаемъ необходимымъ вкратцѣ упомянуть еще о свинцовой коликѣ. Она нерѣдко появляется въ качествѣ перваго симптома хроническаго отравленія свинцомъ послѣ кратковременныхъ разстройствъ со стороны пищеварительнаго аппарата, тогда какъ въ другихъ случаяхъ передъ появленіемъ ея замѣчаются уже различные

другіе признаки хроническаго свинцоваго отравленія. Такъ, больные представляются болѣе или менѣе истощенными, ощущаютъ металлическій вкусъ во рту, дыханіе ихъ зловонно, зубы имѣютъ грязный цвѣтъ, а на деснѣ замѣчается характерная синяя кайма вокругъ корней зубовъ, такъ называемая свинцовая кайма. Боли въ животѣ держатся здѣсь довольно долго и отъ времени до времени усиливаются до невѣроятной степени. Животъ втянутъ и къ давленію по большей части не чувствителенъ, испражненія всегда задержаны, и почти всегда наблюдается рвота. Пульсъ обыкновенно замедленъ, а небольшія артеріи ненормально напряжены. Лихорадки обыкновенно не бываетъ; но не смотря на это, моча отдѣляется въ скудномъ количествѣ, цвѣтъ ея темный, она часто содержитъ бѣлокъ. Эти свойства мочи весьма важны, такъ какъ даже послѣ того, какъ колики исчезли и испражненія на низъ снова сдѣлались нормальными, больной, однако, не можетъ считаться выздоровѣвшимъ и застрахованнымъ отъ повтореній до тѣхъ поръ, пока моча сохраняетъ описанныя ненормальныя свойства. Теченіе свинцовой колики по большей части благопріятное, такъ какъ спустя нѣсколько дней или недѣль наступаетъ выздоровленіе, предполагая, конечно, устраненіе обусловливающей его причины.

Помощь во время самаго приступа колики направляется исключительно противъ сильныхъ болей, причемъ надо принимать въ разсчетъ и причину ея. Такъ, наприм., при коликѣ, появившейся вслѣдствіе простуды, примѣняется потогонное лѣченіе, при чемъ больному даютъ пить ромашковый или бузиновый чай, а на животъ кладутъ паровой компрессъ или нагрѣтые платки. Если въ кишечникѣ предполагаются вредныя вещества, то ихъ удаляютъ при помощи кастороваго масла или клистировъ; если дѣло идетъ о каловыхъ завалахъ, то раньше дѣлаютъ размягчающіе, а позднѣе опорожняющіе клистиры. Первые ставятся черезъ каждые 2 часа и дѣлаются изъ нагрѣтаго растительнаго масла и ромашковаго настоя; для послѣднихъ берутъ касторовое масло или медъ, по двѣ столовыхъ ложки на клистиръ, или мыло. Когда большая часть каловыхъ массъ опорожнилась, то даютъ еще слабительное. При коликѣ съ вѣтрами точно также дается касторовое масло и кромѣ того такъ называемыя вѣтрогонныя средства (настой ромашки, мяты, укропа, тмина и т. п.) внутрь или въ клистирѣ, а при нервныхъ формахъ примѣняются, кромѣ послѣднихъ, еще различныя противосудорожныя средства, напримѣръ валеріановая тинктура. Если при коликѣ имѣется поносъ, какъ это обыкновенно бываетъ въ тѣхъ случаяхъ, когда причиной ея служитъ присутствіе въ кишечникѣ раздражающихъ веществъ, то не слѣдуетъ останавливать поноса до тѣхъ поръ, пока испражненія сохраняютъ каловый характеръ, а принять мѣры противъ него лишь послѣ того, какъ испражненія стали слизистыми или водянистыми.

417. **Почечная колика**. Подъ этимъ названіемъ подразумѣваютъ весьма сильныя боли, исходящія изъ мочеточниковъ, и вызываемыя ущемленіемъ почечнаго камня въ мочеточникѣ, особенно если камень имѣетъ острые края. Но и помимо этихъ приступовъ состояніе даннаго субъекта по большей части не нормальное. Онъ жалуется на тупыя боли въ почечной области и также на жгучее ощущеніе въ отверстіи мочеиспускательнаго канала съ частыми позывами къ испусканію мочи. Моча содержитъ небольшія количества бѣлка и осадокъ, въ которомъ, при химическомъ изслѣдованіи, оказываются составныя части камня (мочевая кислота, мочекислый амміакъ или щавелевокислая известь), иногда также кровь и гной. При этомъ обыкновенно разстроено болѣе или менѣе пищевареніе. Боль при коликѣ распространяется отъ почекъ до мочевого пузыря, равно какъ на бедро соотвѣтствующей стороны, превосходитъ часто всякую мѣру и доводитъ больного до отчаянія. Въ то же время имѣется лихорадка которая иногда сопровождается повторяющимися приступами озноба, а у чувствительныхъ субъектовъ могутъ даже появиться общія судороги. По большей части приступы спустя нѣсколько часовъ принимаетъ благопріятный исходъ, боль исчезаетъ внезапно и больной чувствуетъ большое облегченіе; камень вмѣстѣ съ

мочей выходитъ наружу или достигаетъ только до мочевого пузыря и здѣсь онъ можетъ затѣмъ вызвать еще дальнѣйшія разстройства.

Помощь во время приступа въ общемъ та же, что и при печеночной колике (см. выше). Примѣняютъ преимущественно теплыя ванны, паровые компрессы и даютъ больному пить обильное количество углекислыхъ напитковъ. Когда приступъ прошелъ, то дальнѣйшая задача заключается въ томъ, чтобы растворить уже образовавшіеся и оставшіеся еще въ почкахъ камни и чтобы предупредить образованіе новыхъ камней. Поэтому регулируютъ образъ жизни больного, причемъ запрещается чрезмѣрное употребленіе мясной пищи, равно какъ и спиртные напитки. Пища должна быть преимущественно молочно-растительная. Изъ лѣкарственныхъ средствъ рекомендуется растительныя кислоты въ чистомъ видѣ или въ видѣ кислыхъ фруктовъ, винограда, вишень и т. п.; также воды Виши, контрексевиль и т. п. въ связи съ употребленіемъ теплыхъ и въ особенности разсольныхъ ваннъ.

418. **Воспаленіе брюшины.** Перитонитъ въ качествѣ самостоятельной болѣзни встрѣчается рѣдко, напримѣръ послѣ тяжелыхъ ушибовъ и прободающихъ ранъ живота или вслѣдствіе сильной простуды. Гораздо чаще онъ появляется вторично при воспалительныхъ и язвенныхъ процессахъ въ брюшныхъ органахъ, а также при нѣкоторыхъ зараженіяхъ крови, какъ напр. послѣ родовъ и т. д. Острое воспаленіе брюшины всегда сопровождается сильной постоянной лихорадкой и очень часто начинается потрясающимъ ознобомъ. Въ то же время появляется крайне сильная боль, которая начинается въ области живота и усиливается при малѣйшемъ надавливаніи. Равнымъ образомъ она значительно усиливается отъ дыхательныхъ движеній, почему больной старается дышать лишь поверхностно. Къ болямъ присоединяется весьма мучительная рвота, которая отсутствуетъ только тогда, когда причиной воспаленія брюшины послужило прободеніе желудка, и посредствомъ которой часто извергаются наружу зеленыя желчныя массы, далѣе сильная одышка, вслѣдствіе значительнаго расширенія кишечнаго канала газомъ.

Испражненія въ продолженіе долгаго времени задержаны, за исключеніемъ только послѣродовой формы, при которой обыкновенно испражненія представляются жидкими и водянистыми; если воспаленію подвергается также покровъ мочевого пузыря, то, не смотря на его пустоту, существуетъ постоянный позывъ къ мочеиспусканію. Сознаніе почти всегда остается совершенно непомраченнымъ, температура и частота пульса значительно увеличены, лицо имѣетъ тоскливое выраженіе и покрыто сильнымъ румянцемъ, а языкъ сухой. Животъ сильно растянутъ газами и крайне чувствителенъ на ощупь. Исходъ болѣзни бываетъ весьма различенъ. Нерѣдко выздоровленіе наступаетъ спустя недѣлю или двѣ, причемъ, съ поворотомъ къ улучшенію, исчезаютъ постепенно лихорадка, вздутіе живота, боль и проч. Въ другихъ же случаяхъ теченіе далеко менѣе благопріятное и очень часто, особенно при зараженіи крови, оканчивается смертью, или, въ лучшемъ случаѣ, принимаетъ хроническій характеръ, при чемъ всасываніе образовавшагося выпота идетъ очень медленно.

Въ виду крайней серьезности этой болѣзни, необходимо возможно раньше позаботиться о врачебной помощи. До прибытія же врача, надо держать больного на абсолютной діэтѣ и въ полномъ покоѣ. Въ виду крайней болѣзненности онъ, впрочемъ, и самъ уже старается лежать возможно неподвижнѣе, но онъ долженъ это дѣлать и позднѣе, когда боли уменьшатся, такъ какъ иначе воспаленіе можетъ ухудшиться, а мѣстное воспаленіе брюшины, менѣе опасное, можетъ перейти въ общее воспаленіе брюшины, которое всегда очень опасно. На животъ кладутъ холодные (со льдомъ) компрессы. Заблаговременное обращеніе къ врачу крайне важно особенно въ виду того, что главное въ такихъ случаяхъ лѣкарство есть опій, который имѣетъ своимъ назначеніемъ успокоить кишечникъ и который можетъ быть полученъ изъ аптеки не иначе какъ по рецепту врача. Слабительныя опасно давать при этой болѣзни, а употребляются клистиры, въ случаѣ запора, и то лишь послѣ того, какъ окончилось воспаленіе. Только при послѣродовомъ воспаленіи брюшины можетъ оказаться полезнымъ въ началѣ слабительное (касторовое масло), для удаленія вредныхъ заразныхъ веществъ. Но и этотъ вопросъ, какъ и вообще лѣченіе этой въ высшей степени опасной болѣзни должно, повторяемъ, предоставить возможно раньше и исключительно врачу, особенно въ случаѣ послѣродового воспаленія брюшины, гдѣ, помимо всего прочаго, оказывается необходимымъ и спеціальное лѣченіе со стороны родовыхъ путей (дезинфицированіе и проч.) — Противъ сильной рвоты даютъ глотать кусочки льда; при чрезмѣрномъ вздутіи живота большую пользу приносятъ пузыри со льдомъ. Въ случаѣ сильнаго упадка силъ употребляютъ возбуждающія средства. Когда острый стадій воспаленія прошелъ, но всасываніе выпота совершается медленно, то, для ускоренія этого процесса, примѣняются теплыя обертыванія, согрѣвающіе компрессы, теплыя ванны, а при хроническомъ теченіи — грязевыя ванны и т. п.

419. **Воспаленіе слѣпой кишки и прободеніе червеобразнаго отростка.** Если затвердѣвшія каловыя массы или другія инородныя тѣла скопляются въ слѣпой кишкѣ и застаиваются здѣсь довольно долгое время, то въ силу давленія, производимаго ими на слизистую оболочку кишекъ, они легко могутъ вызвать здѣсь воспаленіе и изъязвленіе и — при дальнѣйшемъ дѣйствіи раздраженія — повести даже къ прободенію кишечной стѣнки. Благодаря послѣднему, содержимое слѣпой кишки попадаетъ тогда либо въ брюшную полость и вызываетъ здѣсь развитіе воспаленія брюшины или прободеніе, либо выходъ содержимаго слѣпой кишки имѣютъ мѣсто на задней стѣнкѣ слѣпой кишки и такимъ образомъ происходитъ воспаленіе сосѣдней клѣтчатки. Такія же явленія, какъ описанныя нами для слѣпой кишки, наблюдаются также и на червеобразномъ отросткѣ, при чемъ и здѣсь наиболѣе частой причиной служитъ присутствіе инородныхъ тѣлъ, въ особенности такъ называемыхъ каловыхъ камней.

Но источникъ такого воспаленія можетъ быть и другой, помимо только что названныхъ. Такъ, напримѣръ, причиною его является иногда простуда или поврежденіе, въ другихъ случаяхъ на слѣпую кишку переходитъ воспаленіе съ сосѣдняго органа. Изъ признаковъ этой болѣзни главными являются: болѣзненность живота, особенно въ области слѣпой кишки, и прощупываемая тутъ продолговатая, неподвижная и гладкая опухоль. Къ этому присоединяются тошнота и рвота, при чемъ въ началѣ рвотой извергается принятая пища или зеленоватая, горькаго вкуса жидкость, а позднѣе могутъ извергаться даже буроватыя каловыя массы. Паціентъ всегда сильно лихорадитъ, чувствуетъ себя очень слабымъ и больнымъ и страдаетъ продолжительнымъ запоромъ. Если болѣзнь такимъ образомъ продолжалась дней 8—14, то затѣмъ часто наступаетъ ослабленіе всѣхъ явленій, нерѣдко предшествуемое обильными испражненіями на низъ; всѣ разстройства исчезаютъ за исключеніемъ нѣкоторой неправильности въ стулѣ и ограниченной твердости въ правомъ подвздошьи, которая по большей части остается еще на нѣсколько недѣль. Однако, въ другихъ случаяхъ теченіе бываетъ не столь благопріятное. Воспаленіе распространяется дальше по брюшинѣ, а соотвѣтственно этому и болѣзненность живота дѣлается болѣе развитой, появляется сильное вздутіе живота, а также одышка, частые позывы къ мочеиспусканію съ болью при этомъ, и больной можетъ погибнуть отъ общаго воспаленія брюшины или же послѣднее принимаетъ хроническое теченіе. Безусловно смертельны тѣ случаи, когда причиною воспаленія является прободеніе кишки и поступленіе воздуха въ брюшную полость.

Если у больного наблюдается скопленіе каловыхъ массъ въ области кишки, то стараются, пока дѣло еще не дошло до воспаленія брюшины, удалить ихъ посредствомъ клистировъ или касторовагo масла (черезъ 2 часа по столовой ложкѣ), все равно существуетъ-ли при этомъ вообще запоръ или поносъ. Но какъ только обнаруживаются хотя бы малѣйшіе симптомы раздраженія брюшиннаго покрова, необходимо отказаться отъ всякихъ сла-

бительныхъ средствъ, такъ какъ теперь дѣло идетъ главнымъ образомъ о томъ, чтобы поставить кишечникъ въ состояніе возможно полнаго покоя, чтобы такимъ образомъ ограничить воспаленіе небольшимъ пространствомъ и предупредить вскрытіе имѣющихся язвъ, или — если вскрытіе уже произошло — по крайней мѣрѣ облегчить закрытіе мѣста прободенія. Въ виду этого больному рекомендуютъ полнѣйшій покой и, смотря по силѣ явленій, назначаютъ абсолютную діэту или исключительное употребленіе жидкихъ пищевыхъ веществъ. Далѣе, по назначенію врача даютъ опій, употребленіе котораго необходимо продолжать до тѣхъ поръ, пока давленіе на воспаленное мѣсто представляется еще хоть сколько нибудь чувствительнымъ.

Если больной страдаетъ сильной жаждой, то даютъ ему держать во рту кусочки льда, если у него сильная рвота, то даютъ глотать кусочки льда или даютъ небольшія количества сельтерской воды. Если болѣзнь приняла поворотъ къ выздоровленію, то необходимо прежде всего быть осторожнымъ въ пищѣ и предостерегать больного отъ всякаго сильнаго движенія, лучше всего продержать его возможно дольше въ постели. Изъ за запора не слѣдуетъ особенно безпокоиться и не къ чему принимать противъ него какія нибудь мѣры, такъ какъ онъ исчезаетъ обыкновенно самъ собою. Только въ томъ случаѣ, если имѣются безуспѣшные позывы къ испражненію на низъ, прибѣгаютъ къ клистиру изъ простой воды или съ касторовымъ масломъ (1—4 столов. ложки на клистиръ). Всасываніе остающихся выпотныхъ массъ достигается при помощи тѣхъ средствъ, о которыхъ сказано выше, при описаніи хроническаго воспаленія брюшины.

420. **Кровавый поносъ** (дизентерія) начинается обыкновенно незначительнымъ поносомъ, которымъ въ началѣ выводятся наружу только жидкія каловыя массы. Но вскорѣ испражненія дѣлаются все болѣе частыми, появляются сильныя боли въ животѣ, и затѣмъ присоединяются крайне мучительные натуги и постоянное жженіе въ заднемъ проходѣ, а иногда и рвота. Натуги могутъ достигать такой силы, что у раздражительныхъ больныхъ появляются конвульсіи и обмороки, а у дѣтей наступаетъ выпаденіе прямой кишки; благодаря имъ, больной чувствуетъ безпрестанную потребность къ испражненіямъ на низъ, которыя нерѣдко бываютъ связаны со столь же тягостнымъ позывомъ къ мочеиспусканію. Что же касается характера испражненій, то они скоро перестаютъ быть каловыми, а состоятъ изъ окрашенной въ красный цвѣтъ (отъ примѣси крови) студенистой массы, въ которой плаваютъ желтые хлопья; нерѣдко въ нихъ содержатся большія количества чистой крови. Если въ кишечникѣ образовались язвы, то въ испражненіяхъ замѣчается обильная примѣсь гноя. Въ очень тяжелыхъ случаяхъ, когда дѣло доходитъ до гнилостнаго разложенія въ кишечникѣ, испражненія представляются жидкими и грязными, черноватыми, съ отвратительнымъ запахомъ и клочьями слизистой оболочки. Общее состояніе больныхъ различно, смотря по степени заболѣванія; въ легкихъ случаяхъ оно мало нарушено, въ болѣе же тяжелыхъ появляется уже съ самаго начала значительный упадокъ силъ. При злокачественномъ характерѣ болѣзни, силы очень быстро падаютъ, конечности коченѣютъ, тогда какъ туловище сильно горитъ, сознаніе теряется, являются кровоподтеки, равно какъ кровотеченія изъ носа и другихъ органовъ; при такой такъ называемой гнилостной дизентеріи смерть наступаетъ почти всегда втеченіе нѣсколькихъ дней. Обыкновенно же больной выздоравливаетъ послѣ 1—4 недѣль болѣзни, при чемъ всѣ разстройства постепенно уменьшаются.

Въ то время, когда господствуетъ эпидемія дизентеріи, необходимо тщательно избѣгать всего того, что хоть сколько нибудь можетъ подать поводъ къ развитію катарра слизистой оболочки желудка и кишекъ, такъ какъ существованіе такого катарра усиливаетъ предрасположеніе къ заболѣванію дизентеріей. Поэтому надо остерегаться употребленія неудоброваримой пищи, излишка плодовъ, простуды. Къ водѣ для питья полезно прибавлять немного краснаго вина. Что касается собственно подачи помощи въ самой болѣзни, то при умѣренной ея степени даютъ вначалѣ слабительное, всего лучше — касторовое масло, чтобы удалить изъ кишечника каловыя массы, и дѣлаютъ это

нѣсколько разъ, если впродолженіи 1—2 дней перестали отходить каловыя массы. Послѣ каждаго испражненія полезно ставить клистиръ изъ небольшого количества (3—4 столовыхъ ложекъ) прохладной воды изъ отвара крахмала, льняного сѣмени и т. п. Въ послѣднее время примѣняются съ большой пользой клистиры изъ слабаго раствора сулемы (1 часть ея на 5.000—10.000 частей перегнанной, дистиллированной воды), который можетъ быть полученъ изъ аптеки лишь по рецепту врача.

421. **Геморрой.** Геморроидальное кровотеченіе происходитъ либо изъ слизистой оболочки прямой кишки, либо изъ геморроидальныхъ узловъ. Обиліе его бываетъ различное. Иногда оно весьма незначительно, въ видѣ небольшой примѣси къ каловымъ массамъ, иногда же оно бываетъ такъ обильно, что становится опаснымъ для жизни. Обыкновенно кровотеченію предшествуютъ тягостныя явленія, которыя съ наступленіемъ его исчезаютъ, и больной чувствуетъ себя облегченнымъ. Явленія эти состоятъ именно въ томъ, что геморроидальные узлы набухаютъ, зудятъ и болятъ; уже прежде существовавшее ощущеніе тяжести въ прямой кишкѣ, жженіе въ заднемъ проходѣ и боли въ крестцовой области усиливаются; больной становится угрюмымъ, чувствуетъ общее недомоганіе, испытывая отсутствіе аппетита, отрыжку, ощущеніе полноты въ подреберьяхъ, также головокруженіе и шумъ въ ушахъ. Иногда геморроидальныя кровотеченія повторяются въ правильные промежутки времени, напримѣръ, каждыя четыре недѣли, но, по большей части, появленіе ихъ обусловливается неправильнымъ образомъ жизни больного, болѣе или менѣе продолжительнымъ запоромъ или какимъ либо возбужденіемъ кровообращенія. Если геморроидальныя кровотеченія, сдѣлавшіяся привычными, прекращаются, а между тѣмъ больной продолжаетъ свой прежній образъ жизни (недостаточное движеніе, запоръ, обильная ѣда и питье, въ особенности употребленіе слишкомъ питательныхъ и очень жирныхъ кушаній, тяжелаго пива, равно какъ кофе, вина и чаю), вредныя послѣдствія котораго прежде отчасти устранялись геморроидальнымъ кровотеченіемъ, то обыкновенно обнаруживаются признаки прилива къ другимъ органамъ, почему и появляются также головныя боли, головокруженіе, шумъ, въ ушахъ, безсонница, отсутствіе аппетита, одышка и т. д.

Ожоги и отмороженія.

422. **Ожоги.** Различаютъ три степени ожога: первую степень съ простымъ покраснѣніемъ кожи, вторую — съ образованіемъ на кожѣ пузырей, третью — съ болѣе или менѣе глубокимъ разрушеніемъ тканей и послѣдующимъ ихъ омертвѣніемъ. Опасность, которою угрожаетъ ожогъ, зависитъ не столько отъ глубины, сколько отъ протяженія его; такъ, и ожогъ первой степени можетъ повлечь за собою смерть, если онъ охватываетъ всю поверхность тѣла или даже только двѣ-третьихъ послѣдней.

При болѣе легкихъ ожогахъ (первой степени) и когда пузыри на кожѣ еще цѣлы, то удаляютъ содержимое послѣднихъ посредствомъ проколовъ иглы у самаго ихъ основанія, и затѣмъ примѣняютъ одно изъ слѣдующихъ средствъ: теплый компрессъ изъ смѣси воды и спирта, изъ свинцовой воды, присыпки двууглекислой соды (въ порошкѣ), прикладываніе тертаго сырого картофеля, глины, сырой земли или тряпки, пропитанной теплымъ льнянымъ масломъ, свинцовой или цинковой мазью. Полезно также покрываніе или обертываніе обожженныхъ частей ватой. Важно при всякомъ ожогѣ въ первое время возможно лучше защитить обожженное мѣсто отъ доступа воздуха; поэтому, разъ положивши повязку, не надо ее смѣнить раньше, чѣмъ не прошла боль: то или другое жидкое или масляное средство можно тогда подливать по мѣрѣ подсыханія подъ повязку, не снимая послѣдней. При обширныхъ ожогахъ, занимающихъ большую часть тѣла, лучше всего немедленно помѣстить больного въ тепловатую ванну и оставить въ ней по возможности дольше.

Леченіе ожоговъ третьей степени такое же, какъ при язвахъ, съ строжайшимъ соблюденіемъ чистоты въ уходѣ за обра-

зовавшимся поврежденіемъ тѣла: промываютъ двухпроцентнымъ растворомъ карболовой кислоты (1 чайн. ложк. въ 1 стаканъ воды) и присыпаютъ порошкомъ дерматола, или прикладываютъ противогнилостную марлю (сулемовую, карболовую или іодоформную), которую можно достать во всякой аптекѣ; поверхъ этого кладутъ еще слой очищенной (гигроскопической) ваты, и все забинтовываютъ.

423. **Отмороженія**. Общія явленія отмороженія выражаются въ чувствѣ холода, усталости и почти непреодолимой наклонности ко сну. Если больной поддается, наконецъ, послѣднему, то обыкновенно развивается состояніе окоченѣнія при весьма слабой дѣятельности сердца и дыханія, и это окоченѣніе переходитъ подъ конецъ въ смерть. Наблюдали случаи, гдѣ люди, засыпанные снѣгомъ въ теченіе шести сутокъ, тѣмъ не менѣе были возвращаемы къ жизни. Успѣхъ, котораго въ данномъ случаѣ можно ожидать отъ мѣръ къ оживленію, зависитъ отъ энергіи дѣятельности сердца и дыханія. Если прошло очень короткое время послѣ наступленія состоянія окоченѣнія, то нерѣдко замерзшіе быстро поправляются. Но въ противномъ случаѣ предсказаніе очень печально, потому что, если и удастся оживить замерзшаго, то, какъ бы мы осторожно и постепенно ни предприняли согрѣваніе, обыкновенно развивается раздраженіе мозга въ соединеніи съ головными болями, слабостью, безсознательнымъ состояніемъ и бредомъ, и можетъ наступить смертельный исходъ. Кромѣ того, въ подобныхъ случаяхъ общаго окоченѣнія имѣются еще и значительныя мѣстныя отмороженія рукъ или ногъ, угрожающія главнымъ образомъ больному. — Что касается до мѣстнаго дѣйствія холода, то при отмороженіяхъ, какъ и при ожогахъ, различаютъ нѣсколько степеней. Самая легкая изъ нихъ характеризуется умѣреннымъ припуханіемъ и синеватой краснотой кожи отмороженной части, въ которой больной зачастую чувствуетъ особенный зудъ и жженіе. Эти явленія могутъ продолжаться часы, дни и даже недѣли, но обыкновенно прекращаются съ наступленіемъ лѣта. Только въ рѣдкихъ случаяхъ бываетъ, что отмороженная часть (чаще всего руки, ноги, кончикъ носа или уши) сохраняетъ продолжительное время синевато-красный цвѣтъ.—При второй степени отмороженія образуются пузыри или непосредственно, или нѣсколько дней спустя, но во всякомъ случаѣ немедленно, если отмороженную часть переносятъ въ болѣе высокую температуру. Боли очень сильны, припуханіе значительно. Пузыри содержатъ большею частью кровь или имѣютъ грязнобурую окраску. Если они лопаются, то подъ ними замѣчаютъ тёмную красновато-синюю поверхность. Третья степень отмороженія характеризуется прекращеніемъ всѣхъ движеній и вообще всякой жизнедѣятельности пораженныхъ частей; при ней происходитъ полное окоченѣніе. Гангрена въ настоящемъ случаѣ наступаетъ часто немедленно, тогда какъ у другихъ субъектовъ ея появленію предшествуетъ короткій періодъ воспалительныхъ явленій.

Человѣка, который вслѣдствіе дѣйствія сильнаго холода пришелъ въ состояніе окоченѣнія, переносятъ сперва на свѣжій воздухъ или въ нетопленную комнату и въ теченіе извѣстнаго времени осторожно оттираютъ холодными мокрыми полотенцами или льдомъ и снѣгомъ. Затѣмъ помѣщаютъ его въ холодную ванну и продолжаютъ въ ней производить растираніе. Можно также употреблять клистиры изъ холодной воды и давать отъ времени до времени нюхать нашатырный спиртъ; какъ только больной въ состояніи глотать, нужно ему дать немного теплаго чаю. Въ тѣхъ случаяхъ, когда дыханіе не происходитъ вовсе или только едва замѣтно, показуется возможно быстрое примѣненіе искусственнаго дыханія. Если удается такимъ образомъ возвратить къ жизни окоченѣвшаго, то можно постепенно возвышать окружающую температуру. Тѣмъ не менѣе въ продолженіе извѣстнаго времени необходимо сохранять температуру комнаты въ умѣренной степени и давать больному предварительно внутрь только тепловатые (не горячіе) напитки. При наступленіи симптомовъ возбужденія головного мозга, сильной головной боли, безсознательнаго состоянія, бреда, кладутъ на голову пузырь со льдомъ. При мѣстныхъ отмороженіяхъ равнымъ образомъ производятъ только очень медленное и постепенное согрѣваніе пораженныхъ частей. Ихъ сперва растираютъ осторожно снѣгомъ и льдомъ и затѣмъ закутываютъ въ полотенца, смоченныя вначалѣ холодною, а послѣ тепловатою водою. Образовавшіяся язвы лечатся такъ, какъ язвы отъ ожоговъ (см. выше).

Ушибы и раны.

424. **Ушибы** (контузіи). Ушибами называются поврежденія тканей, произведенныя толчкомъ, ударомъ, паденіемъ и сопровождающіяся разрывомъ кровеносныхъ сосудовъ. Послѣдствіемъ ушибовъ является поэтому подкожное кровоизліяніе (синяки, шишки) съ быстро развивающеюся опухолью; вслѣдствіе измѣненій, происходящихъ въ излившейся подъ кожу крови, цвѣтъ опухоли вначалѣ синекрасный, затѣмъ коричневый, желтый, зеленый. При незначительныхъ ушибахъ (синякахъ) можно ограничиться холодными примочками, которыя препятствуютъ дальнѣйшему истеченію крови. На внутренніе органы ушибъ дѣйствуетъ черезъ сотрясеніе или сдавленіе, вызывая въ нихъ весьма сильныя, часто даже смертельныя явленія; такъ, при пораженіи мозга — обморокъ, безсознательное состояніе, рвоту, (см. „сотрясеніе мозга“), легкихъ—обильное кровохарканіе (см. „кровохарканье“), живота — сильныя боли, рвоту, блѣдность, обморокъ (см. „воспаленіе брюшины“). При поврежденіи печени, селезенки, кишекъ много крови или содержимаго кишекъ изливается въ полость живота, и въ такихъ случаяхъ быстро наступаетъ смерть.

Первая помощь тутъ слѣдующая: пославши за врачемъ, развязываютъ немедленно всѣ узкія и затянутыя части одежды (галстухи, пояса, корсеты, подвязки), кладутъ ушибленнаго возможно удобнѣе съ низкимъ положеніемъ головы, если лицо его блѣдное или если онъ находится въ обморокѣ (см. «безсознательное состояніе» и «обморокъ»).

425. **Раны** суть поврежденія, при которыхъ нарушена цѣлость кожи; въ этомъ случаѣ имѣется большее или меньшее кровотеченіе; такъ, при ранахъ отъ порѣзанія кровотеченіе гораздо болѣе обильно, чѣмъ при ранахъ отъ ушибовъ и огнестрѣльныхъ орудій. Кровотеченіе бываетъ также различно, смотря по роду пораненныхъ сосудовъ. Если поражены самые мелкіе сосуды (волосные, капиллярные), а соотвѣтствующая ткань сама по себѣ здорова, то кровь скоро останавливается сама собою, причемъ ткань стягивается, сокращается и закрываетъ такимъ образомъ сосудистыя отверстія. Если сама ткань не здорова, то кровотеченіе даже изъ капилляровъ можетъ быть обильно.— Если поврежденъ болѣе крупный сосудъ, именно артерія, то сила кровотеченія зависитъ отъ величины діаметра сосуда: чѣмъ онъ больше, тѣмъ кровотеченіе сильнѣе и обильнѣе, и раненному угрожаетъ опасность истеченія кровью. Для артеріальнаго кровотеченія характерно то, что кровь изливается струей, усиливающейся толчками, соотвѣтственно сокращеніямъ сердца. Далѣе, цвѣтъ крови—алый, но онъ можетъ быть и темный, если рядомъ съ артеріей повреждена и вена.

Кровотеченія изъ венъ обыкновенно менѣе значительны и не такъ опасны, какъ артеріальныя, исключая тѣхъ случаевъ, гдѣ рана очень большая. Венозная кровь вытекаетъ медленно, безъ толчковъ, и имѣетъ темнокрасный цвѣтъ. При всякомъ обильномъ кровотеченіи наблюдается рядъ общихъ явленій, какъ слѣдствіе значительной потери крови. Лицо становится блѣднымъ, кожа холодной, пульсъ вялымъ, въ глазахъ темнѣетъ, больного тошнитъ, у него кружится голова, въ ушахъ звенитъ. Вскорѣ онъ теряетъ сознаніе и, если кровотеченіе продолжается, то можетъ послѣдовать смерть при судорожныхъ явленіяхъ. Послѣдній исходъ обыкновенно быстро наступаетъ при пораненіи крупныхъ артерій.

Опасность отъ ранъ вообще различна,

смотря по ихъ величинѣ и глубинѣ, и смотря по тому, повреждены ли внутренніе органы; поэтому, поврежденія отъ уколовъ и огнестрѣльнаго оружія гораздо опаснѣе, чѣмъ наружныя раны. При поврежденіяхъ машинами и тяжелыми орудіями пораженная часть тѣла обыкновенно вся разорвана, раздроблена, раздавлена, такъ что быстро наступаетъ смерть. Если поражена такимъ образомъ какая либо конечность, то обыкновенно необходима немедленная ампутація (отнятіе).

426. **Заживленіе раны** происходитъ двоякимъ путемъ:

1) быстро, безъ нагноенія, тонкимъ рубцомъ. Такое заживленіе возможно лишь при томъ условіи, если рана свѣжая и края ея могутъ быть плотно соединены (швами или—при маленькой ранѣ—липкимъ пластыремъ), если она, кромѣ того, не загрязнена и защищена отъ наружныхъ вредныхъ вліяній.

2) Второй способъ заживленія ранъ происходитъ медленно, путемъ нагноенія, съ образованіемъ „дикаго мяса“ и широкаго краснаго рубца; такъ заживаетъ рана при отсутствіи только что упомянутыхъ благопріятныхъ условій.

Въ такихъ случаяхъ нужно стремиться достигнуть перваго способа заживленія ихъ, безъ нагноенія. Для этого прежде чѣмъ прикоснуться къ ранѣ, нужно вымыть руки и инструменты чистой водой съ мыломъ и затѣмъ обеззараживающимъ растворомъ (см. «дезинфекція»). Затѣмъ очищаютъ рану (если надо—сбриваютъ волосы) и останавливаютъ кровотеченіе (см. ниже). Это производится перевязкой поврежденныхъ сосудовъ, а, гдѣ возможно, края раны соединяютъ швомъ, или, при маленькихъ ранахъ, липкимъ пластыремъ. Поврежденная часть тѣла, до полнаго заживленія раны, должна находиться въ полномъ покоѣ.

427. **Подача первой помощи** при ранахъ, до прибытія врача, заключается главнымъ образомъ въ томъ, чтобы не загрязнять раны, т. е. не прикладывать ничего такого, что въ медицинскомъ смыслѣ нечисто, т. е. не продезинфицировано. Если рана ужъ была загрязнена (землею, пескомъ или т. п.), то надо ее обмыть чистой водой и обтереть чистымъ полотномъ (платокъ, салфетка и т. п.). Лучше брать для обмывки раны прокипяченную воду, а въ крайнемъ случаѣ совершенно чистую колодезную Къ водѣ во всякомъ случаѣ слѣдуетъ прибавить какое нибудь обеззараживающее средство (см. „дезинфекція“). Затѣмъ, на рану кладутъ, въ видѣ перевязки, кусокъ чистаго полотна или марли (или гигроскопической ваты), намоченный въ обеззараженной жидкости, и при такомъ лишь условіи можно быть увѣреннымъ, что до прибытія врачебной помощи рана защищена отъ вредныхъ вліяній. Совершенно свѣжую и чистую рану перевязываютъ вышеупомянутымъ образомъ, воздерживаясь, до прибытія врача, отъ всякаго обтиранія и изслѣдованія, такъ какъ этимъ можно вызвать усиленное кровотеченіе. Во избѣжаніе того же, не слѣдуетъ удалять запекшейся крови, если ею успѣла покрыться рана.

Если врачъ не можетъ скоро прибыть или надо везти раненаго къ врачу, то надо основательнѣе перевязать рану, для чего пользуются платкомъ или бинтомъ. Весьма цѣлесообразно употреблять перевязочный пакетъ Эсмарха. Кромѣ треугольнаго платка, этотъ пакетъ содержитъ еще бинтъ и два куска марли, пропитанныхъ растворомъ сулемы и поваренной соли; послѣдніе накладываются на рану, а бинтомъ они укрѣпляются. Еще практичнѣе продажные, стерилизованные, перевязочные пакеты въ запаянныхъ жестяныхъ трубкахъ; они безконечно долго сохраняются свободными отъ зародышей.

428. **Отравленныя раны** см. стр. 277.

429. **Кровотеченія изъ поврежденныхъ конечностей** иногда очень трудно остановить, такъ какъ тѣло выше поврежденнаго мѣста сдавливается одеждой. По удаленіи послѣдней (лучше всего ее разрѣзать), кровотеченія часто останавливаются отъ легкаго прижатія и поднятія конечности. Но, если несмотря на это, кровотеченіе не унимается, то повреждена большая пульсовая артерія, и

въ такихъ случаяхъ необходима быстрая врачебная помощь.

Тотчасъ же посылаютъ за врачомъ, который можетъ быстро остановить кровотеченіе перевязкой сосуда. До прибытія же врача нужно стараться замедлить кровотеченіе сильнымъ прижатіемъ ствола пульсовой артеріи выше раны, причемъ раненую конечность поднимаютъ кверху. Есть извѣстныя мѣста на конечностяхъ, гдѣ пульсовыя артеріи лежатъ такъ близко къ поверхности, что ихъ легко можно прижать пальцами, такъ наприм. на плечѣ, на внутренней его сторонѣ (гдѣ обыкновенно находится швъ рукава), а на бедрѣ пульсовая артерія лежитъ спереди, прямо подъ серединой пахового сгиба. Для того, чтобы произвести длительное давленіе, надо перевязать эти мѣста мокрымъ бинтомъ, а подъ него положить какое-нибудь твердое тѣло.

Переломы костей.

430. **Признаки переломовъ костей.** На вопросъ больного, у котораго случился переломъ кости: что съ нимъ,—часто слѣдуетъ отвѣтъ: „въ минуту поврежденія я слышалъ хрустѣніе кости“. Затѣмъ онъ указываетъ на невозможность пользоваться членомъ; при переломѣ ноги, напримѣръ, на невозможность ходить и стоять, и также жалуется на боль. При переломахъ костей боль имѣетъ большое значеніе, если она совершенно ясно сосредоточена на одномъ мѣстѣ, усиливается при давленіи и при повторномъ изслѣдованіи указывается въ одномъ и томъ-же пунктѣ. Большее значеніе имѣетъ изслѣдованіе поврежденной части. Въ большинствѣ случаевъ тотчасъ послѣ поврежденія бросается въ глаза припухлость синеватаго цвѣта вслѣдствіе кровоизліянія. Кровоизліяніе происходитъ при переломахъ уже въ первыя минуты послѣ поврежденія, между тѣмъ какъ при вывихахъ оно становится замѣтнымъ обыкновенно лишь на другой или третій день.

Далѣе, вслѣдствіе смѣщенія отломковъ костей, происходитъ измѣненіе формы данной части. Если захватить членъ выше и ниже поврежденнаго мѣста и дѣлать легкія качательныя, вращательныя и боковыя движенія, то можно замѣтить ненормальную подвижность въ такомъ мѣстѣ, гдѣ ее при нормальныхъ условіяхъ не бываетъ. При этихъ движеніяхъ можно замѣтить глухой трескъ, происходящій вслѣдствіе тренія неправильныхъ, шероховатыхъ поверхностей костей другъ о друга. Иногда при переломахъ костей у больныхъ бываетъ безсонница втеченіе 1—2 ночей, чувство недомоганія и лихорадка (темпер. бываетъ не выше 39° Ц.).

431. **Леченіе переломовъ** въ общемъ довольно просто. Образовавшаяся вслѣдъ за поврежденіемъ опухоль, отъ кровоизліянія увеличивается до другого или третьяго дня; затѣмъ остается въ одномъ положеніи дня два и наконецъ постепенно опадаетъ. Окраска, сначала синяя, становится, затѣмъ коричневою; далѣе, зеленою, желтою, блѣднѣетъ и вполнѣ исчезаетъ иногда спустя лишь мѣсяцы. Время, необходимое для сращенія кости, т. е. для пріобрѣтенія костью прежней своей крѣпости, различно и зависитъ отъ возраста, состоянія здоровья больного и толщины поврежденной кости. Оно колеблется въ предѣлахъ отъ 8—10 дней (всѣ кости дѣтей и лучевая кость у взрослыхъ) до 6 недѣль (бедро у взрослыхъ).

Леченіе переломовъ имѣетъ цѣлью удержать поврежденную кость въ правильномъ положеніи при сращеніи. Для этого можно легко составить временную повязку. Берется одѣяло, подушка, или перина и съ обоихъ концевъ свертывается въ трубки, между которыми и кладется конечность, тогда получается жолобъ; въ немъ нога или рука лежитъ спокойно и прочно. Нѣсколькими оборотами полотенецъ и нѣсколькими булавками этотъ жолобъ укрѣпляется вокругъ конечности. Подобные очень цѣлесообразные жолоба можно устроить изъ папки, драни, крышекъ отъ старыхъ ящиковъ, древесныхъ вѣтвей, наконецъ изъ пучковъ соломы. Для этой-же цѣли можно воспользоваться ножнами, ружьями, палками, зонтиками и т. п.: ихъ кладутъ надъ или подъ конечностью и связываютъ платками, рваннымъ бѣльемъ и т. п. Хорошо наложить въ первый или на второй день клейстерную повязку, или лучше гипсовую съ большимъ слоемъ ваты.

432. **Клейстерная повязка.** Для приготовленія клейстера размѣшиваютъ крахмалъ въ горячей водѣ. Затѣмъ, накладываютъ на поврежденный членъ нѣсколько слоевъ марлеваго бинта и на каждый слой намазываютъ рукой клейстеръ, пока повязка не получитъ надлежащей прочности. Повязка отвердѣваетъ въ теченіе 12—24 час.

433. **Гипсовая повязка.** Простѣйшій способъ наложенія гипсовой повязки состоитъ въ слѣдующемъ: марлевый бинтъ, длиною аршинъ въ 10 и шириною въ вершокъ или два, обсыпаютъ тонкимъ гипсовымъ порошкомъ и смачиваютъ его водою, пока перестанутъ показываться воздушные пузырьки (2 — 3 мин.), затѣмъ обматываютъ конечность этимъ слабо свернутымъ бинтомъ, употребляя при каждомъ ходѣ легкое давленіе и отнюдь не допуская образованія складокъ. Спустя 5 мин. повязка оказывается совершенно окрѣпшей. Накладывать гипсовую повязку на голую кожу не годится, такъ какъ къ гипсу могутъ прилипнуть волосы и при удаленіи повязки ихъ пришлось-бы рвать, а потому соотвѣтствующую часть тѣла намазываютъ вазелиномъ или масломъ. Пальцы руки или ноги должны оставаться свободными, незабинтованными, чтобы имѣть возможность судить о состояніи кровообращенія въ загипсованной части. Въ повязкѣ больной остается до истеченія срока, который необходимъ для полнаго сращенія. Для сращенія лучевой кости нужно 10 дней; предплечья—$2^1/_2$ недѣли; плечевой кости—$3^1/_2$ нед.; лодыжки—2—$2^1/_2$ нед.; голени—$2^1/_2$—3 нед.; бедряной кости—5—6 нед. У стариковъ надо считать одной—двумя недѣлями больше. По снятіи повязки больному назначается на нѣкоторое время массажъ разъ въ день; теплыя ванны, мѣстныя и общія.

434. **Переломъ лучевой кости.** Признаки перелома нижняго конца лучевой кости весьма характерны (см. таблицу, рис. 1). На тылѣ кисти, въ особенности кистевого сустава, позади его замѣтенъ выступъ и далѣе къ верху углубленія, тогда какъ на сгибательной сторонѣ предплечья, выше кистевого сустава, другой выступъ, соотвѣтствующій нижнему отломку и далѣе кверху углубленіе.

435. **Переломъ костей предплечья.** Причины—прямое насиліе, ударъ, переѣздъ экипажемъ, паденіе на ручную кисть. При полныхъ переломахъ локтевой и лучевой костей обнаруживается ненормальная подвижность, трескъ костей, боль на мѣстѣ перелома, опухоль.

436. **Переломъ плечевой кости.** Признаки легкіе. Верхнее плечо неподвижно. При попыткахъ поднимать руку послѣдняя перегибается на мѣстѣ перелома. При движеніи отломковъ трескъ костей.

437. **Переломъ бедреной кости.** Признаки рѣзкіе. Нога большею частію повернута наружу; больной не можетъ подняться.

438. **Переломъ голеней.** Конечность явственно укорочена. Переломы обѣихъ костей голеней чаще всего наблюдаются въ средней и нижней трети. Признаки характерные. (См. выше: описаніе общихъ признаковъ переломовъ).

Растяженіе суставовъ и вывихи ихъ.

439. **Растяженіе суставовъ.** Подъ растяженіемъ суставовъ разумѣется также поврежденіе ихъ, когда связки растягиваются, надрываются, суставы разрываются, отодвигаются другъ отъ друга и между ними на долго прекращается всякое соприкосновеніе. Растяженіе обусловливается или внѣшнимъ насиліемъ, двинувшимъ суставныя части въ такомъ направленіи, которое неестественно для сустава, или въ свойственномъ ему направленіи, но на разстояніе, превышающее нормальные предѣлы движенія въ суставѣ,

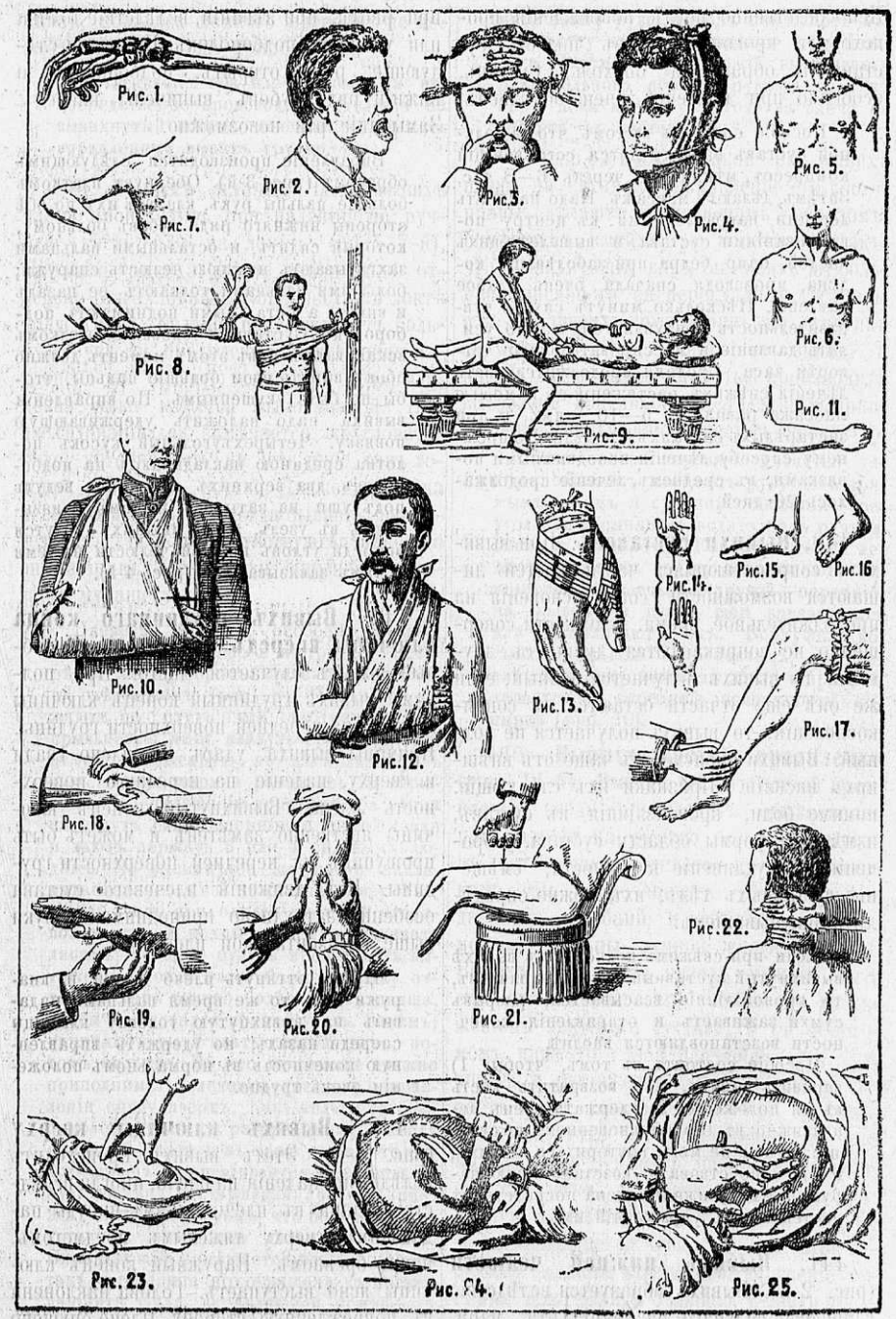


Рис. 36. Переломъ костей. — Растяженіе суставовъ и вывихи ихъ. — Массажъ.

Непосредственно послѣ поврежденія происходитъ кровоизліяніе въ полость сустава и образуется опухоль. Суставъ, особенно при движеніи, очень болѣзненъ.

Пособіе состоитъ въ томъ, что на больной суставъ накладывается согрѣвающій компрессъ, мѣняя его черезъ 6—8 час. Затѣмъ, дѣлаютъ массажъ. Надо начинать легкими, направленными къ центру поглаживаніями сустава и вышележащихъ частей, напр. бедра при заболѣваніи колѣна, производя сначала очень слабое давленіе. Нѣсколько минутъ спустя чувствительность притупляется; можно усилить давленіе и массировать около четверти часа. Средняя продолжительность лѣченія свѣжихъ растяженій съ помощью массажа равняется 5—10 днямъ, а при застарѣлыхъ случаяхъ 3 недѣли. По прежнему способу лѣченія неподвижными повязками, въ среднемъ, леченіе продолжалось 26 дней.

440. **Вывихи суставовъ.** При вывихахъ соприкасающіяся части костей лишаются возможности соприкосновенія на продолжительное время. Если кости совершенно не соприкасаются другъ съ другомъ, то вывихъ получается полный; если же онѣ еще отчасти остаются въ соприкосновеніи, то вывихъ получается не полный. Вывихи происходятъ чаще отъ внѣшнихъ насилій. Признаки ихъ слѣдующіе: помимо боли, кровоизліянія въ суставъ, измѣненіе формы области сустава, укороченіе или удлиненіе конечности; смѣщеніе суставныхъ тѣлъ; ихъ можно опредѣлить ощупываніемъ.

Если при свѣжемъ подкожномъ вывихѣ вывихнутый суставный конецъ вправленъ, то кровоизліяніе всасывается; разрывъ сумки заживаетъ и отправленія конечности возстановляются вполнѣ.

Пособіе состоитъ въ томъ, чтобы: 1) вправить вывихъ, т. е. возвратить кость въ ея положеніе; 2) удержать членъ неподвижно въ его обыкновенномъ положеніи, чтобы не могъ повториться вывихъ, и 3) способствовать возстановленію нарушенныхъ движеній члена посредствомъ постепенныхъ упражненій имъ.

441. **Вывихъ нижней челюсти** (рис. 2-й). Вывихъ образуется вслѣдствіе слишкомъ сильнаго разѣванія рта, напр. при рвотѣ, при зѣваніи, вслѣдствіе толчка или удара въ подбородокъ. Признаки слѣдующіе: ротъ открытъ, подбородокъ и нижній рядъ зубовъ выпячены впередъ. Замыканіе рта невозможно.

Вправленіе производится слѣдующимъ образомъ (рис. 3-й). Обернувъ платкомъ большіе пальцы рукъ, кладутъ ихъ по обѣ стороны нижняго ряда зубовъ больному, который сидитъ, и остальными пальцами захватываютъ нижнюю челюсть снаружи; большими пальцами толкаютъ ее назадъ и внизъ, а остальными поднимаютъ подбородокъ. Суставныя головки со щелкомъ вскакиваютъ и въ этомъ моментъ должно сбоку вынуть свои большіе пальцы, чтобы не быть укушеннымъ. По вправленіи вывиха надо наложить удерживающую повязку. Четырехъугольный кусокъ полотна срединою накладываютъ на подбородокъ, два верхнихъ его конца ведутъ подъ уши на затылокъ и тамъ завязываютъ въ узелъ, а два нижнихъ ведутся впереди угловъ нижней челюсти на темя и тамъ завязываются (рис. 4-й).

442. **Вывихъ грудиннаго конца ключицы впередъ** (рис. 5-й). Подобный вывихъ случается часто. При полномъ вывихѣ грудинный конецъ ключицы лежитъ на передней поверхности грудины. Причины вывиха: ударъ въ плечо сзади и сверху, паденіе на переднюю поверхность плеча. Вывихнутый конецъ ключицы явственно замѣтенъ и можетъ быть прощупанъ на передней поверхности грудины. Изъ движеній плечевого сустава особенно затруднено приподниманіе руки выше горизонтальной плоскости.

Нужно оттянуть плечо сзади и снаружи и въ то же время пальцами надавить на вывихнутую головку ключицы спереди назадъ; но удержать вправленную конечность въ нормальномъ положеніи очень трудно.

443. **Вывихъ ключицы кверху** (рис. 6-й). Этотъ вывихъ происходитъ вслѣдствіе паденія на плечо, иногда вслѣдствіе удара въ плечо какимъ-нибудь падающимъ сверху тяжелымъ предметомъ, напр. бревномъ. Наружный конецъ ключицы ясно выступаетъ. Голова наклонена въ поврежденную сторону. Плечо опущено

внизъ, подалось немного впередъ, не можетъ быть активно приподнято.

Оттягиваютъ оба плеча назадъ и непосредственно производятъ давленіе на вывихнутый конецъ ключицы. Удержать вправленный вывихъ трудно.

444. **Вывихъ плеча.** Чаще вывихъ плеча происходитъ при паденіи на ручную кисть или на локоть (рис. 7-й). Признаки вывиха: плечо значительно отведено отъ туловища. Конечность въ локтѣ полусогнута. Больной поддерживаетъ больную руку за предплечье, а туловище наклонено въ больную сторону. Подкрыльцевая ямка кажется выполненной. При изслѣдованіи ея замѣчается кругловатое тѣло, которое есть ни что иное, какъ головка плечевой кости. Движенія плеча невозможны. Боль иногда бываетъ значительная. Больные чувствуютъ какое-то онѣменіе въ пальцахъ и ощущеніе ползанія муращекъ.

Плечевые вывихи, особенно свѣжіе, вправляются хорошо и не трудно. Застарѣлые же наоборотъ. Леченіе состоитъ въ слѣдующемъ (рис. 8). Больного сажаютъ на стулъ или табуретъ. Подъ крыльцевую ямку кладутъ срединою простыню, сложенную въ нѣсколько разъ такъ, чтобы ширина равнялась 8 вершкамъ. По наложеніи простыни оба конца ея ведутъ одинъ спереди, а другой сзади и даютъ держать 3 или 4 сильнымъ людямъ. На вывихнутое же плечо накладывается петля изъ полотенца внизу такъ, чтобы узелъ приходился снаружи плечевой кости, а концы даютъ удерживать лицамъ, которые будутъ производить вытяженіе. Послѣ этого больную руку отводятъ какъ можно болѣе отъ туловища, чтобы образовался прямой уголъ. Затѣмъ, начинаютъ вытягивать сперва тихо, потомъ сильнѣе. Въ это же время должно приподнимать плечевую кость въ направленіи снизу вверхъ. Какъ только головка приближается къ разорванному мѣсту сумочной связи и къ краю хряща, то силою мышцъ она втягивается въ естественную впадину. Устарѣвшій способъ (рис. 9-й) состоитъ въ томъ, что больного кладутъ на полъ или диванъ навзничь. Вправляющій помѣщается возлѣ больного такъ, что спина его обращена къ ногамъ паціента. Сидя, вправляющій помѣщаетъ свою пятку такъ: если у больного вывихнута лѣвая рука, то онъ помѣщаетъ лѣвую пятку въ подкрыльцевую ямку больного. Затѣмъ, вправляющій вытягиваетъ руку больного обѣими руками до тѣхъ поръ, пока вывихнутая головка плеча не войдетъ въ суставъ.

Въ деревняхъ какой бы вывихъ плеча ни случился, вправленіе его костоправы дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: помѣщаютъ вывихнутую конечность такъ, что вывихнувшій какъ бы виситъ на больной конечности на перекладинѣ лѣстницы или на дверяхъ. Костоправъ же, схвативъ за больную руку, тянетъ ее внизъ, а иногда всею своею тяжестью производитъ вытяженіе конечности. Вслѣдъ за вправленіемъ вывиха накладываютъ повязку.

Обыкновенная перевязь дѣлается такимъ образомъ: сгибаютъ руку подъ прямымъ угломъ и средину основанія треугольной косынки подводятъ подъ ручную кисть и предплечье. Конецъ, который лежитъ ближе къ груди, направляютъ на здоровое надплечье, а другой—передній, на больное и сзади шеи завязываютъ или зашпиливаютъ ихъ. Верхушка косынки, лежащая подъ локтемъ, выправляется кверху изъ подъ локтя и приши-ливается къ передней поверхности косынки (рис. 10).

445. **Вывихъ костей предплечья** (рис. 11-й). Вывихъ обѣихъ костей предплечья сзади происходитъ обыкновенно при паденіи на ручную кисть разогнутой въ локтѣ руки. Предплечье представляется какъ бы укороченнымъ. Произвольныя движенія—сгибаніе и разгибаніе—невозможны. Пальцы ручной кисти согнуты. Вывихъ предплечья назадъ можетъ быть смѣшанъ съ сильнымъ ушибомъ и растяженіемъ локтевого сустава, и съ переломомъ нижняго конца плечевой кости. При ушибѣ и растяженіи обезображенія не бываетъ такъ сильно, какъ при вывихѣ. Движенія, хотя и болѣзненны, но возможны. При переломѣ вправленіе совершается легко, но тотчасъ же возвращается и смѣщеніе; при вывихѣ вправленіе совершается очень трудно. При переломѣ незначительное обезображеніе сустава; при вывихѣ большое. Вывихи предплечья вправляются трудно.

Вправленіе вывиха производится такимъ образомъ. Вправляющій ставитъ ногу, чтобы колѣно его давило на переднюю часть предплечья. Затѣмъ больной схватывается за ручную кисть и притягивается вправляющимъ къ себѣ до тѣхъ поръ, пока не произойдетъ вправленіе. Послѣ этого накладываютъ удерживающую повязку. Косынку или платокъ (рис. 12-й) сложенный въ видѣ галстуха, срединою накладывается на предплечье или ручную кисть; концы его ведутся кверху черезъ надплечье той и другой стороны и завязываются сзади на шеѣ. Вывихъ предплечья спереди и вывихи ручной кисти спереди и сзади встрѣчаются очень рѣдко. Для вправленія обыкновенно достаточно бываетъ простого вытягиванія руки и давленія на вывихнутыя части въ направленіи, противоположномъ вывиху.

446. **Вывихи большого пальца** (рис. 14-й). Эти вывихи бываютъ: на тыльную поверхность—взадъ и на ладонную поверхность—впередъ. Чаще встрѣчаются назадъ. Они происходятъ вслѣдствіе паденія на отведенный палецъ. Большой палецъ представляетъ видъ буквы Z. Кромѣ того на тыльной поверхности находится углубленіе, а на ладонной возвышеніе. Иногда замѣчается опуханіе тканей.

Свѣжіе вывихи вправляются легко. Стоитъ только сдѣлать вытяженіе и вывихъ вправляется. По вправленіи вывиха накладываютъ 8-образную повязку (рис. 13). Вывихи прочихъ пальцевъ встрѣчаются очень рѣдко и распознаются легко. Вправленіе выполняется простымъ вытягиваніемъ. Также рѣдко встрѣчаются вывихи бедра, голени.

447. **Вывихи стопы** (рис. 15-й и 16-й). Стопа можетъ быть вывихнута внутрь, наружу, впередъ, назадъ. Вывихъ стопы внутрь самый частый. Стопа обращена подошвой наружу. Передняя или тыльная поверхность стопы обращена нѣсколько внутрь. Внутренній край ея становится нижнимъ, а наружный подается кверху. При вывихѣ наружу обратныя явленія.

Больного кладутъ на горизонтальную плоскость. Одинъ помощникъ охватываетъ руками голень, которая должна быть пригнута къ бедру подъ прямымъ угломъ для ослабленія икроножныхъ мышцъ. Вправляющій производитъ вытягиваніе въ направленіи принятомъ стопою, а потомъ поворачиваетъ вдругъ въ противоположномъ направленіи и даетъ ей естественное положеніе, причемъ другою рукою надавливаетъ на лодыжку. По вправленіи вывиха надо наложить удерживающую повязку (клейстерную, крахмальную).

Отравленія ядами.

448. **Ядами** называются вещества, которыя при пріемѣ внутрь убиваютъ жизнь. Различаютъ ѣдкіе и оглушающіе яды.

Къ ѣдкимъ ядамъ относятся: мышьякъ, фосфоръ, сулема, кислоты (сѣрная, соляная, азотная, карболовая, щавелевая) и щелочи (щелокъ, мыльный камень). Они разъѣдаютъ слизистую оболочку и производятъ сильнѣйшія боли и рвоту. Къ оглушающимъ ядамъ относятъ опій, морфій, дурманъ, никотинъ, алкоголь, синильную кислоту (горькіе миндали,) стрихнинъ; они оглушаютъ мозгъ и производятъ потерю сознанія.

449. **Противоядія.** Нужно постараться, на сколько возможно, узнать родъ яда и тотчасъ послать къ врачу и въ ближайшую аптеку, гдѣ обыкновенно знаютъ противоядія. Нужно помнить, что кислоты и щелочи — противоядія.

Если проглочены ѣдкія кислоты, нужно дать тотчасъ же щелочи (соду, поташъ, магнезію, известку—со стѣны), разведенной въ большомъ количествѣ мыльной воды. Если же отравленіе произошло щелочами, то даютъ кислоты (уксусъ, лимонъ, кислое варенье). Молоко въ большомъ количествѣ (лучше еще съ мыломъ) лучшее противоядіе при всѣхъ отравленіяхъ.

450. **Удаленіе яда.** Прежде всего стараются удалить часть яда изъ желудка т. е. вызвать рвоту раздраженіемъ глотки пальцемъ, перомъ, теплой мыльной водою (съ прибавленіемъ молока, кастороваго масла, соли) или рвотными средствами (корень ипекакуаны, мѣдный купоросъ). Чтобы удалить часть яда, попавшаго въ кишки, нужно поставить нѣсколько клистировъ изъ той же жидкости. При рвотѣ въ лежачемъ положеніи положить отравленнаго на бокъ и свѣсить голову лицомъ внизъ.

Такъ какъ часть яда остается въ желудкѣ и въ кишкахъ, то, чтобы уничтожить его вредное дѣйствіе, даютъ противоядіе (см. выше), а чтобы помѣшать ѣдкому дѣйствію яда на стѣнки желудка и кишекъ даются различные слизистые отвары (льняного сѣмени), воду съ бѣлкомъ, молоко, сливки и др. обволакивающія средства.

Отравленія животными ядами.

451. **Укушеніе ядовитыми змѣями.** Изъ ядовитыхъ змѣй въ Россіи извѣстны только гадюки, отличающіяся, въ противоположность ужамъ, плоской трехугольной формой головы, рѣзко обособленной отъ довольно ясно обозначенной шеи. Отъ шеи туловище утолщается къ средней своей части, а затѣмъ постепенно утончается по направленію къ хвосту; послѣдній—тупой и кончикъ его твердый. Змѣиный ядъ оказываетъ свое дѣйствіе только въ томъ случаѣ, если онъ попадаетъ въ кровь, на неповрежденной же кожѣ или слизистой оболочкѣ онъ не обнаруживаетъ своего ядовитаго дѣйствія; это — фактъ, имѣющій большое практическое значеніе, такъ какъ онъ доказываетъ, что, если только въ полости рта или на губахъ нѣтъ никакой царапины или изъязвленія, то можно безъ всякой опасности высосать укушенныя раны. Явленія, вызываемыя змѣинымъ ядомъ, частью мѣстныя, частью общія: воспалительная опухоль съ жестокой болью, пониженіе температуры тѣла, тошнота, рвота, поносъ и холодный потъ. Если больной выдерживаетъ отраву, что при укушеніи гадюкой бываетъ почти сплошь и рядомъ, то появляется лихорадка, послѣ которой мѣстные симптомы постепенно исчезаютъ.

Первая подача помощи состоитъ въ томъ, чтобы воспрепятствовать всасыванію яда и разрушить послѣдній въ самой ранѣ; этой цѣли достигаютъ прежде всего крѣпкимъ наложеніемъ вокругъ пораженной конечности, выше укушеннаго мѣста, крѣпко стягивающей повязки, которая должна оставаться до тѣхъ поръ, пока не будутъ окончены мѣстныя мѣры для удаленія или уничтоженія яда. Къ послѣднимъ надо однако приступать немедленно, такъ какъ прежде всего нельзя на очень долгое время оставить конечность перевязанной.

Итакъ, тотчасъ же послѣ укушенія необходимо высосать ранку ртомъ, удостовѣрившись предварительно въ отсутствіи поврежденій слизистой оболочки рта и губъ, и прижечь ее амміакомъ или карболовой или уксусной кислотой или, за неимѣніемъ подъ рукой этихъ веществъ, слѣдуетъ употребить лимонный сокъ — прикладывать его къ ранѣ и принимать внутрь, въ питьѣ; или же, сдѣлавъ предварительно нѣсколько неглубокихъ надрѣзовъ черезъ отверстіе укуса, приставляютъ кровососную банку (рожокъ); внутрь даютъ, для поднятія дѣятельности сердца, вино, ромъ, коньякъ, кофе (въ большомъ количествѣ), а для вызыванія пота дѣлаютъ паровыя ванны или теплыя обертыванія всего тѣла.

452. **Ужаленіе пчелами и осами.** При ужаленіи пчелою или осою въ ужаленномъ мѣстѣ чувствуется жгучая боль и появляется опухоль, въ центрѣ котораго можно замѣтить темную точку. Обыкновенно дѣло этимъ кончается, и спустя дня два опухоль постепенно спадаетъ и боль проходитъ. Иногда же воспаленіе усиливается, доходитъ до нагноенія и даже до омертвѣнія ткани, причемъ въ значительной степени разстраивается и общее состояніе организма. Значительно опаснѣе, когда человѣкъ, особенно ребенокъ, подвергается нападенію цѣлаго роя пчелъ или осъ. Тогда въ самое короткое время (уже въ нѣсколько минутъ) можетъ наступить смерть. Далѣе, степень опасности зависитъ отъ мѣста пораженія. Если, наприм., ужаленъ языкъ или нёбо или глотка (это можетъ случиться при открытомъ ртѣ во время сна или при употребленіи плодовъ или жидкостей, въ которыхъ находится данное насѣкомое), то ужаленному угрожаетъ удушеніе, вслѣдствіе чрезмѣрнаго опуханія упомянутыхъ частей.

Въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ жало осталось въ ранѣ, необходимо немедленно его удалить съ помощью пинцета (маленькіе металическіе щипцы). Затѣмъ на ужаленное мѣсто кладутъ холодныя или ледяныя примочки и дѣлаютъ маслянистыя втиранія; полезно также смазывать рану нашатырнымъ спиртомъ. Народныя средства при ужаленіи, какъ прикладываніе къ ранѣ холодной, сырой земли, или смазываніе медомъ, или маслянистымъ настоемъ пчелъ, тоже помогаютъ. При пораженіи полости рта: полосканіе изъ крѣпкаго раствора соли или разведеннаго нашатырнаго спирта.

Отравленія ядами, образующимися при разложеніяхъ.

453. **Отравленіе колбасою.** Въ залежавшейся или ненадлежащимъ образомъ приготовляемой и сохраняемой колбасѣ развивается весьма опасный ядъ. Отравленія такія наблюдаются особенно въ началѣ весны, когда бываютъ частыя перемѣны погоды, которыя, надо полагать, способствуютъ разложенію колбасъ. Послѣднее происходитъ, далѣе, тѣмъ скорѣе, чѣмъ менѣе колбасы прокопчены и просушены; этимъ объясняется то обстоятельство, что особенно опасными оказываются очень толстыя колбасы, въ которыя дымъ недостаточно проникаетъ и которыя не могутъ основательно просушиваться на воздухѣ; поэтому въ большинствѣ случаевъ ядовита въ нихъ лишь середина, тогда какъ наружныя части оказываются безвредными. Въ такой разложившейся колбасѣ середина представляетъ кашицеобразно размягченныя клейкія мѣста сѣровато-зеленаго цвѣта; вся колбаса сыровата и размягчена и имѣетъ часто прогорьклый острый или кисловатый запахъ и вкусъ. Отравленіе обнаруживается обыкновенно лишь спустя 12—24 часа послѣ употребленія ядовитой колбасы, причемъ появляется ощущеніе сухости въ горлѣ, боль въ желудкѣ и животѣ; далѣе отрыжка, тошнота и рвота, запоръ; также воспаленіе и изъязвленіе полости рта, языкъ сильно обложенъ, глотаніе затруднено. Изъ дальнѣйшихъ явленій колбаснаго отравленія всего чаще наблюдаются: увеличенное мочеотдѣленіе, охриплость, даже полная потеря голоса, кашель слабый, частый пульсъ, расширенные зрачки, ослабленное зрѣніе, шумъ въ ушахъ, головная боль, головокруженіе и т. п.; дѣло можетъ дойти даже до полной потери сознанія и до судорогъ въ членахъ. Смертность отъ колбаснаго отравленія очень большая (до 40%). Смерть обыкновенно наступаетъ черезъ 4—8 дней отъ истощенія или же отъ удушья и судорогъ. Въ случаяхъ несмертельныхъ выздоравливаніе идетъ крайне медленно.

Подача помощи состоитъ прежде всего въ удаленіи яда изъ тѣла рвотными средствами, клистирами и сильными слабительными; стараются также вызвать обильный потъ и усиленное мочеотдѣленіе (горячее потогонное питье, паровыя ванны, теплыя обертыванія); кромѣ того поддерживаютъ дѣятельность сердца виномъ, коньякомъ, кофе и проч.

454. **Зараженіе трупнымъ ядомъ** всего чаще происходитъ черезъ прониканіе послѣдняго въ поврежденную кожу. Въ самыхъ легкихъ случаяхъ оно ограничивается мѣстнымъ воспаленіемъ и нагноеніемъ. Если же зараженіе проникло глубже, то воспаляются лимфатическіе сосуды и железы съ образованіемъ многочисленныхъ нарывовъ, или же обнаруживаются признаки зараженія крови въ видѣ сильнѣйшей тифозной горячки; часто общее зараженіе крови происходитъ даже при совсѣмъ незначительныхъ мѣстныхъ измѣненіяхъ, и въ такихъ случаяхъ смертельный исходъ можетъ наступить уже втеченіи 1—2 сутокъ.

Въ случаѣ подобнаго зараженія слѣдуетъ прежде всего удалить изъ раны проникшій въ нее ядъ. Съ этой цѣлью содѣйствуютъ кровотеченію, сдавливая и наглаживая пораженную часть въ направленіи къ пальцамъ (зараженіе обыкновенно бываетъ на рукахъ) и затѣмъ тщательно промываютъ пятипроцентнымъ растворомъ карболовой кислоты или прижигаютъ крѣпкой уксусной кислотой. Полезны также мѣстныя паровыя ванны, а при явленіяхъ общаго

зараженія—общія паровыя ванны, потогонныя средства и возбуждающія дѣятельность сердца.

Зараженіе отъ животныхъ.

455. **Бѣшенство или водобоязнь.** Самую частую причину представляетъ укушеніе бѣшеной собаки; гораздо рѣже болѣзнь является слѣдствіемъ укушенія кошки или другого взбѣсившагося животнаго (волка, свиньи и проч.). Ядъ содержится въ слюнѣ и крови больного животнаго, онъ не передается на разстояніи и не проникаетъ черезъ неповрежденную кожу. Предрасположеніе къ заболѣванію водобоязнью у человѣка вообще не очень велико въ томъ смыслѣ, что число заболѣваній отъ укушеній дѣйствительно бѣшенными животными составляетъ около 47%. Укушеніе менѣе опасно, если оно произошло не на обнаженной, а на покрытой одеждою кожей, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ слюна часто вся удерживается въ платьѣ, не проникая въ рану. Страхъ укушенія бѣшеной собакой способствуетъ, повидимому, развитію бѣшенства.—Между укушеніемъ и появленіемъ первыхъ болѣзненныхъ признаковъ проходитъ не всегда одинаковый промежутокъ, отъ нѣсколькихъ дней до нѣсколькихъ недѣль и мѣсяцевъ. Больной впадаетъ въ грустное, меланхолическое настроеніе, ищетъ уединеніе, становится неспокойнымъ и пугливымъ, сонъ его нарушается тревожными сновидѣніями. Въ то же время онъ начинаетъ чувствовать давленіе подъ ложечкой, усталость, одеревенѣлость шеи, жженіе въ глоткѣ и желудкѣ, и отъ времени до времени замѣчается затрудненное, астматическое дыханіе. Дня 2—3 спустя наступаетъ второй періодъ болѣзни съ признаками сильнаго удушья, появляющимися при всякой попыткѣ больного выпить чего нибудь: имъ овладѣваетъ при этомъ сильный ужасъ, глотка и грудь стягиваются и не даютъ ему возможности проглотить хотя бы самое ничтожное количество воды. Не отвращеніе къ водѣ существуетъ, но опасеніе акта глотанія мѣшаетъ больному пить, не смотря на сильнѣйшую жажду. Больной впадаетъ въ состояніе крайняго отчаянія, возбужденіе его усиливается до бѣшенства, причемъ онъ кричитъ, бьетъ вокругъ себя, кусается. Подобный приступъ продолжается обыкновенно $^1/_4$ — $^1/_2$ часа, и съ каждымъ повтореніемъ его силы больного все болѣе и болѣе падаютъ и онъ погибаетъ при явленіяхъ общаго паралича. Иногда незадолго до смерти наступаетъ обманчивое улучшеніе, такъ что больной въ состояніи даже пить.

Первая помощь та же вообще, какъ при укушеніи змѣй (см. выше), т. е. немедленное уничтоженіе яда на мѣстѣ укуса посредствомъ прижиганія, въ данномъ случаѣ—всего лучше глубоко проникающимъ и легко расплывающимся ѣдкимъ кали. Чѣмъ раньше послѣ укушенія прибѣгнуть къ этому способу, тѣмъ больше можно разсчитывать на успѣхъ. Въ настоящее время, однако, когда найдено могучее средство для предупрежденія развитія бѣшенства въ искусственной прививкѣ ослабленнаго яда бѣшенства, не должно ограничиться упомянутой первоначальной помощью, а надо безотлагательно отправить укушеннаго въ ближайшее бактеріологическое учрежденіе, гдѣ производятся эти прививки. До окончательнаго излѣченія надо дѣйствовать успокаивающе на душевное состояніе больного, ободрять и разсѣевать его, не напоминая ни въ какомъ случаѣ о случившемся несчастіи.

456. **Сапъ у людей.** Сапъ представляетъ первоначально болѣзнь однокопытныхъ (лошадей, ословъ, муловъ) и отъ нихъ уже переносится на другихъ млекопитающихся (собакъ, кошекъ, козъ, овецъ, свиней), а также на человѣка. Крупный рогатый скотъ совсѣмъ невосприимчивъ къ сапу. Специфическій ядъ содержится въ отдѣленіяхъ слизистой оболочки носа больного животнаго, въ крови, мочѣ, слюнѣ и потѣ; но и испаренія кожи и выдыхаемый легкими воздухъ могутъ дать поводъ къ отравленію. Болѣзнь эта характеризуется слизистыми нарывами въ носу, лишками выдѣленіями изъ ноздрей и, наконецъ, опуханіями лимфатическихъ

железъ. При этомъ имѣются еще болѣе тяжкія разстройства организма, особенно легкихъ. Больного охватываетъ сильный ознобъ, нѣсколько разъ повторяющійся; онъ жалуется на головную боль, сильную жажду и безсонницу. Вскорѣ присоединяются боли, схожія съ ревматическими, въ мышцахъ и суставахъ, которые слегка припухаютъ, а въ мышцахъ замѣчаются иногда твердые узлы. Этотъ первый періодъ продолжается въ нѣкоторыхъ случаяхъ многія недѣли и переходитъ во второй періодъ, который характеризуется образованіемъ такъ наз. сапныхъ узловъ въ разныхъ мѣстахъ тѣла; послѣдніе ведутъ къ развитію большихъ синихъ пузырей и разрушенію подлежащихъ тканей. Если узлы эти образуются въ гортани и легкихъ, то появляется кашель, учащенное и поверхностное дыханіе, хрипы и пр. Теченіе болѣзни бываетъ острое, скоротечное, причемъ зараженный погибаетъ уже въ нѣсколько дней или недѣль, или хроническое, гдѣ оно тянется цѣлые мѣсяцы и даже годы; послѣднее, впрочемъ, бываетъ рѣдко; обыкновенно же общее состояніе больного поражается все болѣе и болѣе, является тифозная горячка, сознаніе помрачается, пульсъ становится малымъ и слабымъ, присоединяются зловонные поносы и больной умираетъ при явленіяхъ полнаго истощенія силъ.

Что касается помощи, то отъ уничтоженія мѣста зараженія, при столь быстромъ всасываніи сапнаго яда, можно ожидать пользы лишь въ томъ случаѣ если оно произведено немедленно послѣ зараженія. Рану энергично прижигаютъ каленымъ желѣзомъ или ѣдкимъ кали. Дальнѣйшее лѣченіе чисто симптоматическое, смотря по имѣющимся явленіямъ. Паровыя ванны и теплыя обертыванія, а при сильной горячкѣ лѣченіе холодной водой, равно какъ поддержаніе дѣятельности сердца возбуждающими средствами, могутъ принести и тутъ существенную пользу. Раны и язвы лѣчатся соотвѣтствующимъ образомъ.

457. **Сибирская язва у людей.** При перенесеніи яда сибирской язвы, поражающаго домашнихъ и дикихъ животныхъ, на человѣка, на соотвѣтствующихъ мѣстахъ кожи развиваются обыкновенно такъ наз. карбункулы, и только потомъ уже ядъ изъ послѣднихъ попадаетъ въ кровь и вызываетъ общее зараженіе организма. Нерѣдко зараженіе передается насѣкомыми, особенно слѣпнями и комарами, посредствомъ ужаленія или непосредственно на поврежденную кожу, а также и иными путями (употребленіе недостаточно вываренаго мяса больныхъ животныхъ, соприкосновеніе съ кожей, волосами, шерстью и проч. животныхъ, околѣвшихъ отъ сибирской язвы и т. п., также съ человѣка на человѣка). У человѣка она начинается появленіемъ на кожѣ небольшого краснаго пятна, переходящаго въ твердую опухоль („узелокъ“) съ пузырькомъ, который лопается и ссыхается въ струпъ; въ окружности послѣдняго быстро высыпаютъ новые пузырьки, также лопающіеся и ссыхающіеся. Вмѣстѣ съ тѣмъ пораженныя ткани мертвѣютъ и отваливаются, при чемъ обнаруживаются признаки гнилостнаго отравленія всего организма: горячка, рвота, поносы, обмороки, бредъ, словомъ — цѣлый рядъ общихъ разстройствъ, кончающихся нерѣдко смертью уже въ первые дни болѣзни.

При лѣченіи сибирской язвы первая и главная задача заключается въ уничтоженіи мѣстнаго заразнаго очага, даже въ случаѣ болѣе поздняго періода заболѣванія. Для этого врачъ вырѣзываетъ больную часть до здоровой ткани и прижигаетъ ее ѣдкимъ кали, хлористымъ цинкомъ, крѣпкой минеральной кислотой, какъ, напримѣръ, азотной или сѣрной кислотой. Кромѣ того уже съ самаго начала надо поддерживать возможно больше силы больного укрѣпляющей діэтой, виномъ и проч., а мѣстныя явленія (язвы) лѣчить соотвѣтствующимъ образомъ.

Уходъ за больными.

Д-ра мед. Л. Д-ва.

Теченіе болѣзни зависитъ не только отъ характера ея, но въ значительной степени также отъ ухода за больнымъ. Легкое страданіе можетъ при неправильномъ уходѣ принять дурной оборотъ, затянуться на продолжительное время или даже стать опаснымъ; тяжелое же страданіе, наоборотъ, можетъ быть сокращено и доведено до благопріятнаго исхода при хорошемъ уходѣ. Ни въ какой болѣзни не слѣдуетъ полагаться на однѣ лишь лѣкарства. Послѣднія могутъ быть сами по себѣ очень цѣлесообразны, но, при неправильномъ уходѣ за больнымъ, лѣкарства могутъ оказаться совершенно недѣйствительными. Съ другой стороны, при надлежащемъ уходѣ натура больного можетъ взять верхъ надъ болѣзнію и освободиться отъ нея часто и безъ помощи лѣкарствъ. Уходъ за больными, однако, не такъ простъ, какъ могло бы казаться на первый взглядъ, и поэтому мы считаемъ умѣстнымъ сказать объ этомъ нѣсколько словъ.

458. **Комната**, гдѣ помѣщается больной, должна находиться въ самой здоровой части дома. Она должна быть высокой и просторной, имѣть достаточно оконъ, обращенныхъ, по возможности, къ солнцу. Особенно полезенъ для больныхъ свѣтъ послѣ полуденнаго солнца. Въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ, правда, яркій солнечный свѣтъ вреденъ; въ такихъ случаяхъ приходится ограждать больныхъ отъ него шторами, или маркизами.

Для искусственнаго освѣщенія, гдѣ нѣтъ электричества, пользуются хорошей, висячей лампой, которая на ночь замѣняется свѣчей или некоптящимъ ночникомъ.

459. **Соблюденіе тишины** въ комнатѣ больного чрезвычайно важно. Поэтому хорошо, если комната эта расположена подальше отъ уличнаго шума, выходитъ во дворъ или въ садъ. Особенно это важно для нервныхъ больныхъ, такъ какъ они обыкновенно очень чувствительны ко всякому шуму. По этой причинѣ слѣдуетъ также избѣгать громкаго разговора, шумной ходьбы, передвиганія мебели, громкаго закрыванія или открыванія дверей и т. п. Съ другой стороны нервныхъ больныхъ раздражаетъ также другая крайность, когда они слышатъ постоянно вокругъ себя шопотъ или когда окружающіе ходятъ все время „на-цыпочкахъ“.

460. **Соблюденіе чистоты.** По мѣрѣ надобности и, во всякомъ случаѣ, каждое утро надо подметать всю комнату сырой щеткой и затѣмъ на-сухо вытирать. То же самое надо дѣлать и въ углахъ, подъ кроватью и мебелью; въ противномъ случаѣ скопляющаяся подъ ними пыль и грязь можетъ сдѣлаться источникомъ развитія вредныхъ зародышей. Пыль съ раз-

ныхъ предметовъ надо стирать сырой тряпкой, а отнюдь не обметать метелками.

Въ комнатѣ больного не мѣсто мягкой мебели, тяжелымъ занавѣсамъ, портьерамъ, коврамъ и тому подобнымъ вещамъ, такъ какъ они служатъ лишь излишними разсадниками пыли.

461. **Провѣтриваніе комнаты.** Если воздухъ портится во всякомъ жиломъ помѣщеніи, то тѣмъ болѣе онъ портится въ комнатѣ больного, что̀ понятно само со-

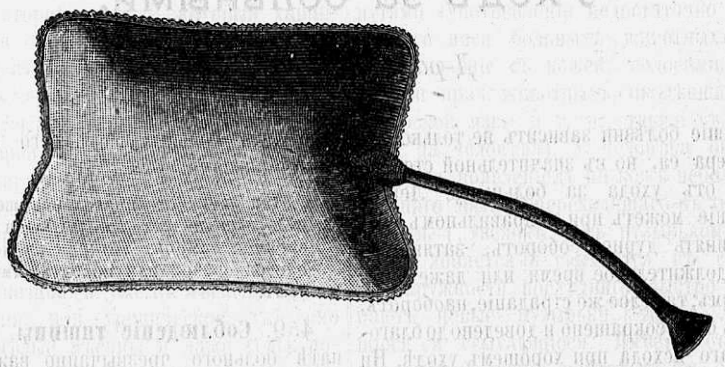


Рис. 37. Воздушная подушка сплошная.

бою. Для провѣтриванія ея достаточно открыть окно, форточку или двери, если нѣтъ особаго вентиляціоннаго приспособленія. Обыкновенно боятся при этомъ „сквозняка“, и совершенно напрасно. Надо только во время провѣтриванія закрыть больного вплоть до шеи, и тогда можно быть совершенно спокойнымъ относительно простуды: отъ притока свѣжаго воздуха онъ, при такихъ условіяхъ, ни въ коемъ случаѣ не можетъ простудиться. Въ холодное время года можно, впрочемъ, во время провѣтриванія, вынести больного въ другую, смежную комнату. Провѣтривать комнату надо покрайней мѣрѣ раза два—три въ сутки, одинъ разъ — подольше, другіе разы не такъ долго. Провѣтриваніе черезъ посредство топки печей и каминовъ недостаточно.

462. **Температура комнаты больного.** Въ холодное время года нагрѣваніе не должно превышать 13°—15°; лихорадящимъ больнымъ пріятнѣе температура воздуха даже болѣе низкая, 10 — 12 градусовъ; наоборотъ, для малокровныхъ, легко зябнущихъ больныхъ, особенно въ длительныхъ нелихорадочныхъ болѣзняхъ, требуется температура нѣсколько повыше, 16—17°. Если воздухъ въ комнатѣ, какъ это бываетъ въ лѣтніе жаркіе дни, сильно нагрѣвается, то его можно охлаждать, преграждая доступъ жгучимъ лучамъ солнца маркизами, наружными полотняными навѣсами на окнахъ.

Слишкомъ сухой воздухъ раздражаетъ дыхательные пути, поэтому, особенно при болѣзняхъ послѣднихъ, слѣдуетъ его увлажнять, ставя у печки тазъ съ водою или вывѣшивая близъ больного намоченную въ водѣ чистую простыню. Увлажнять полъ для этой цѣли не слѣдуетъ, такъ какъ испаряющаяся съ пола влага придаетъ воздуху непріятный, затхлый запахъ.

463. **Постель больного** должна имѣть доступъ со всѣхъ сторонъ, или по крайней мѣрѣ съ трехъ, и поставлена такъ, чтобы свѣтъ не падалъ больному въ лицо; она не должна также находиться близъ печки (зимою). Желѣзная кровать предпочтительна передъ прочими. Очень хорошо, если она съ проволочной сѣткой, на которой укладывается волосяной матрацъ. Головная подушка не должна быть слишкомъ мягкой, особенно если она пуховая; предпочтительнѣе также волосяная; если прибавить еще къ этому простыню, наволоки на подушки и одно или два шерстяныхъ одѣяла, то получится все, что необходимо для постели больного. Всякія занавѣски и пологи у кровати вредны, такъ какъ они затрудняютъ доступъ свѣжаго воздуха и набираютъ въ себя пыль.

464. **Опрятность больного.** Больной долженъ каждое утро умываться или быть умываемъ тепловатой водой съ мыломъ, причесываться, полоскать ротъ, чистить зубы щеточкой. Смѣняемое бѣлье должно быть сухое и согрѣтое. Если больной потѣлъ, надо, раньше чѣмъ перемѣнить бѣлье, предварительно обтереть его до-суха.

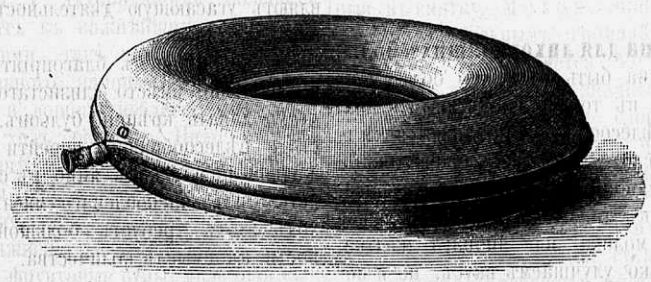


Рис. 38. Воздушная подушка въ видѣ круга.

465. **Согрѣваніе больного** производится согрѣтыми одѣялами, сосудами съ горячею водою или нагрѣтыми кирпичами. Чтобы не вызвать ожоговъ, слѣдуетъ ихъ обертывать въ полотенца или салфетки.

466. **Пролежни** образуются часто, втеченіи тяжелыхъ продолжительныхъ болѣзней, на тѣхъ мѣстахъ, на которыхъ всего больше лежитъ больной, на крестцѣ, на ягодицахъ и проч., и выражаются вначалѣ въ краснотѣ, а затѣмъ и въ изъязвленіи. Для предупрежденія этого подкладываютъ подъ соотвѣтствующія мѣста воздушныя подушки, сплошныя или въ видѣ круга (см. рис. 37 и 38). Кромѣ того здѣсь необходимъ самый заботливый уходъ и соблюденіе крайней чистоты и опрятности (частое обмываніе тепловатой водой со спиртомъ и сухое обтираніе). Когда же уже образовалась язва, то ее надо лѣчить по общимъ правиламъ лѣченія ранъ (см. выше).

467. **Діэта** играетъ въ уходѣ за больными чрезвычайно важную роль, ибо не можетъ быть никакого сомнѣнія въ томъ, что родъ и способъ питанія имѣетъ громадное значеніе въ теченіи и исходѣ болѣзней. Уже здоровый человѣкъ нуждается въ надлежащей діэтѣ для поддержанія его здоровья, во сколько же она болѣе необходима для больного, столь чувствительнаго ко всякимъ вреднымъ вліяніямъ. Общей для всѣхъ болѣзней діэты нѣтъ и быть не можетъ. Ее обусловливаютъ различные моменты: характеръ болѣзни, возрастъ, тѣлосложеніе, и даже прежній образъ жизни больного (привычка) и проч. Но все же имѣются опредѣленныя основныя нормы, которыми надо руководствоваться при установленіи діэты въ томъ или другомъ случаѣ болѣзни.

468. **Пищевареніе у больныхъ.** Такъ какъ больному идетъ въ прокъ лишь то, что онъ переваритъ, непереваримое же причиняетъ ему лишь вредъ, раздражая желудокъ и кишечникъ, то очень важно узнать въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ, какъ велика пищеварительная способность пищеварительныхъ органовъ. Хорошимъ показателемъ состоянія пищеваренія служитъ видъ языка. Если языкъ сухъ, сильно обложенъ, то пищевареніе, надо полагать, слабо, если онъ влаженъ и мало обложенъ, то оно можетъ считаться удо-

влетворительнымъ. Также и температура тѣла можетъ намъ дать важныя указанія на этотъ счетъ. Если она превышаетъ 40° Ц., то способность пищеваренія почти вовсѣмъ потеряна, при температурѣ же 38 до 38½° она обыкновенно еще достаточно сохранена. Съ паденіемъ температуры наблюдается почти всегда и улучшеніе аппетита, уменьшеніе жажды, бо́льшая влажность полости рта, очищеніе языка. Соотвѣтственно этому и питать больного. При спаденіи температуры онъ долженъ получать больше пищи, чѣмъ въ то время, когда температура повышена.

469. **Пища для лихорадящихъ больныхъ** должна быть возможно болѣе удобоварима и въ то же время питательна. Наиболѣе цѣлесообразными являются жидкіе слизистые супы, — процѣженные отвары овсяной, манной крупы и риса. Прибавляя къ такому отвару небольшое количество молока или яичнаго желтка, мы не только улучшаемъ вкусъ, но и повышаемъ въ значительной степени и его питательность. Полезными оказываются также клеевыя вещества, обладающія способностью отчасти замѣщать бѣлки въ процессѣ сгоранія тканей и такимъ образомъ предотвращающія въ извѣстной степени исхуданіе больного. Вещества эти даются лучше всего въ формѣ бульона — телячьяго или говяжьяго, или же въ формѣ желе, приготовляемаго изъ фруктовыхъ соковъ.

Какъ главное правило нужно замѣтить, что не слѣдуетъ больнымъ давать сразу большія порціи; лучше давать понемногу, но чаще.

Для питья болѣе всего пригодна остуженная вода, сельтерская, вода съ виномъ и различные лимонады. Разрѣшаются (при отсутствіи поноса) въ видѣ примѣси къ водѣ — фруктовые сиропы въ небольшомъ количествѣ (въ большихъ количествахъ они могутъ вызвать разстройство пищеваренія). Даютъ также молоко, но только кипяченое и разведенное сельтерской водой или слабымъ чаемъ. Больному подносятъ стаканъ или ложку съ питьемъ каждые четверть часа или каждые полчаса, но даютъ выпить заразъ немного.

Нерѣдко въ теченіи лихорадочнаго процесса бываетъ необходимо прибѣгнуть къ вкусовымъ веществамъ для возбужденія нервной системы больного. Въ борьбѣ съ угрожающей слабостью сердца, чашка бульона, глотокъ вина, кофе или чая иногда оказываютъ большія услуги; они возбуждаютъ всю нервную систему и такимъ образомъ оживляютъ угасающую дѣятельность важнѣйшаго органа.

Въ дальнѣйшемъ благопріятномъ теченіи болѣзни вмѣсто слизистаго супа слѣдуетъ давать крѣпкій бульонъ. Впослѣдствіи цѣлесообразно перейти къ менѣе жидкой пищѣ, какъ яйцо въ смятку, котлетка изъ наскобленаго мяса, но переходъ этотъ требуетъ большой осторожности въ смыслѣ количества.

470. **Температура пищи больныхъ** должна быть не слишкомъ высокой и не слишкомъ низкой. Горячая пища или горячіе напитки всегда вредны, въ виду производящаго ими мѣстнаго раздраженія пищеварительныхъ органовъ, а также повышенія температуры тѣла. Слишкомъ сильное охлажденіе желудка ограничиваетъ отдѣленіе желудочнаго сока и можетъ вызвать въ немъ сильную боль. Болѣе холодная пища умѣстна лишь въ малыхъ порціяхъ при позывахъ къ рвотѣ; безусловно же вредна она при раздражительномъ кашлѣ, который отъ этого еще болѣе усиливается, и вообще при всякомъ пораженіи дыхательныхъ органовъ и при дизентеріи. Горячее питье можетъ иной разъ быть полезнымъ, когда имѣется въ виду вызвать потъ или усилить возбуждающее дѣйствіе оживляющихъ средствъ.

471. **Слѣдуетъ ли удовлетворять прихотямъ лихорадящаго** относительно пищи и напитковъ? Вообще говоря — нѣтъ, такъ какъ больные сплошь и рядомъ требуютъ такихъ пищевыхъ и вкусовыхъ веществъ, которыя имъ безусловно вредны. Такъ что было бы большой ошибкой, если бы мы всегда удовлетворяли вкусовымъ прихотямъ больныхъ на томъ основаніи, будто бы больными, въ данномъ случаѣ, руководитъ инстинктъ. Слѣдуетъ поэтому хорошенько обдумать, насколько его требованія могутъ быть удовлетворяемы безъ вреда для здоровья. При малѣйшемъ же сомнѣніи лучше отъ этого воздержаться.

472. **Регулированіе кишечныхъ испражненій** у лихорадящихъ больныхъ принадлежитъ къ важнѣйшимъ задачамъ ухода за ними, такъ какъ поносы ослабляютъ больного, запоры же могутъ усилить жаръ и вообще неблагопріятно повліять на ходъ болѣзни. Надо въ каждомъ случаѣ приложить всѣ старанія къ тому, чтобы это регулированіе достигалось діэтетическими мѣрами. Для вызыванія испражненія служатъ такія средства, какъ фруктовые супы, молочная сыворотка, содовая вода; противъ поноса же полезны: супъ изъ черники, изъ овсянки, саговый супъ съ краснымъ виномъ.

473. **Діэта въ хроническихъ болѣзняхъ** должна быть иная, чѣмъ въ лихорадочныхъ. Въ хроническихъ болѣзняхъ пищеварительная дѣятельность нормальнѣе и поэтому имѣется болѣе шансовъ на то, что повышенную трату организма можно уравновѣсить соотвѣтствующимъ введеніемъ питательныхъ веществъ. Кромѣ того извѣстно, что въ хроническихъ болѣзняхъ превосходно дѣйствуетъ введеніе въ организмъ жира, который, въ лихорадочныхъ болѣзняхъ, вслѣдствіе ослабленнаго пищеваренія, долженъ даваться лишь въ крайне малыхъ количествахъ. Мы видимъ далѣе, что тогда какъ въ лихорадочныхъ болѣзняхъ плотная пища вовсе не переносится или въ недостаточной степени усваивается, въ хроническихъ же случаяхъ плотная пища можетъ даваться смѣло.

474. **Пища для хроническихъ больныхъ** поэтому можетъ состоять какъ изъ животныхъ, такъ и изъ растительныхъ пищевыхъ веществъ. Изъ животной пищи мясо хорошо переваривается больными, если послѣднее дается въ жареномъ и мелко наскобленомъ видѣ. Лучше всего переносится молодая птица и телятина; свинина менѣе пригодна въ такихъ случаяхъ — только мелко наскобленый и хорошо провареный окорокъ можно давать, такъ какъ послѣдній хорошо переваривается. Яйца можно ѣсть какъ примѣсь къ супамъ, такъ и вареныя въ смятку. Молоко приноситъ хроническимъ больнымъ громадную пользу, когда оно употребляется болѣе продолжительное время и въ значительномъ количествѣ т. е. другими словами когда предпринимается настоящее молочное лѣченіе (см. ниже). Молоко для этой цѣли употребляется цѣльное, не снятое. Къ растительной пищѣ относятся: пшеничный хлѣбъ, сухари, англійское печеніе (бисквиты), рисъ на молокѣ, цвѣтная капуста, спаржа, которыя прекрасно переносятся больными. Спиртные напитки даютъ въ хроническихъ болѣзняхъ для возбужденія пищеваренія и нервной системы. Въ такихъ случаяхъ лучше всего давать хорошее красное вино и портеръ къ завтраку, обѣду и ужину. Запрещаются они лишь въ тѣхъ случаяхъ, когда имѣется порокъ сердца или наклонность къ кровотеченіямъ. Дозволяется также чай и кофе; какао (не шоколадъ) очень подходитъ, такъ какъ въ немъ содержится много питательныхъ веществъ.

475. **Опредѣленіе вѣса тѣла.** Въ хроническихъ болѣзняхъ очень важно, время отъ времени, опредѣлять вѣсъ тѣла, чтобы знать, принесла ли та или другая пища пользу или нѣтъ. Мы совѣтуемъ поэтому возможно чаще, хотя бы и каждую недѣлю, взвѣшиваться и точно отмѣчать результаты.

476. **Діэтетика нелихорадныхъ болѣзней** зависитъ существенно отъ харак-

тера послѣднихъ. Подробно излагать ее тутъ не мѣсто. Мы ограничиваемся поэтому изложеніемъ тѣхъ діэтетическихъ мѣръ, которыя могутъ понадобиться при особыхъ симптомахъ.

1. Противъ упорнаго запора годятся, кромѣ плодовъ, фруктовыхъ компотовъ и пахтанья, также, смотря по обстоятельствамъ, обильное употребленіе сельтерской или содовой воды, равно какъ меда и грубаго хлѣба (сепикъ).

2. Противъ поносовъ годятся слизистые супы, какъ овсяный, рисовый, затѣмъ супъ изъ саго съ краснымъ виномъ; противъ давнишнихъ поносовъ полезны: хорошее красное вино, желудевый кофе.

3. Противъ рвоты служитъ ледъ маленькими кусочками, иной разъ также углекислая вода и шампанское въ малыхъ количествахъ.

4. Противъ пученья служатъ: укропный, валеріановый и мятный чаи, мятныя лепешки. Избѣгать надо употребленія стручковыхъ плодовъ (гороха, бобовъ, чечевицы), зеленыхъ овощей, грубаго хлѣба, фруктовъ, кислыхъ кушаній и овсянки.

5. Противъ кашля годятся: ячменная слизь, солодовый экстрактъ, яичный желтокъ съ сахаромъ, сельтерская или эмская вода съ горячимъ молокомъ. Избѣгать надо употребленія сахарныхъ сироповъ въ большомъ количествѣ.

6. Противъ затрудненнаго мочеотдѣленія полезны: миндальное молоко, эмульсія изъ конопляной сѣмени, слизистые супы, обильное питье воды, также содовой. Кромѣ того надо избѣгать всего соленаго и пряностей.

477. **Одежда больного.** Лежащіе въ постели должны имѣть на себѣ лишь обыкновенное ночное бѣлье. Теплѣе одѣваться имъ вредно, особенно въ лихорадочномъ состояніи, когда отдача тепла задерживается болѣе теплой одеждой. Больные слабаго сложенія, склонные къ катаррамъ и ревматизмамъ, должны одѣваться нѣсколько теплѣе. При постоянной наклонности къ воспаленію миндалинъ укутываніе шеи нисколько не полезно, напротивъ того, самое лучшее средство освободиться отъ склонности къ простудамъ — закаливаніе посредствомъ холодныхъ обмываній.—Кто страдалъ воспаленіемъ почекъ, тотъ постоянно долженъ носить шерстяные чулки; кто страдаетъ колликами живота, тотъ долженъ носить шерстяной набрюшникъ.—При потѣніи ногъ необходимо носить шерстяные чулки и носки и мѣнять ихъ почаще.

478. **Соблюденіе покоя.** Лихорадящіе больные должны пребывать въ возможно большемъ покоѣ. Это одно изъ главнѣйшихъ условій для выздоровленія, такъ какъ движеніе и напряженіе повышаютъ лихорадку и кромѣ того могутъ вызывать еще и другія вредныя послѣдствія. При воспаленіи брюшины и воспаленіи прямой кишки спокойное положеніе туловища должно быть даже абсолютное.

479. **При кровотеченіяхъ** требуется также полный покой. — Сердечные больные должны строго воздерживаться отъ всякихъ порывистыхъ движеній, бѣганья, танцевъ и прыганья, а должны держать себя возможно покойнѣе.—Субъектамъ нервнаго сложенія не слѣдуетъ никогда слишкомъ утруждать себя умственной работой и ужъ во всякомъ случаѣ не дѣлать этого безъ достаточнаго промежуточнаго отдыха, безъ прогулокъ на чистомъ воздухѣ. Послѣднія необходимы и для всѣхъ тѣхъ, которые, вслѣдствіе сидячаго образа жизни, нажили себѣ разстройства кровообращенія, особенно въ брюшныхъ органахъ (набуханіе печени, геморрой и проч.).—Усиленныя движенія, даже до усталости, необходимы противъ ожирѣнія.

Ванны и другія вспомогательныя мѣры *).

Ванны для больныхъ примѣняются холодныя, теплыя и горячія, также паровыя, какъ полныя для всего тѣла, такъ и частичныя для отдѣльныхъ частей послѣдняго. Кромѣ того различаютъ еще ванны воздушныя, солнечныя и воздушно-солнечныя.

*) Изъ „Полнаго Практическаго Лечебника" д-ра Л. Д. Френкеля (съ согласія автора).

480. **Холодныя ванны** служатъ для пониженія сильнаго жара, особенно при тифѣ, скарлатинѣ и дифтеритѣ; температура воды назначается обыкновенно въ 16° до 20° Реом.

Продолжительность ванны колеблется отъ 10 до 20 минутъ. Послѣ купанья паціента быстро вытираютъ на сухо, кладутъ въ постель и заворачиваютъ въ шерстяныя одѣяла. Если во время купанья замѣчается большая слабость или посинѣніе губъ, тогда оно должно быть немедленно прервано.

Рис. 39. Обливаніе голеней.

Рис. 40. Обливаніе бедеръ.

481. **Холодныя обливанія (холодный душъ)** дѣлаются съ цѣлью охлажденія, кромѣ того для вызыванія рѣзкаго раздраженія, напримѣръ, при сильной оглушенности.

Онѣ дѣлаются такимъ образомъ, что паціента сажаютъ въ пустую ванну, затѣмъ становятся на табуреткѣ около ванны и съ высоты выливаютъ сильной струей на сидящаго полную шайку воды. Вслѣдъ за этимъ его вытираютъ до-суха и кладутъ въ постель.

482. **Холодныя частичныя обмыванія** производятся лейкой, прямой струей, и продолжаются не долѣе 1—2 минутъ. Заразъ выливаютъ отъ 1 до 4 леекъ. Температура воды—лѣтняя (15—18° Р.); у нервныхъ и слабыхъ начинаютъ съ болѣе теплой (25°) и переходятъ постепенно къ болѣе прохладной. Въ болѣзняхъ же, гдѣ требуется болѣе сильное раздраженіе, напримѣръ—при параличахъ, можно доходить до 10° и ниже. Обливаній не слѣдуетъ дѣлать на охлажденное тѣло, ибо реакція, выражающаяся покраснѣніемъ обливаемой части, получается лишь тогда, когда тѣло теплое, и чѣмъ оно теплѣе, тѣмъ реакція сильнѣе. Потѣніе тѣла не только не служитъ противопоказаніемъ для обливаній, но, напротивъ, дѣлаетъ ихъ болѣе полезными. Послѣ обливанія не вытираютъ на сухо, и если не ложатся въ постель, то одѣваются и дѣлаютъ движенія, пока тѣло согрѣется. Температура помѣщенія, въ которомъ дѣлаютъ обливанія, должна быть не ниже 14° Р.

483. **Обливаніе голеней** производится слѣдующимъ образомъ. Начинаютъ съ пальцевъ правой ноги, льютъ вдоль берцовой кости снизу вверхъ до колѣнной чашки, которую обводятъ струей нѣсколько разъ, и, возвращаясь, сверху внизъ, обратно къ пальцамъ, переводятъ струю на лѣвую ногу и поступаютъ точно такъ же. Затѣмъ обливаютъ сзади, на одной и на другой ногѣ, начиная съ пятокъ вдоль икръ, вверхъ, до колѣннаго сгиба и обратно. Продолжительность обливанія приблизительно 1 минута. Для этого обливанія достаточно 4—5 леекъ воды.

Примѣняется, между прочимъ, при приливахъ къ головѣ, головной боли, глазныхъ болѣзняхъ; при слабости ногъ, язвахъ голеней и пр.; усиливаетъ также потуги во время родовъ.

484. **Обливаніе бедеръ.** У непривычныхъ дѣлаютъ раньше обливанія до колѣней, какъ указано выше, и затѣмъ отъ колѣней до паховъ спереди и отъ колѣнныхъ сгибовъ до ягодицъ сзади, причемъ спереди между пахами и сзади въ области крестца сосредоточиваютъ струю нѣсколько дольше — въ первомъ случаѣ проводя нѣсколько разъ въ поперечномъ направленіи влѣво и вправо, во второмъ—обливая подольше мѣсто крестца. У привычныхъ же можно сразу обливать снизу вверхъ и обратно. Продолжительность—немного долѣе минуты.

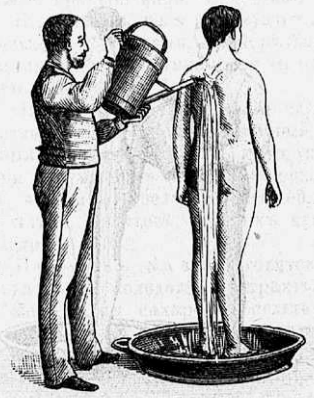


Рис. 41. Обливаніе спины.

Примѣненіе: при разстройствахъ пищеваренія, слабости ногъ, опухоляхъ колѣнныхъ и бедреныхъ суставовъ, ишіасѣ и при тѣхъ болѣзняхъ, при которыхъ примѣняется доколѣнное обливаніе.

485. **Обливаніе спины.** Послѣ предшествующаго обливанія голеней и бедеръ, направляютъ струю снизу вверхъ вдоль позвоночника, до шеи, и обратно сверху внизъ. Точками временнаго сосредоточенія струи могутъ служить тѣ части позвоночника или тѣ органы, на которые желательно сильнѣе воздѣйствовать. Долѣе одной минуты это обливаніе не должно продолжаться. Начать надо 2 лейками воды и затѣмъ постепенно увеличивать ихъ число до 10.

Примѣненіе: болѣзни спиннаго мозга и хребта, воспаленіе плевры, крупъ, хроническій бронхитъ, геморрой и проч. Не употребляется при порокахъ сердца.

Рис. 42. Обливаніе туловища сверху.

486. **Обливаніе туловища сверху** Рис. 42 показываетъ положеніе больного во время обливанія. Начинаютъ съ правой руки снизу вверхъ до правой лопатки, съ которой ведутъ струю до лѣвой лопатки и отсюда по лѣвой рукѣ внизъ. Затѣмъ сосредоточиваютъ струю на томъ мѣстѣ спины, съ котораго вода наиболѣе равномѣрно распредѣлялась бы по всей поверхности ея и равномѣрно же стекала.

Примѣненіе: это обливаніе успокаиваетъ сердечную дѣятельность, уменьшая количество пульсовыхъ ударовъ, и дѣйствуетъ особенно на размягченіе и выдѣленіе легочной слизи.

487. **Обливаніе груди.** Начинаютъ съ нижней части груди и ведутъ струю вдоль нижняго края вверхъ до плеча, отсюда поперекъ груди до противоположной стороны, откуда, съ наиболѣе удобной точки, струя возможно равномѣрнѣе обливаетъ поверхность груди или опредѣленную ея часть. Продолжительность — не болѣе 1 минуты.

Рис. 43. Обливаніе груди.

Рис. 44. Обливаніе всего тѣла.

Примѣненіе: при легочныхъ болѣзняхъ, сильной одышкѣ. Не употребляется при порокахъ сердца.

488. **Обливаніе всего тѣла.** Порядокъ обливанія слѣдующій. Спереди: начиная съ правой ступни, ведутъ струю вверхъ по всей ногѣ до праваго паха и затѣмъ обратно внизъ; то-же дѣлаютъ по лѣвой ногѣ вверхъ, до лѣваго паха; отсюда переходятъ поперекъ до праваго паха и ведутъ струю вверхъ, по наружному краю живота и груди, до праваго плеча и обратно внизъ до праваго паха; съ послѣдняго—на лѣвую сторону и отсюда вверхъ по лѣвому краю живота и груди до лѣваго плеча и обратно внизъ до лѣваго паха; отсюда переводятъ струю на пупокъ, а съ пупка, вверхъ по срединной линіи до шеи; въ заключеніе дѣлаютъ нѣсколько размаховъ струи отъ плеча до плеча, такъ чтобы при этомъ вода попадала и на руки. Вслѣдъ затѣмъ дѣлается обливаніе задней поверхности тѣла такъ, какъ описано при „обливаніи спины“. Для цѣльнаго обливанія достаточны 4 лейки воды. Продолжительность всего обливанія—не болѣе трехъ минутъ.

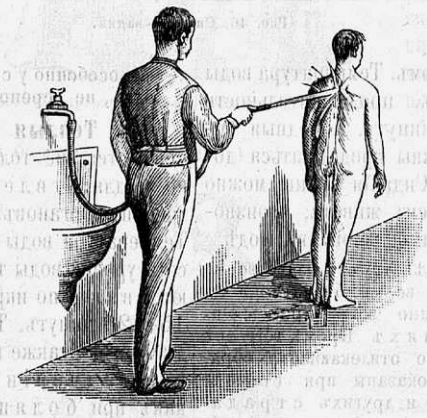


Рис. 45. Обливаніе струей сильнаго давленія.

Цѣльное обливаніе — закаливающее и жироубавляющее средство, а потому его можно рекомендовать лицамъ, страдающимъ чрезмѣрной полнотой.

489. **Обливаніе струей сильнаго давленія.** Необходимое приспособленіе—водопроводъ (или насосъ вродѣ пожарнаго) и резиновая трубка (съ наконечникомъ) такого діаметра, чтобы ее можно было надѣть на водопроводный кранъ. Длина струи—2—3 аршина. Способъ примѣненія

какъ при „цѣльномъ обливаніи“: обливаніе передней и задней поверхности тѣла. Продолжительность обливанія для каждой изъ этихъ поверхностей не болѣе 2 минутъ.

Такая струя есть наиболѣе сильное примѣненіе волы, котораго нельзя примѣнять у такихъ лицъ, которые не подготовлены къ тому прочими способами обливаній. О примѣненіи же его у малокровныхъ и слабыхъ лицъ и совсѣмъ не должно быть рѣчи. Очень полезна такая струя для убавленія жира у страдающихъ чрезмѣрной полнотой.

490. **Прохладныя и теплыя сидячія ванны.** Спеціально устроенная ванна (изъ цинка) или же лоханка наполняется водою съ такимъ разсчетомъ, чтобы послѣдняя доходила лишь до пупка больного, когда онъ сядетъ въ нее. Ноги, находящіяся внѣ ванны, должны быть покрыты одѣяломъ. Температура воды 25 — 18 градусовъ, продолжительность ванны отъ 3 до 10 минутъ. Холодныя сидячія ванны не должны продолжаться долѣе 1/2—1 минуты. Сидячія ванны можно соединять съ массажемъ живота, производимымъ при сидѣніи больного въ водѣ.

Рис. 46. Сидячая ванна.

Сидячія ванны дѣйствуютъ благотворно при запорахъ и всѣхъ болѣзняхъ живота, особенно же — при женскихъ болѣзняхъ. Кромѣ того онѣ дѣйствуютъ сильно отвлекающимъ образомъ, поэтому показаны при головныхъ боляхъ и другихъ страданіяхъ мозга, при безсонницѣ, а также при болѣзняхъ легкихъ и сердца.

491. **Теплыя полныя ванны**, 25—28° Реом., служатъ преимущественно для очищенія кожи и кромѣ того для нервныхъ людей.

Продолжительность у грудныхъ младенцевъ—3 до 5 минутъ, у взрослыхъ—10 до 20 и даже до 30 минутъ.

492. **Теплыя полуванны**, 25°—18° Реом., соединяютъ часто съ холоднымъ душемъ. Воды въ ваннѣ должно быть столько, чтобы она не превышала верхней границы живота у сидящаго въ ней больного. На голову (лобъ) больного кладется холодный компрессъ, для предупрежденія прилива крови къ мозгу, и помощникъ, набирая въ ваннѣ воду рукою, обливаетъ верхнюю часть тѣла и растираетъ мягкимъ полотенцемъ плечи и спину; переднюю часть груди больной самъ себѣ обмываетъ руками. Въ ваннѣ же растираются и ноги и, наконецъ, слегка массируется все тѣло. Продолжительность ванны — 5 — 10 минутъ.

Полуванна пользуется широкимъ примѣненіемъ при всѣхъ лихорадочныхъ болѣзняхъ, при кори, скарлатинѣ, дифтеритѣ, воспаленіи легкихъ и тифѣ, особенно у субъектовъ нервныхъ и слабыхъ, не переносящихъ холодныхъ ваннъ.

493. **Теплыя ножныя ванны** рекомендуются не только для омовенія ногъ, но и для отвлеченія крови отъ внутреннихъ органовъ, отъ головы, отъ живота. Температура воды — 30°—27° Реом.; высота уровня воды такая, что ноги погружаются въ ней по икры; продолжительность — 15—20 минутъ. Такая ванна благотворно дѣйствуетъ также при изъязвленіяхъ и ссадненіи пальцевъ, равно какъ при болящихъ мозоляхъ.

Послѣ ея примѣненія слѣдуетъ основательно вытереть ноги до суха, укрыть ихъ и нѣкоторое время полежать въ постели.

494. **Горячія ванны**, съ температурой 30° и еще болѣе, примѣняются особенно для вызыванія пота при ревматическихъ боляхъ.

Продолжительность ихъ—15 до 30 минутъ. Послѣ ванны полезно обтереть больного холодной водой и обсушить, послѣ чего онъ ложится въ постель.

495. **Паровыя ванны** можно имѣть не только въ баняхъ, но и дома приготовлять съ помощью спеціальной паровой камеры, имѣющейся въ продажѣ и легко переносимой. При ней находится аппаратъ для развитія пара, входящаго черезъ трубку въ ванну. Паровую ванну безъ особаго аппарата можно легко устроить и такъ, чтобы больной могъ принять ее лежа. Два стула ставятся, на соотвѣтственномъ росту больного разстояніи, съ обращенными другъ противъ друга сидѣніями, и на нихъ кладутъ нѣсколько узкихъ досокъ. Желающій принять паровую ванну ложится раздѣтый на доски и на него накидывается шерстяное одѣяло такимъ образомъ, чтобы оно со всѣхъ сторонъ касалось пола, и плотно охватывало шею больного, а голова осталась бы открытой. Затѣмъ подъ доски ставятъ три сосуда съ кипяткомъ, какъ показано на рисункѣ 48. Шерстяное одѣяло не даетъ выхода пару и такимъ образомъ достигается весьма основательное потѣніе. Потѣющій лежитъ 10—15 минутъ на спинѣ, а затѣмъ столько же времени на животѣ. Въ случаѣ недостатка пара, можно быстро возобновить кипятокъ или, еще лучше, въ каждый сосудъ бросить раскаленный камень или кирпичъ. Если паръ слишкомъ горячъ, можно прикрыть сосуды крышками, неплотно, конечно, а такимъ образомъ, чтобы между крышкой и сосудомъ находились двѣ деревянныхъ перекладинки; тогда паръ будетъ выходить боковыми щелями.

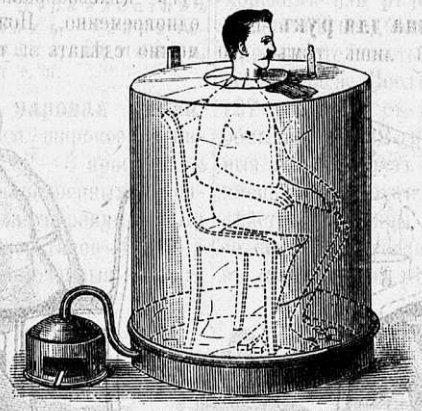


Рис. 47. Паровая ванна.

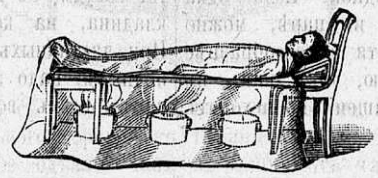


Рис. 48. Паровая ванна (въ лежачемъ положеніи).

Рис. 49. Паровая ванна (въ сидячемъ положеніи).

Если больному не трудно сидѣть въ парѣ, можно еще проще устроить ванну такъ, какъ показано на рис. 49. Для этого нужны: подходящій стулъ (вѣнскій, напр.), два сосуда съ кипяткомъ, изъ которыхъ одинъ покрыть перекладиной, о которую упираются ноги, и шерстяное одѣяло, кругомъ охватывающее сидящаго на стулѣ. И тутъ, при слабомъ парѣ, можно положить въ сосуды раскаленные камни и кирпичи. Продолжается такая ванна полъ-часа. Цѣлесообразно сѣсть (или лечь) въ паровую ванну не голымъ, а обернутымъ въ простыню; это и пріятнѣе, и дѣйствіе пара сильнѣе.

Послѣ паровой ванны, слѣдуетъ больного вытереть на-сухо и тепло укрыть въ постели.

496. **Паровая ванна для головы и шеи** Необходимыя принадлежности: 2 стула, сосудъ съ кипяткомъ и шерстяное одѣяло, которымъ больной накрывается. Прочее видно изъ рисунка 50. Продолжительность ванны 20—40 минутъ. Послѣ ванны, холодное обмываніе головы, шеи и верхней половины туловища,

Эта ванна примѣняется при разныхъ болѣзняхъ глазъ, ушей, носа, горла и полости рта.

497. **Паровая ванна для рукъ.** Разнится отъ предыдущей лишь тѣмъ, что сосудъ съ кипяткомъ и шерстяное одѣяло, накрывающее стулъ вмѣстѣ съ ногой. И тутъ цѣлесообразнѣе парить обѣ ноги одновременно. Ножную паровую ванну можно сдѣлать и такъ, какъ на рис. 52.

Рис. 50. Паровая ванна для головы и шеи.

Рис. 51. Паровая ванна для рукъ.

голова остается свободной. Если одна лишь рука нуждается въ парѣ, можно другую освободить, хотя цѣлесообразнѣе заодно парить и другую, такъ какъ въ этомъ случаѣ кровообращеніе происходитъ равномѣрно. Продолжительность ванны 30—40 минутъ. Послѣ ванны—обмываніе рукъ, шеи и верхней половины туловища.

На сосудѣ съ кипяткомъ лежитъ перекладина, на которую упираются ноги. При частичныхъ ваннахъ, какъ и при полныхъ, надо заботиться о томъ, чтобы паръ имѣлъ возможно меньше выхода наружу. Продолжительность ножной паровой ванны — 20—30 минутъ. Послѣ ванны—обмываніе ногъ холодной водой до колѣнъ.

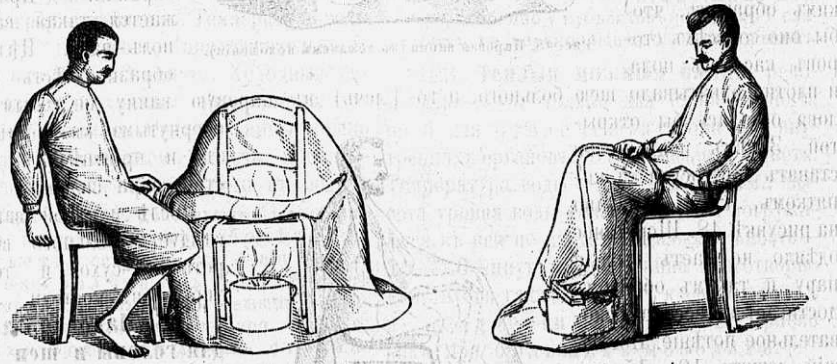


Рис. 52. Паровая ванна для ногъ.

498. **Ножная паровая ванна.** Рисунокъ ясно указываетъ способъ принятія этой ванны. Принадлежности: 2 стула,

Ручныя и ножныя паровыя ванны примѣняются, какъ отвлекающее средство, при головныхъ болях, также при зябкости ногъ, лицевыхъ и зубныхъ болях, одышкѣ. Онѣ примѣняются также часто съ большой пользой при отравленіяхъ крови, опухоляхъ, злокачественныхъ язвахъ, лишаяхъ, нагноеніяхъ и т. п.

499. **Постельная паровая ванна.** Принадлежности: постель, широкое и длинное шерстяное одѣяло, 2—3 простыни и нѣсколько бутылокъ, наполненныхъ горячей водой и плотно закупоренныхъ. На матрацѣ растилаютъ шерстяное одѣяло, а поверхъ него—2—3 намоченныя въ водѣ (20°) и выжатыя простыни. Больной ложится на простыни, которыми его обертываютъ, (см. „обертыванія“). Затѣмъ его обкладываютъ горячими бутылками, приготовленными заранѣе и завернутыми въ горячія мокрыя полотенца: одна бутылка кладется у ступней, другія вдоль тѣла (по 2 съ каждой стороны). Послѣ этого больного хорошенько укутываютъ въ шерстяное одѣяло, такъ что свободной остается лишь голова. Поверхъ всего кладется еще другое одѣяло или перина.—Въ такомъ положеніи больному даютъ потѣть часъ—другой, смотря по его самочувствію. Такую паровую ванну можно сдѣлать помощью не цѣльнаго, а лишь ножно-подмышковаго (см. ниже) обертыванія, что особенно удобно для дѣтей. По окончаніи паровой ванны слѣдуетъ всегда сдѣлать общее обмываніе тѣла прохладной водой (18—20° Р.) или же полуванну изъ 20—24 градусной воды.

Рис. 53. Постельная паровая ванна.

Постельная паровая ванна дѣйствуетъ менѣе сильно, чѣмъ паровая ванна, поэтому пригодна для болѣе слабыхъ лицъ, а именно—малокровныхъ, нервныхъ, а также при болѣзняхъ легкихъ и сердца.

500. **Песочная паровая ванна** дѣйствуетъ подобно паровой, но въ болѣе сильной степени. Она производится слѣдующимъ образомъ. Деревянную ванну наполняютъ нагрѣтымъ до 40° Р. (въ печи) морскимъ или рѣчнымъ пескомъ и сажаютъ въ нее больного, по самую шею. Продолжительность такой ванны отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа. Послѣ нея—водяная ванна (27—25° Р.) съ послѣдующимъ общимъ обмываніемъ 22-градусной водой. Песочныя ванны могутъ быть и частичныя, а именно—для рукъ и ногъ. Благотворно дѣйствуютъ ванны изъ песка, нагрѣтаго солнцемъ, и соединенныя съ купаньемъ въ морѣ или въ рѣкѣ.

Песочныя ванны вызываютъ сильное выдѣленіе пота (отъ $1^1/_2$ до 5 фунтовъ за разъ) и очень полезны при подагрѣ, хроническомъ ревматизмѣ, ишіасѣ, почечныхъ болѣзняхъ и ожирѣніи.

501. **Влажныя обертыванія или согрѣвающіе компрессы** всего тѣла или отдѣльныхъ частей его. Въ первомъ случаѣ обертываніе называется общимъ, цѣльнымъ, въ отличіе отъ частичнаго обертыванія, обнимающаго сравнительно меньшую часть тѣла, наприм., шею, грудь, животъ и проч.

При примѣненіи обертываній нужно соблюдать слѣдующія правила:

1) Температура воды должна быть въ острыхъ болѣзняхъ отъ 22 до 16 градусовъ (по Реом.), вообще же говоря—градусовъ 18 (лѣтней температуры), въ хроническихъ—отъ 25 до 18 градусовъ, въ среднемъ 22°. Послѣдняя температура считается наиболѣе употребительной при примѣненіи воды для обертываній, полуваннъ, полосканій, клистировъ.

2) Сложенная надлежащимъ образомъ и смоченная водою полотняная ткань должна быть умѣренно выжата, такъ чтобы вода не стекала.

3) Покрывающая влажный компрессъ сухая ткань, фланель или шерстяная матерія (теплый платокъ, шерстяное одѣяло и т. п.) должна быть всегда шире ком-

пресса и плотно прилегать къ нему, какъ и послѣдній—къ тѣлу. Полотно, смачиваемое водой, должно быть грубымъ, не новымъ, а бывшимъ уже въ стиркѣ.

4) Тѣло или часть тѣла, подлежащія обертыванію, должны быть достаточно теплы, въ противномъ случаѣ ихъ надо предварительно согрѣть нагрѣтыми платками и т. п. Лучшее время для обертываній—утромъ, въ кровати, предъ тѣмъ какъ встать. Послѣ сдѣланнаго обертыванія больного надо тщательно укрыть шерстянымъ одѣяломъ или еще лучше легкой периной.

5) Въ цѣльномъ обертываніи больной долженъ оставаться, пока онъ вполнѣ согрѣется и начнетъ потѣть. Это и есть та реакція, которая требуется отъ обертыванія. Если она замедляется, то надо добиться потѣнія согрѣваніемъ помощью обкладыванія шерстяными одѣялами, шубами и т. п. Когда больной хорошо пропотѣетъ, его надо освободить отъ обертыванія. Обыкновенно это бываетъ спустя 1—2 часа. Частичное обертываніе (согрѣвающій компрессъ) слѣдуетъ смѣнять каждые 2—3 часа.

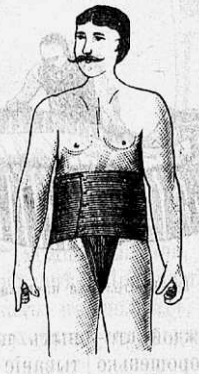


Рис. 54. Поясное обертываніе.

6) Послѣ обертыванія весьма полезно сдѣлать общее обмываніе тѣла 18-градусной водой (см. § 492) или полуванну (22°—25° см. § 492), продолжительностью 5 минутъ.

Дѣйствіе обертываній заключаются въ слѣдующемъ:

1) Усиливая кожную дѣятельность, онѣ способствуютъ болѣе энергичному выдѣленію угольной кислоты и воды, кромѣ того, вслѣдствіе ускореннаго обмѣна веществъ, усиливается и мочеотдѣленіе. Поэтому общія обертыванія благотворно дѣйствуютъ при разстройствахъ питанія, при малокровіи, нервной слабости, золотухи, почечныхъ страданіяхъ, ожирѣніи и проч. У слабыхъ и нервныхъ больныхъ продолжительность обертыванія можетъ ограничиться однимъ часомъ.

2) Они уравниваютъ неправильное кровообращеніе, отвлекая кровь изъ тѣхъ частей тѣла, гдѣ имѣется избытокъ ея, въ тѣ, гдѣ чувствуется въ ней недостатокъ; такъ, напримѣръ, ножныя обертыванія при болѣзняхъ сердца, печени, брюшныхъ органовъ, обертыванія живота—при приливахъ къ головѣ, болѣзняхъ легкихъ и проч.

3) Они успокаиваютъ боли, сильное возбужденіе, раздражительный кашель и т. п.

4) Они унимаютъ жаръ тѣла при лихорадкахъ путемъ расширенія кожныхъ сосудовъ, т. е. усиленной отдачи тепла тѣломъ; послѣднее достигается особенно въ томъ случаѣ, если за обертываніемъ слѣдуетъ еще общее обмываніе или полуванна. Этимъ объясняется превосходное дѣйствіе обертываній при всѣхъ острыхъ, сопровождающихся жаромъ, болѣзняхъ (тифѣ, дифтеритѣ, воспаленіе легкихъ, скарлатина, корь и т. п.). Въ этихъ случаяхъ обертыванія дѣлаются отъ двухъ до нѣсколькихъ разъ въ сутки, каждый разъ, какъ только температура тѣла (жаръ) превышаетъ 39 градусовъ (по Цельсію).

502. **Брюшной согрѣвающій компрессъ.** Кусокъ полотна (такой величины, чтобы сложенный вдвое или втрое, соотвѣтствовалъ всей поверхности живота) погружаютъ въ воду 18°—22° Р. выжимаютъ, какъ сказано выше, и кладутъ на животъ такъ, чтобы онъ всюду равномѣрно прилегалъ къ тѣлу. Поверхъ кладутъ, плотно налаживая, кусокъ шерстяной матеріи такой величины, чтобы немного заходилъ за компрессъ. Непромокаемая ткань (клеенка) между влажнымъ компрессомъ и сухой настилкой не необходима, но если она имѣется подъ рукой, ее можно употребить для этого. Наконецъ, все забинтовывается полотенцемъ или чѣмъ либо подобнымъ, хотя, при спокойномъ лежаніи, въ этомъ необходимости нѣтъ. Не безпокоя больного, это можно сдѣлать такъ: подъ больнымъ, поперекъ поясницы, просовываютъ разложенное полотенце, которымъ, послѣ наложенія согрѣвающаго компресса, закрываютъ послѣдній, съ одной и съ другой стороны, и пристегиваютъ нѣсколькими швами или т. н. англійскими булавками.

Болѣзни, при которыхъ набрюшный согрѣвающій компрессъ, примѣняется, суть: болѣзни головы и шеи (горла и гортани), дифтеритъ, крупъ, болѣзни сердца, желудка, кишекъ, печени, геморрой, судороги, поносъ и рвота у дѣтей, лихорадочныя болѣзни, корь, скарлатина и проч.

503. **Поясное обертываніе.** Какъ влажная, такъ и сухая часть его имѣютъ внизу трехугольную пришивку. Правила наложенія этого согрѣвающаго компресса тѣ-же, что и при набрюшномъ.

Рис. 55. Наплечное обертываніе.

Примѣняется и благотворно дѣйствуетъ при болѣзняхъ мочевого пузыря и половыхъ органовъ, какъ мужскихъ, такъ и женскихъ.

504. **Обертываніе конечностей.** Вода для обертыванія должна быть 20°, а продолжительность около 3-хъ часовъ; обертываніе производится по общимъ правиламъ.

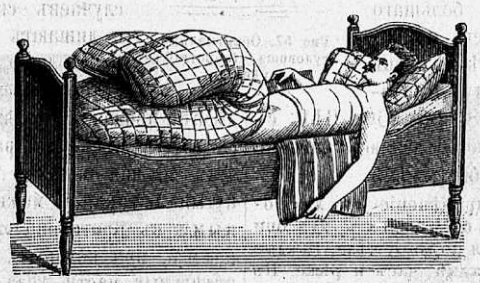


Рис. 56. Обертываніе груди.

505. **Обертываніе головы и лица.** Влажный платокъ, сложенный надлежащимъ образомъ, кладется на больное мѣсто и укрѣпляется бинтомъ или (на головѣ) плотно прилегающимъ чепцомъ.

Такія обертыванія часто полезны при зубныхъ, лицевыхъ и головныхъ болякъ.

506. **Шейное обертываніе.** Полотняный платокъ, сложенный вчетверо, смачивается комнатной водою, выжимается и кладется вокругъ шеи, а поверхъ него—фланелевый бинтъ. Между фланелью и компрессомъ можно положить еще тонкую клеенку. Обертываніе оставляется на шеѣ на 2—3 часа, послѣ чего смѣняется.

Оно полезно при охриплости, катаррѣ зѣва, воспаленіи миндалинъ съ болѣзненнымъ глотаніемъ, во второмъ періодѣ дифтерита и крупа, когда опухоль и воспаленіе уменьшились.

507. **Грудныя обертыванія.** 1. Наплечное обертываніе дѣлается изъ двухъ узко сложенныхъ салфетокъ и одѣвается, какъ показано на рис. 55; сзади концы доходятъ до лопатокъ. Смоченный въ теплой водѣ и надѣтый такимъ образомъ компрессъ покрывается фланелевымъ бинтомъ нѣсколько бо́льшей ширины.

2. Шаль. Четырехугольный кусокъ полотна складывается вдвое углами, въ видѣ трехугольника, смачивается водой (24°), выжимается и надѣвается на плечи въ видѣ шали. Поверхъ него надѣвается шерстяной платокъ.

3. Обертываніе груди. Вокругъ груди обертывается смоченное въ теплой водѣ полотенце, а поверхъ послѣдняго — шерстяной платокъ, какъ при обертываніи живота. Обертываніе груди можно комбинировать съ наплечнымъ или съ шалью; смѣняется каждые 2 часа. Послѣ обертыванія, продолжавшагося болѣе чѣмъ 2 часа, слѣдуетъ всегда сдѣлать обмываніе груди тепловатой водой.

Примѣняется при всѣхъ грудныхъ болѣзняхъ (воспаленіи легкихъ, плевритѣ, бронхитѣ и проч.). Какъ отвлекающее средство оно, въ соединеніи съ обертываніями рукъ и ногъ, употребляется при воспаленіи мозга, мозговомъ ударѣ и воспаленіяхъ брюшныхъ органовъ.

508. **Обертываніе туловища** (Короткій викель). Простирается отъ подмышекъ до бедеръ или до колѣнъ и примѣняется чаще, чѣмъ всѣ прочія большія обертыванія. Его легко сдѣлать самому, безъ посторонней помощи. Кусокъ грубаго полотна, соотвѣтствующей ширины, смачиваютъ тепловатой водою, выжимаютъ и плотно обворачиваютъ вокругъ тѣла; поверхъ кладутъ сухую шерстяную ткань. Все укрывается теплымъ шерстянымъ одѣяломъ или периной. Продолжительность такого компресса отъ 1 до 2 часовъ.

Рис 57. Обертываніе туловища (короткій викель).

509. **Ножноподмышечное и цѣльное обертываніе.** При ножноподмышечномъ обертываніи — шея, руки и верхняя часть груди остаются свободными, при цѣльномъ, напротивъ того, все тѣло, за исключеніемъ головы, обертывается компрессомъ. Оба эти рода обертыванія по дѣйствію мало чѣмъ отличаются другъ отъ друга и, въ виду бо́льшаго удобства перваго, его приходится въ большинствѣ случаевъ предпочитать второму. Прилагаемые рисунки (58, 59, 60, 61), съ достаточной ясностію объясняютъ способъ примѣненія этихъ обертываній.

Главное ихъ примѣненіе въ лихорадочныхъ болѣзняхъ, гдѣ они смѣняются, смотря по жару тѣла, каждые ½ часа или каждый часъ и рѣже. Въ хроническихъ случаяхъ, гдѣ имѣются въ виду усиленныя выдѣленія черезъ кожу и почки (золотуха, сифилисъ), такія обертыванія оставляются на 2—3 часа. Температура воды въ лихорадочныхъ болѣзняхъ—18°, въ хроническихъ—потеплѣе (22° - 24°), особенно у дѣтей. Надо слѣдить за скорымъ и надлежащимъ согрѣваніемъ больныхъ.

510. **Холодныя обтиранія** производятся слѣдующими двумя способами.

1) Простыню погружаютъ въ воду (22° — 18°), слегка выжимаютъ и набрасываютъ въ видѣ плаща на плечи больного. Одной рукой подобравъ ее на груди, другою, собирая ее въ складки, крѣпко растираютъ всю заднюю поверхность тѣла, а затѣмъ то-же продѣлываютъ съ переднею поверхностію. Послѣ этого простыню снимаютъ и еще разъ растираютъ голое тѣло какой либо грубой тканью или люфой, пока кожа не станетъ красною.

2) Обтираніе производится лишь грубой тканью, намоченной въ холодной водѣ (16°—18° Р.); порядокъ обтиранія такой: животъ, затѣмъ — грудь, шея, лицо, верхнія конечности, спина, подъ конецъ — нижнія конечности. Какъ только тряпка согрѣется, ее погружаютъ въ воду. Это обтираніе можно дѣлать самому. Когда же нужно обтирать больного въ кровати, то обтираютъ сначала переднюю часть тѣла, а затѣмъ и заднюю. Обтираніе не должно продолжаться болѣе 3 минутъ, и всего лучше его дѣлать утромъ при вставаніи. Вечернія обтиранія въ большинствѣ случаевъ сильно возбуждаютъ и лишаютъ сна. Послѣ обтиранія надо остаться еще нѣкоторое время въ постели или дѣлать движенія до тѣхъ поръ, пока тѣло согрѣется. Температура комнатнаго воздуха должна быть не ниже 14°. Упомянутыя обтиранія можно назвать цѣльными въ противоположность частичнымъ, при которыхъ обтираются лишь отдѣльныя части дѣла.

Холодныя обтиранія служатъ для возбужденія дѣятельности кожи и дѣйствуютъ подобно холоднымъ обмываніямъ, но несравненно сильнѣе ихъ. Поэтому для малокровныхъ и нервозныхъ лицъ они не годятся—они ихъ слишкомъ возбуждаютъ.

511. **Холодные компрессы или примочки.** Полотенце смачиваютъ въ холодной водѣ, выжимаютъ его и прикладываютъ къ больному мѣсту. Какъ только оно согрѣется, его смачиваютъ вновь и прикладываютъ.

Цѣль холодныхъ компрессовъ—способствовать уменьшенію мѣстнаго воспаленія

Рис. 59. Цѣльное обертываніе I.

Рис. 61. Цѣльное обертываніе III.

Рис. 58. Ножноподмышечное обертываніе.

Рис. 60. Цѣльное обертываніе II.

и жара путемъ ограниченія (съуженіемъ кровяныхъ сосудовъ) притока крови, напр., при воспаленіи мозга, приливахъ къ головѣ. На томъ же основаніи компрессы употребляются при всякихъ другихъ воспаленіяхъ — брюшныхъ органовъ, легкихъ и проч., при рожистыхъ воспаленіяхъ, а также при скарлатинѣ, кори, тифѣ — въ послѣднихъ случаяхъ они прикладываются къ головѣ и животу.

512. **Паровые компрессы или припарки.** Полотенце погружаютъ въ горячую воду, слегка выжимаютъ, заворачиваютъ въ фланель и прикладываютъ къ больной части тѣла. Такой паровой компрессъ смѣняется черезъ каждыя 20 минутъ, въ теченіе 1—2 часовъ, 2—3 раза въ день. Полотенце можетъ быть замѣнено и плоскимъ сосудомъ, наполненнымъ горячей водой и завернутымъ въ влажное полотенце. Паровой компрессъ прикрывается еще сверху фланелью или шерстянымъ теплымъ платкомъ.

Примѣненіе паровыхъ компрессовъ очень благотворно дѣйствуетъ при подагрѣ, мышечномъ и суставномъ ревматизмѣ, катаррѣ дыхательныхъ органовъ, при боляхъ въ маткѣ, печени, желудкѣ, почкахъ, при нарывахъ и т. п.

---

513. **Горчичникъ** изъ горчичнаго тѣста. Свѣжую горчицу въ порошкѣ смѣшиваютъ съ такимъ количествомъ тепловатой воды, чтобы образовалась густая, тѣстообразная масса, которую намазываютъ на кусокъ полотна или бумаги и кладутъ на кожу, гдѣ оставляется минутъ на пять, на десять.

Горчичники въ видѣ горчичной бумаги, можно достать и готовыми въ любой аптекѣ. Ихъ смачиваютъ тепловатой водой, кладутъ на кожу и оставляютъ, пока высохнетъ, у дѣтей же оставляется на кожѣ до тѣхъ поръ, пока послѣдняя покраснѣетъ.

514. **Клистиры** примѣняются для разныхъ цѣлей, причемъ они и приготовляются различнымъ образомъ.

1. Промывающіе клистиры дѣлаются изъ холодной или теплой воды, изъ ромашковаго настоя съ прибавленіемъ соли и масла.

2. Успокаивающіе клистиры, при судорожныхъ боляхъ, приготовляются изъ отвара ромашки или валеріаны по указанію врача.

3. Раздражающіе клистиры изъ уксуса, отвара табачныхъ листьевъ, по назначенію врача.

4. Питательные клистиры приготовляются изъ мясного пептона (5 граммъ на 50 граммъ воды), мясного сока, молока, но на разъ не болѣе 50—60 граммъ.

---

515. **Массажъ** ведетъ свое начало съ давнихъ временъ. Наравнѣ съ другими механическими способами леченія онъ практиковался у некультурныхъ народовъ Африки и Америки. Въ древности также особенно сильно практиковался въ Китаѣ и Индіи, гдѣ его примѣняли съ одной стороны жрецы, а съ другой — спеціально приспособленныя механико - гимнастическія школы, собиравшія подъ свой кровъ больныхъ со всего государства. Въ средніе вѣка лѣченіе болѣзней механическимъ путемъ, подобно многимъ другимъ хорошимъ начинаніямъ, было почти совершенно позабыто и только въ концѣ XVI ст. снова было выведено изъ забвенія Ambrais'омъ Paré, который вполнѣ точно описалъ и установилъ его примѣненіе. Но нужно было много блестящихъ успѣховъ, чтобы онъ обратилъ на себя вниманіе. Это удалось д-ру Mezger'у изъ Амстердама. У послѣдняго явились многочисленные послѣдователи въ Голландіи, Швеціи, Франціи, Германіи и Россіи.

516. **Техника массажа.**—Для примѣненія массажа на практикѣ существуютъ слѣдующіе главные пріемы: 1) поглаживаніе, 2) треніе съ поглаживаніемъ, 3) разминаніе, 4) поколачиваніе.

1) Поглаживаніе рукою (рис. 36, фиг. 17) главнымъ образомъ въ центробѣжномъ направленіи, съ большей или меньшей силою.

2) Треніе съ поглаживаніемъ (фиг. 18) состоитъ въ томъ, что производятъ круговыя разминанія кон-

цами пальцевъ одной руки и поглаживанія другой рукой по направленію отъ заболѣвшаго органа къ центру.

3) Разминаніе (фиг. 19-й). При этомъ соотвѣтствующую ткань поднимаютъ рукою или пальцами и потомъ надавливаютъ и разминаютъ между пальцами. Тамъ, гдѣ приходится имѣть дѣло съ группами большихъ мышцъ, надлежащія ткани захватываются обѣими руками и нужно дѣйствовать такъ, какъ будто выжимаютъ губку (фиг. 20-й).

4) Поколачиваніе. Пальцами или всей рукой производятъ поколачиваніе, ограничиваясь движеніемъ лишь въ кистевомъ суставѣ (фиг. 21-й). Иногда производятъ рубленіе мускуловъ, которое, смотря по надобности, производится краемъ пальцевъ, или-же краемъ ладони (фиг. 22-й).

517. **Массажъ живота.** — Массажъ живота состоитъ изъ нѣсколькихъ пріемовъ.

1 пріемъ состоитъ въ кругообразныхъ поглаживаніяхъ стѣнокъ живота вокругъ пупка, производимыхъ 3 средними пальцами правой руки, большой палецъ при этомъ остается свободнымъ и опираясь на стѣнку живота, служитъ точкою опоры для движенія въ пальцевыхъ и кистевыхъ суставахъ (фиг. 23).

2. При примѣненіи его, верхушки пальцевъ остаются совершенно безъ дѣйствія и кругообразныя поглаживанія вокругъ пупка производятся кистью руки, которая такъ сильно прилегаетъ къ тѣлу, что образуетъ съ осью предплечья почти прямой уголъ. Давленіе производится главнымъ образомъ мякотью большого пальца и мизинца. Слѣдующіе 2 пріема примѣняются на тѣхъ мѣстахъ кишечника, гдѣ завѣдомо имѣются скопленія каловыхъ массъ (фиг. 24).

3 пріемъ. Кладутъ плоско вытянутую правую кисть пальцами внизъ на правую паховую область, а лѣвую кладутъ на первыя фаланги правой и производятъ въ такомъ видѣ растиранія снизу и снутри, кверху и кнаружи, сообразно ходу слѣпой кишки.

4 пріемъ тотъ-же, что и выше, но только мѣсто примѣненія соотвѣтствуетъ ходу нисходящей части ободочной кишки и сообразно кривизнѣ (слѣва).

518. **Физіологическое дѣйствіе массажа.** Благодаря массажу происходитъ значительное повышеніе отправленій всѣхъ органовъ, такъ какъ при этомъ происходитъ не только возбужденіе мышечной дѣятельности, но и нервной системы, железъ, сердца. Обмѣнъ веществъ происходитъ живѣе и выдѣленіе сгорѣвшихъ продуктовъ изъ тѣла ускоряется. Это происходитъ отъ того, что благодаря массажу энергичнѣе и скорѣе совершается циркуляція крови и лимфы. Также живѣе происходитъ обращеніе питательныхъ соковъ. Увеличивается частота пульса и сила дѣйствія сердца. Сказанное относится къ поглаживанію. Разминаніемъ мышцъ достигаютъ того, что питаніе мышцъ дѣлается лучше, онѣ дѣлаются болѣе твердыми, болѣе упругими, болѣе сократимыми. Поколачиваніе дѣйствуетъ главнымъ образомъ на нервную систему. Сначала наблюдается возбужденіе, потомъ уменьшеніе чувствительности, переходящее въ полнѣйшее мѣстное разслабленіе.

519. **Примѣненіе массажа.** Массажъ примѣняется: во-1-хъ, при переломахъ костей. Поглаживаніемъ имѣютъ въ виду удалить скопившуюся вокругъ перелома кровь, способствуя ея всасыванію. Когда повязку удаляютъ, то снова примѣняется массажъ, съ цѣлью уничтожить оцѣпенѣлость суставовъ и атрофію мышцъ.

2) При вывихахъ суставовъ массажъ примѣняется частью до вправленія вывиха, частью послѣ него. При этомъ употребляются активныя и пассивныя движенія и теплыя ванны.

3) При растяженіи суставовъ.

4) При хроническихъ боляхъ въ суставахъ (хроническомъ суставномъ ревматизмѣ).

5) При невралгіяхъ (нервныхъ боляхъ).

6) При судорогахъ мышцъ.

7) При расширеніяхъ венъ.

8) При атрофіи (исхуданіи и слабости) мышцъ.

9) При параличахъ.

Массажъ живота примѣняется при хроническихъ запорахъ.

Общій массажъ примѣняется при общемъ упадкѣ питанія и при неврастеніи (слабости всей нервной системы).

---

520. **Молочное лѣченіе** состоитъ въ томъ, что больной пьетъ 4 раза въ день 1—1½ стакана тепловатаго (лучше всего парного) молока медленными глотками. Нѣкоторые не переносятъ въ этомъ видѣ молока, тогда добавляютъ коньяку (1 чайн. ложку на стаканъ) и даютъ пить съ сухаремъ, булкой. Само собой разумѣется, что молоко, идущее на такое лѣченіе, должно быть во всѣхъ отношеніяхъ доброкачественное.

Молоко ослицы употребляется многими хроническими больными съ хорошими результатами. Уже въ началѣ нашего изложенія мы указали на весьма легкую перевариимость этого молока, которой и приходится приписывать ея превосходное дѣйствіе. Можетъ быть этому способствуетъ и обильное содержаніе сахара, благодаря которому лучше илетъ жирообразованіе въ организмѣ паціента.

Козье молоко рекомендуется многими; однако оно имѣетъ передъ коровьимъ молокомъ лишь то преимущество, что оно получается отъ животныхъ, которыя крайне рѣдко заболѣваютъ жемчужной болѣзнью.

Молочныя кушанья съ успѣхомъ примѣняются въ хроническихъ болѣзняхъ. Мы не говоримъ при этомъ о сывороткѣ, которая въ прежнія времена играла большую роль какъ цѣлебное средство, между тѣмъ какъ она лишь при особыхъ условіяхъ можетъ имѣть такое дѣйствіе. Но разнаго рода молочные супы могутъ приносить большую пользу больнымъ, если только послѣдніе хорошо ихъ переносятъ.

521. **Кумысъ** представляетъ собою превосходный молочный продуктъ. Настоящій кумысъ приготовляется изъ кобыльяго молока въ степяхъ восточной Россіи, особенно—въ Самарской и Оренбургской губерніяхъ, гдѣ имѣется много кумысныхъ и кумысолѣчебныхъ заведеній. Кумысъ есть ни что иное, какъ молоко въ состояніи алкогольнаго и отчасти молочнокислаго броженія, которое происходитъ въ молокѣ на счетъ молочнаго сахара. Въ кумысѣ отъ кобыльяго молока наиболѣе питательное вещество — казеинъ — свертывается въ видѣ чрезвычайно нѣжныхъ и мелкихъ хлопьевъ, весьма близкихъ по своему характеру къ нѣжнымъ сверткамъ женскаго молока. Однако приготовленіе его изъ кобыльяго молока чрезвычайно трудно, ибо достаточно какого нибудь малѣйшаго уклоненія, ничтожнаго измѣненія въ условіяхъ его производства, чтобы процессъ броженія принялъ совершенно иной характеръ, и получаются продукты маслянаго, слизистаго или гнилостнаго броженія. Вотъ почему пользоваться настоящимъ кумысомъ можно надлежащимъ образомъ на мѣстахъ его производства.

Дома же можно приготовлять подобный напитокъ изъ коровьяго молока слѣдующимъ образомъ: бутылку отъ шампанскаго наполняютъ на ⅝ ея объема хорошимъ свѣжимъ молокомъ, прибавляютъ немного дрожжей и чайную ложку сахару (виноградваго), закупориваютъ, обвязавъ хорошенько пробку, и оставляютъ бродить. Тогда изъ молочнаго сахара образуются алкоголь и угольная кислота, такъ что кумысъ этотъ содержитъ въ себѣ слѣдующія вещества: бѣлокъ, жиръ, сахаръ, алкоголь, угольную кислоту, молочную кислоту, которая также образуется изъ сахара, и соли. Благодаря содержанію угольной кислоты, кумысъ становится шипучимъ, молочная же кислота придаетъ ему пріятный вкусъ. Діэтетическое дѣйствіе его, вслѣдствіе содержанія алкоголя, есть возбуждающее, оживляющее. Но кромѣ того онъ и питаетъ, какъ вообще всякое молоко, и такъ же легко переваривается, какъ и послѣднее. Если его употреблять систематически, то общее состояніе силъ часто поразительно повышается. Только при наклонности къ кровохарканью его нельзя пить.— Больной начинаетъ лѣченіе съ трехъ, четырехъ стакановъ въ день, увеличивая лишь постепенно эту порцію, доходя до 1½ — 2 бутылокъ, и продолжаетъ лѣченіе до тѣхъ поръ, пока оно опротивѣетъ или когда появятся поносы.

522. **Кефиръ**. Подобнымъ же дѣйствіемъ отличается кавказскій напитокъ, кефиръ, приготовляемый также изъ молока помощью броженія, достигаемаго прибавленіемъ спеціальныхъ кефирныхъ грибковъ. И этотъ напитокъ можно приготовлять дома.

Способъ приготовленія кефира. Приступая къ приготовленію кефира, слѣдуетъ прежде всего обмыть сухіе грибки тепловатой водой, чтобъ удалить приставшую пыль; затѣмъ слѣдуетъ оставить грибки въ теплой кипяченой водѣ часа на 3, чтобы размочить ихъ, и уже послѣ этого опустить въ двойное, по объему, количество молока (сырое или вареное) которое слѣдуетъ мѣнять ежедневно, при чемъ лучше всего употреблять глиняную посуду, закрытую кисеей (для доступа воздуха); сосудъ съ грибками долженъ сохраняться при постоянно равной температурѣ, приблизительно градусовъ 13 Р., причемъ его слѣдуетъ каждые 2 — 3 часа легко встряхивать. Первыя порціи молока совершенно не похожи на кефиръ, только приблизительно сутокъ черезъ 6 получается характерный напитокъ. Подготовивъ такимъ образомъ грибки, можно приступить къ систематическому приготовленію кефира: въ глиняную банку кладутъ подготовленные описаннымъ способомъ грибки, обливаютъ ихъ тройнымъ по объему количествомъ молока. Банку закрываютъ кисеей, ставятъ въ прохладное мѣсто и слегка встряхиваютъ каждые 2—3 часа. Чрезъ 24 часа закваска готова; тогда помощью сита отдѣляютъ жидкость отъ грибковъ, разбавляютъ двойнымъ количествомъ молока, разливаютъ въ бутылки въ полтора стакана, но не слѣдуетъ наполнять бутылки совершенно полными, во избѣжаніе разрыва газомъ. Закупоривъ и обвязавъ бутылки, ихъ держатъ при той-же температурѣ, что и закваску, и также слегка встряхиваютъ. Черезъ 24 часа кефиръ готовъ къ употребленію и называется суточнымъ или слабымъ кефиромъ; оставляя при тѣхъ же условіяхъ слабый кефиръ еще на 24 часа, получаютъ двухсуточный или средній, а черезъ 48 часовъ—трехсуточный или крѣпкій. Лучше всего употреблять двухсуточный кефиръ. Отдѣленные отъ первой закваски грибки обливаются новымъ количествомъ молока, для приготовленія закваски на слѣдующій день и т. д. Черезъ 2—3 дня грибки необходимо промывать на ситѣ въ тепловатой водѣ, пока на нихъ не останется слѣдовъ творога; если же грибки получаютъ кисловатый запахъ, то надо къ водѣ прибавить немного соды. Приготовленіе кефира на словахъ гораздо сложнѣе, чѣмъ на самомъ дѣлѣ, и кто разъ испробовалъ его дѣлать дома, никогда уже не будетъ пользоваться покупнымъ. Кефирные грибки можно получить въ любой аптекѣ; стоятъ они сравнительно дорого, но зато небольшимъ даже количествомъ ихъ можно пользоваться безъ конца, такъ какъ въ хорошемъ молокѣ они размножаются.

523. **Употребленіе кефира**. Начинать лѣченіе нужно съ малыхъ порцій (1—1½ стак.); увеличивать пріемы слѣдуетъ постепенно, ежедневно или черезъ день по 1—1½ стакана; высшій суточный пріемъ зависитъ отъ болѣзни, при чемъ слѣдуетъ помнить, что кефиръ не лѣкарство, котораго лишняя порція можетъ повредить, а, напротивъ, удобоваримый питательный напитокъ, количество котораго должно соразмѣрять съ аппетитомъ больного и силами его желудка. Самая обыкновенная суточная порція — 6 стакановъ. Суточная порція дѣлится на три равныхъ части: двѣ изъ нихъ выпиваются до обѣда, а третья послѣ обѣда. Первую порцію лучше всего пить натощакъ, такъ какъ такимъ образомъ кефиръ быстрѣе всасывается въ кровь. Черезъ ½ часа по окончаніи первой порціи можно позавтракать. Черезъ — 1½ часа послѣ завтрака приступаютъ ко второй порціи кефира, которую слѣдуетъ кончить за часъ—за два до обѣда. Третью порцію пьютъ черезъ 2 часа послѣ обѣда. Кефиръ не слѣдуетъ пить залпомъ, а глотками. Окончивъ одинъ стаканъ, слѣдуетъ сдѣлать маленькій моціонъ и приниматься за второй стаканъ не раньше чѣмъ черезъ 10—15 минутъ послѣ перваго. Кефиръ не слѣдуетъ пить холодный, а лучше комнатной температуры.

Вопросъ, какой въ данномъ случаѣ слѣдуетъ пить кефиръ: слабый, средній или крѣпкій, долженъ быть рѣшенъ врачемъ. Вообще говоря, слабый кефиръ показанъ при запорахъ, средній — при отсутствіи подверженности поносамъ, крѣпкій — при поносахъ. Пища, употребляемая при кефирѣ должна быть легкая, удобоваримая и питательная: супы, телятина, птица и дичь; когда же-

лудокъ достаточно привыкнетъ къ кефиру, можно перейти къ обыкновенному столу. Жирныя блюда, слоеное тѣсто, паштеты, маринады, копченья, пикантные соусы, чай, кофе и спиртные напитки слѣдуетъ избѣгать. Образъ жизни долженъ быть вообще правильный и гигіеничный. Для лѣченія кефиромъ не существуетъ никакого опредѣленнаго курса: окончить лѣченіе кефиромъ нужно тогда, когда питаніе больного возстановилось. Если кефиръ надоѣстъ больному, то слѣдуетъ сдѣлать перерывъ недѣли на двѣ и потомъ опять вернуться къ нему, если состояніе больного этого еще требуетъ.

Дезинфекція и предохранительныя мѣры противъ заразы.

524. **Для обезвреженія** заразныхъ вещей служатъ:

а) водяной паръ 100° въ спеціальныхъ дезинфекціонныхъ аппаратахъ;

б) кипяченіе въ водѣ;

в) 5% растворъ карболовой кислоты (1 часть чистой карболовой кислоты на 19 частей воды);

г) растворъ сулемы 1 : 1000, т. е. одна часть ея на тысячу частей воды;

д) известковое молоко, приготовляемое изъ части обожженой извести въ 4 частяхъ воды;

е) сжиганіе и накаливаніе.

525. **Выдѣленія больныхъ** заразною болѣзнью собираютъ въ сосуды, наливаютъ въ нихъ известковое молоко, хорошенько размѣшиваютъ, и затѣмъ закапываютъ въ землю. Подлежащими такой дезинфекціи выдѣленія являются: при холерѣ — рвотныя и каловыя испражненія и моча; при дифтеритѣ и скарлатинѣ — выхаркиваемыя мокроты, носовая слизь и моча; при всѣхъ тифозныхъ заболѣваніяхъ и эпидемическомъ кровавомъ поносѣ: каловыя изверженія и моча.

Отхожими мѣстами и клозетами заразные больные не должны пользоваться. Если же это какъ нибудь уже произошло, то надо хорошенько вытереть сидѣніе и проч. пятипроцентной карболовой кислотой и вдить въ отверстіе 15—20 стакановъ этого раствора.

526. **Комната больного.** Платье, бѣлье и т. п., бывшія на больномъ, страдавшемъ заразною болѣзнью, кладутъ, не вытряхивая, въ мыльную воду и кипятятъ въ ней втеченіе получаса. Мебель и другіе предметы обстановки обмываются и вытираются дезинфицирующими растворами.

527. **Обои** вытираются ситнымъ хлѣбомъ, который послѣ этого сжигается.

528. **Полы, двери и окна**, равно и неполированная мебель вытираются послѣ заразной болѣзни 1% растворомъ сулемы или 5% растворомъ карболовой кислоты; послѣдній пропускаютъ также въ имѣющіяся щели пола. Очень цѣлесообразно также выбѣлить потолки и не оклеенныя обоями стѣны. Послѣ такой дезинфекціи помѣщенія, раскрываютъ въ немъ окна и даютъ провѣтриться втеченіи нѣсколькихъ дней.

529. **Санитарныя кареты.** Для перевозки заразныхъ больныхъ не должны употребляться кареты, предназначенныя для общественнаго пользованія, равно какъ и общіе вагоны желѣзной дороги. Для такихъ больныхъ во многихъ городахъ, при больницахъ, имѣются спеціальныя, санитарныя кареты.

530. **Выздоравливающіе**, прежде чѣмъ придти въ общеніе со здоровыми людьми, должны принять теплую ванну, затѣмъ одѣть чистое бѣлье, не бывшее въ употребленіи во время болѣзни, и продезинфицированное платье.

531. Всѣ **лица**, бывшія у заразныхъ больныхъ, прежде чѣмъ придти въ общеніе со здоровыми, должны вымыть руки 3% растворомъ карболовой кислоты, а ухаживавшія за ними должны кромѣ того хорошенько обмыть лицо, волосы головы и бороды.

532. **Кушанья и напитки** не должны сохраняться въ комнатѣ больного и никто, кромѣ больного, не долженъ ихъ употреблять.

533. **Предметы перевязки**, уже бывшіе въ употребленіи, должны немедленно сжигаться, инструменты же должны очищаться 5% растворомъ карболовой кислоты, или же ихъ нужно прокипятить въ горячей водѣ.

534. **Скверные запахи** надо устранять исключительно удаленіемъ ихъ источника (извержения, перевязочный матеріалъ и проч.) и основательнымъ провѣтриваніемъ. Выкуриванія благовонными веществами не дезинфицируютъ, а уничтожаютъ только непріятный запахъ.

535. **Постельное бѣлье, одежда и проч.**, какъ постель, подушки, тюфяки, одѣяла, чехлы отъ мебели, занавѣси, и проч., собираютъ осторожно, не вытряхивая, въ простыни, и отправляютъ въ дезинфекціонную камеру, гдѣ таковое имѣется, или же, за неимѣніемъ послѣднихъ, хорошенько вываріваютъ въ мыльной водѣ. Загрязненныя кожаныя вещи (обувь) очищаются 5% растворомъ карболовой кислоты или растворомъ сулемы (1 : 1000). Всѣ же вещи, не имѣющія цѣнности, лучше всего сжигать.

Домашняя аптечка *).

1) **Боткинскій порошокъ:** какъ слабительное, преимущественно при привычныхъ (хроническихъ) запорахъ и стоящихъ часто въ связи съ ними головной боли и приливахъ крови къ головѣ. По чайной—десертной ложкѣ на пріемъ въ ½ стаканѣ комнатной воды.

2) **Нюхательная соль:** для нюханія какъ освѣжающее при невралгіи, мигрени, головокруженіи, обморокѣ, угарѣ.

3) **Азотнокислый висмутъ:** при болях подъ ложечкой, спазмахъ въ животѣ и поносахъ. На пріемъ отъ 3 до 15 гранъ нѣсколько разъ въ день.

*) Аптечку такого состава можно получить уже готовой у „Р. Кёлеръ и К°“ въ Москвѣ или Петербургѣ, но можно и любой аптекѣ поручить ея изготовленіе.

4) **Зубныя капли:** маленькій кусочекъ ваты смочить и положить въ испорченный зубъ, предварительно хорошо вычищенный; слюну сплевывать.

5) **Капли д-ра Иноземцева:** при поносахъ, болях подъ ложечкой и въ животѣ, при холерѣ. Взрослымъ по одной лепешкѣ (= 20 капель) 2—4 раза въ день. Дѣтямъ, въ виду присутствія опія, лучше не давать, а замѣнять мятными каплями (№ 21).

6) **Хининъ:** при лихорадкѣ, невралгіи (боли лица), зубной боли. Взрослымъ по лепешкѣ (5 гранъ), 2—3 раза въ день.

7) **Эликсиръ парегорикъ:** противъ кашля, чувства ссадженія и царапанія въ горлѣ и т. п. Взрослымъ по 1 лепешкѣ (= 20 капель) до 4-хъ разъ въ день въ рюмкѣ воды. Дѣтямъ съ осторожностью, по ¼—⅓ лепешки.

8) **Бромистый натръ:** при невралгіи, нервной безсонницѣ и вообще какъ успокаивающее. По одной лепешкѣ 2—3 раза въ день (предпочтительнѣе къ вечеру, передъ отходомъ ко сну) въ рюмкѣ воды.

9) **Салициловый натръ:** при ревматическихъ болях (ломотѣ въ суставахъ, костяхъ, мышцахъ, при зубной боли и вообще при простудныхъ заболѣваніяхъ). По одной лепешкѣ 2—4 раза въ день, распустивъ въ рюмкѣ воды, простой или (лучше) содовой.

10) **Кровеостанавливающая вата:** при порѣзахъ плотно прижать порѣзанное мѣсто комкомъ ваты и держать не отнимая минутъ пять; затѣмъ, не отнимая же, прикрыть сверху слоемъ гигроскопической ваты и забинтовать. При сниманіи отнюдь не отрывать, а отмочить теплой водой.

11) **Глицеринъ:** какъ смягчающее средство для кожи лица и рукъ: при трещинахъ и шероховатости кожи,— для втиранія на ночь.

12) **Гофманскія капли:** при головокруженіи, слабости, головной боли. По 20—25 капель въ рюмкѣ воды, 3—4 раза въ день.

13) **Эопирно-валеріановыя капли:** при слабости, головокруженіи, нервности и истерическихъ припадкахъ. По 20—25 капель на ½ рюмки воды.

14) **Касторовое масло:** общеизвѣстное слабительное. По 1—1½ столовой ложки на пріемъ.

15) **Коллодій:** при незначительныхъ порѣзахъ и царапинахъ. Ранку хорошо обмываютъ какимъ-либо дезинфецирующимъ растворомъ, напр. растворомъ борной кислоты (№ 25), и затѣмъ, обсушивъ ее или на воздухѣ, или обтеревъ комочкомъ гигроскопической ваты (№ 33), тоже предварительно вымоченнымъ въ растворѣ борной кислоты и затѣмъ выжатымъ, и, сблизивъ края ранки, заливаютъ коллодіемъ; при засыханіи послѣдняго образуется блестящій слой въ видѣ пластыря, предохраняющій ранку отъ загрязненія и способствующій скорому заживленію ея.

16) **Нашатырный спиртъ:** для нюханія при обморокѣ, головокруженіи, при укусахъ насѣкомыхъ,—какъ растираніе для облегченія зуда и боли; при ранахъ отъ бѣшеныхъ и ядовитыхъ животныхъ, змѣй и т. п.—какъ прижигающее, прямо на рану. При лѣченіи отравленія алкоголемъ внутрь, по 3—5 капель въ рюмкѣ водки или воды, 1 разъ въ сутки.

17) **Іодовая настойка:** какъ разрѣшающее средство при различныхъ воспаленіяхъ, опухоляхъ, ломотѣ и боляхъ въ боку. Смазать кисточкою 2—4 раза, по одному разу въ сутки.

18) **Свинцовый уксусъ:** для приготовленія свинцовой охлаждающей примочки при порѣзахъ, ушибахъ, воспаленіяхъ кожи простыхъ и рожистыхъ и т. п. Чайную ложку на ½ стакана воды.

19) **Камфарный спиртъ:** при ломотѣ и ушибахъ, для растиранія и наложенія согрѣвающаго компресса (№ 27, 28, 29) на больную часть тѣла.

20) **Жженая магнезія:** легкое слабительное. По чайной до столовой ложки на ½ стакана воды, утромъ.

21) **Мятныя капли:** при тошнотѣ, рвотѣ, боли въ животѣ. Взрослымъ по 15—20 капель. Дѣтямъ по 5—8 капель.

22) **Ромашка:** какъ успокоительный чай при боляхъ желудка и кишечника, какъ вѣтрогонное въ клизмѣ. Заваривать столовую ложку на 2 стакана кипятку.

23) **Малина:** потогонное. Заваривать какъ чай: столовую ложку на чайникъ.

24) **Тальк:** присыпка при излишней потливости и подпрѣваніи, а также какъ дѣтская присыпка.

25) **Борная кислота:** какъ полосканіе при боли горла, какъ дезинфецирующее средство при обмываніи ранъ, язвъ и пр. Чайную ложку на стаканъ воды; употреблять по охлажденіи.

26) **Сода двууглекислая:** при изжогѣ, тяжести подъ ложечкой, тошнотѣ,—внутрь по ¼—½ чайной ложки нѣсколько разъ въ день. Наружно—какъ присыпка, тотчасъ же послѣ ожога.

27, 28, 29) **Фланель, парафиновая бумага и компрессная клеенка:** для согрѣвающаго компресса, употребляемаго, напр., при флюсѣ, нарывахъ и т. п. для скорѣйшаго теченія воспалительнаго процесса.

30, 31, 32, 33, 34, 35, 36) **Каучуковый липкій пластырь, марлевый бинтъ, вата гигроскопическая, горчичники, англійскій пластырь и кисточка.** Употребленіе этихъ предметовъ столь же разнообразно, какъ и всѣмъ извѣстно.

37) **Гуммозный пласт.** (вытяжной) при нарывахъ (чирьяхъ). Намазывать на холстинку кружочекъ по величинѣ нарыва и прикладывать.

Домашняя аптечка составлена для подачи помощи при слѣдующихъ заболѣваніяхъ.

Цифры означаютъ №№, подъ которыми расположены лѣкарства въ аптечкѣ.

Безсонница 8.
Боль горла 25, 23 (27, 28, 29).
Боль подъ ложечкой и въ животѣ (колики) 1, 3, 5, 14, 20, 21, 22, 26.
Вѣтры (газы) 20, 22.
Глазная боль 18, 25.
Головная боль 1, 2, 6, 8, 9, 12, 13, 16.
Головокруженіе 1, 2, 12, 13; 16.
Зубная боль 4, 6, 8, 9 (27, 28, 29).
Изжога 26.
Кашель 7.
Констипація (запоръ) 1, 14, 20.
Кровотеченіе 10, 15, 18 (30, 31, 32).
Лихорадка 6, 9, 23.
Мигрень 2, 6, 8, 9.
Невралгія 2, 6, 8, 9, 13.
Обморокъ 2, 16, 12, 13.
Ожоги 26, 18.
Отравленіе алкоголемъ (запой и т. п.) 16.
Поносъ 14, 3, 5, 21.
Порѣзы, ссадненія кожи 10, 15, 18 (30, 31, 32).
Ревматизмъ (ломота въ суставахъ, костяхъ, мышцахъ) 9, 19.
Рожистое воспаленіе кожи 18, 24.
Сердцебіеніе и боли въ области сердца 13, 8.
Тошнота и рвота 21, 26.
Укусы насѣкомыхъ 16.
Укусы бѣшеными и ядовитыми животными 16, 18 (30, 31, 32).
Ушибы 18, 19.
Язвы 25, 18 (30, 31, 32).

Краткія свѣдѣнія о главнѣйшихъ лѣчебныхъ мѣстахъ Россіи *).

536. **Абасъ-Туманъ** — Тифлисской губ., Ахалцыхскаго у., въ 100 в. отъ станціи Михайлово, Поти-Тифлисской ж. д. Мѣстечко и минеральные источники расположены въ узкомъ ущельѣ на высотѣ 3.600 ф. надъ мор. Красивое мѣстоположеніе. Крутыя скалы и горы, покрытыя растительностью. Сезонъ съ 1-го іюня по 1-е сент.

537. **Аренсбургъ** — (сезонъ съ 15-го мая по 20-е авг.), на ю. берегу о-ва Эзеля, принадлежитъ къ наиболѣе благоустроеннымъ русскимъ курортамъ. По чистотѣ, порядку и дешевизнѣ мало уступаетъ хорошимъ лѣчебнымъ мѣстамъ за границею. Городокъ производитъ хорошее впечатлѣніе: чистенькій, опрятный, съ отлично мощеными улицами, безъ пыли и грязи, онъ утопаетъ въ зелени садовъ. Бастіоны и рвы стариннаго замка эзельскихъ епископовъ поросли вѣковыми деревьями. Отъ изобилія липъ, сирени, бѣлой акаціи и розъ городъ въ эпоху цвѣтенія благоухаетъ, а такъ какъ онъ стоитъ на мысу, то воздухъ, освѣжаемый вѣтромъ, здѣсь чистъ и здоровъ. Цѣны не высоки и обыкновенно платятъ отъ 50 до 150 р. въ лѣто за дачу въ 3—5 комн. съ полной, приличной обстановкой. Удобный путь черезъ Балтійскій портъ, откуда два раза въ недѣлю (по субботамъ и понед.) отходитъ пароходъ въ Аренсбургъ. Изъ Петербурга можно проѣхать прямо на парох. до Риги и тамъ пересѣсть на другой парох. Въ Аренсбургѣ лѣчатся грязями и морскими купаньями и есть нѣсколько благоустроенныхъ заведеній.

538. **Алупка** — татарская деревня на южн. берегу Крыма, въ 14 в. къ ю.-з. отъ Ялты. Прекрасный климатъ и морскія купанья. Цѣны дорогія.

*) Изъ альманаха П. О. Яблонскаго.

539. **Алушта** — деревня на ю. бер. Крыма въ 42 в. отъ Симферополя. Климатъ нѣсколько холоднѣе другихъ частей южнаго берега.

540. **Ганге** — на с. берегу Финскаго зал., въ 497 в. отъ Петербурга и 194 в. отъ Гельсингфорса. Сообщеніе съ Петербургомъ на пароходѣ и по жел. дор. Ганге очень посѣщаемое мѣсто какъ для морскихъ купаній, такъ и для теплыхъ и холодныхъ ваннъ въ купальномъ заведеніи. Дачи расположены въ сухомъ, сосновомъ лѣсу; въ окрестностяхъ много хорошихъ прогулокъ; есть наемныя лодки, можно ѣздить для прогулокъ по островамъ около Ганге; за право пользоваться курзаломъ, который выписываетъ довольно много газетъ, гдѣ ежедневно играетъ музыка и устраиваются танцы, всѣ пріѣзжіе обязаны внести сборъ въ 15 финляндскихъ марокъ съ лица за весь сезонъ. Семейства болѣе чѣмъ изъ 2 лицъ, вносятъ за двоихъ по 15 м., за остальныхъ по 10 м. Въ паркѣ есть водолечебницы, до 30 дачъ съ меблиров. комнатами; плата за комнату отъ 30 до 75 м. въ мѣсяцъ. Большинство живущихъ въ Ганге пользуются столомъ въ курзалѣ. Стоимость полнаго продовольствія (завтракъ, обѣдъ и ужинъ) — 80 м. въ мѣсяцъ, одинъ обѣдъ — 48 м.; при расчетѣ посуточно по 3 м. 50 п. Сезонъ продолжается съ 15 іюня по 15 сентября. Среднія температуры: іюнь + 12,8° Ц., іюль + 15,4° Ц., августъ + 16,0° Ц., съ 1-го по 15-е сентября + 13,7° Ц.

541. **Гапсаль** — славится морскими купаньями и грязями, похожими на аренсбургскія. Окруженный съ трехъ сторонъ заливомъ, городъ находится въ мѣстности ровной, каменистой, поросшей мелкимъ кустарникомъ и сосною. Хотя онъ и открытъ с.-з. вѣтрамъ, тѣмъ не менѣе климатическія условія очень хороши. Лучшій путь по жел. дор. до Балтійскаго порта и далѣе на пароходѣ. Квартиры, отличающіяся большой опрятностью, не дороги. Сезонъ съ 15-го мая до конца августа.

542. **Друскеники**. — Сезонъ съ 1 мая до 15 сент. Мѣстечко Гродненской губ., на высотѣ 635 фут. надъ моремъ, на правомъ берегу Нѣмана, при впаденіи въ него рѣки Ротничанки. Отъ станціи Варшавской ж. д. Порѣчье — 17 в. Мѣстность песчаная, возвышенная и окруженная сосновымъ лѣсомъ, при умѣренно-влажномъ климатѣ, представляетъ очень хорошую санитарную станцію; средняя температура: мая + 13,1° Ц., іюня и іюля + 18,1° Ц., авг. + 17,9° Ц., сент. + 14,1° Ц. На р.р. Нѣманъ и Ротничанкѣ есть купальни; въ паркѣ молочная ферма и кумысное заведеніе. Минеральныя воды по цѣлебнымъ свойствамъ сходны съ Крейцнахскими. Источниковъ 16; четырьмя пользуются для внутренняго употребленія, остальными для ваннъ. Мѣстность живописная.

543. **Дуббельнъ** — приморское селеніе Лифляндской г. на берегу Рижскаго зал., въ 18 в. отъ Риги; сливается съ другимъ сел., Маіоренгофомъ. Параллельно берегу тянутся невысокія дюны, вершины которыхъ покрыты сосною; подъ защитой лѣса расположены дачи. Купанье въ морѣ и въ рѣкѣ Аа. Большой курзалъ, пароходное и желѣзнодорожн. сообщеніе съ Ригою. Въ Дуббельнъ и другія сосѣднія мѣстности—Карлсбадъ и Бильдерингсгофъ на лѣто съѣзжается до 10.000 дачниковъ. Между Дуббельномъ и Маіоренгофомъ расположена водолечебница „Маріенбадъ“, со всѣми современными приспособленіями для пользованія больныхъ. Сезонъ съ 15 мая по 15 авг.

544. **Кавказскія минеральныя воды:** 1) Пятигорскъ. — Городъ лежитъ на южномъ и юго-западномъ склонахъ горы Машука, на лѣвомъ берегу р. Подкумка. Высота надъ уровнемъ моря 1.685 ф. Высота горы Машукъ 3.255 ф. По наружному виду Пятигорскъ производитъ пріятное впечатлѣніе. Зелень, горы Бештау, Машукъ и рѣдкій, по своей красотѣ, кавказскій снѣговой хребетъ, съ ясно обрисованнымъ Эльборусомъ, придаютъ ему особенную живописность. Лучшіе виды на городъ и окрестности—изъ бесѣдки, называемой „Эолова арфа“, въ

Эмануелевскомъ паркѣ, и съ дороги, ведущей на Машукъ, а также отъ воротъ Казеннаго сада и съ Горячей горы. Гостиницы: „Казенная“ и „Минеральныя воды“; цѣны, отъ 1 р. до 4 р. въ день, мѣняются въ теченіе сезона. За добавочную кровать 30 к. въ сутки, за перемѣну постельнаго бѣлья 25 к., полотенце—10 к. „Центральная“, цѣны отъ 1 р до 6 р. въ сутки и отъ 25 до 150 р. въ мѣс. „Европейская“, отъ 1 р. до 6 р. въ сутки и отъ 25 до 150 р. въ мѣс. Много мебл. комнатъ и квартиръ; значительно дешевле можно устроиться въ предмѣстьяхъ—въ Кабардинской слободкѣ, Горячеводской станицѣ и Константиновской слободкѣ; желающіе пользоваться ваннами берутъ сезонный билетъ, стоитъ 3 р. для одного и 6 р. семейный. Достопримѣчательности слѣдующія: домикъ гдѣ жилъ Лермонтовъ, гротъ Лермонтова, гротъ Діаны, Эолова арфа, памятникъ Лермонтова, трещина Горячей воды и Провалъ. Болѣе подробно смотри путеводитель по „Кавказскимъ минеральнымъ водамъ“, изд. Горнаго Деп. Мин. Земледѣл. и Гос. Им. Сезонъ съ 1-го мая по 15-е сент.

2) Ессентуки—въ 15 в. отъ Пятигорска; составляетъ вторую группу Кавказскихъ минеральныхъ водъ. Дорога изъ Пятигорска тянется по лѣвому берегу Подкумка, степью; однообразіе лишь нѣсколько оживляется, въ ясную погоду, видомъ на Бештау, — справа, и на Эльборусъ—слѣва. Лучшая гостиница „Компанейская“; отъ 1 р. 50 к. до 5 р. въ сутки, безъ постельнаго бѣлья. Обѣдъ изъ 4 блюдъ 1 р., порціи отъ 25 до 75 к. Много мебл. комнатъ съ платою отъ 10 до 50 р. въ мѣс. Близъ гостиницы паркъ; окрестности однообразны.

3) Желѣзноводскъ — лежитъ въ 125 в. отъ Пятигорска, на высотѣ 2.000 ф. надъ ур. моря. Станица окружена лѣсомъ, часть котораго образуетъ прекрасный паркъ. Гостиницъ нѣтъ, но во всѣхъ домахъ комнаты отдаются по-сезонно, на мѣсяцъ и по-суточно. Цѣна комнатъ въ разное время сезона отъ 30 к. до 8 р. въ сутки. За послѣднее время выстроено нѣсколько новыхъ домовъ и въ общемъ помѣщеній достаточно, но въ разгаръ сезона, т. е. отъ конца іюня до 15 іюля, въ квартирахъ, особенно въ большихъ, ощущается недостатокъ и потому пріѣзжимъ съ извѣстными требованіями лучше въ это время, для временной остановки, проѣхать въ Пятигорскъ и отсюда уже предпринять поѣздку въ Желѣзноводскъ, для отысканія квартиры. Помѣщенія во вторую половину сезона значительно дешевле. Прогулки по окрестностямъ могутъ быть предпринимаемы по преимуществу пѣшкомъ или верхомъ, такъ какъ проѣздныя дороги плохи. Экскурсіи верхомъ чаще всего предпринимаются на горы Бештау, Острую, Развалку, Змѣиную и кругомъ Желѣзной; всѣ эти мѣста отличаются прекрасными видами. Сезонъ съ 20-го мая по 1-е сент.

4) Кисловодскъ. — Прекрасный горный климатъ; лѣчебныя приспособленія заключаются въ водѣ источника Нарзана, употребляемой для питья съ врачебной цѣлью и для купаній. Кромѣ того есть приспособленія для лѣченія углекислымъ газомъ, выдѣляемымъ источникомъ. Въ паркѣ имѣются двѣ купальни: одна для купанья въ проточной водѣ р. Ольховки, другая для ваннъ изъ воды 7° прѣснаго источника. Лучшая гостиница: „Паркъ“— на высокомъ мѣстѣ, близъ центра, 40 номеровъ, хорошо меблированныхъ, отъ 3 до 8 р. въ сутки. Кухни нѣтъ, и живущіе въ гостиницѣ пользуются казеннымъ рестораномъ, находящимся по близости. Гостиница Зипалова—обстановка хорошая, многіе номера съ отдѣльными спальнями. Цѣны во время курса колеблются, отъ 2—5 р., даже для живущихъ цѣлый сезонъ. Кухни нѣтъ. Гостиница Смирнова— номера отъ 1 р. до 5 р. въ сутки. Цѣны также колеблются. Обстановка много проще но удовлетворительная; при гостиницѣ ресторанъ. „Бештау“—номера, отъ 1—3 р. въ сутки. Меблировка проще, чѣмъ въ предыдущихъ. При гостиницѣ ресторанъ. Гостиница Махлая—обстановка удовлетво-

рительная. Цѣна за номеръ отъ 75 к. до 2 р. въ сутки. Комнаты отдаются, большею частью, на мѣсяцъ. При гостиницѣ хорошій домашній столъ. Дома, отдающіеся въ наймы, постройкою напоминаютъ дачи близъ столицъ. Лучшіе изъ такихъ домовъ расположены выше парка, на лѣвой сторонѣ его, по Тополевой аллеѣ. Много мебл. комнатъ отъ 15 до 60 р. въ мѣс. Въ окрестностяхъ Кисловодска много интересныхъ прогулокъ какъ ближнихъ, такъ и дальнихъ. За верховую лошадь, съ сѣдломъ, рубль въ часъ. Плата за отдѣльныя поѣздки по соглашенію. Амазонки отъ 50 к. до 2 р. за поѣздку. Сезонъ съ 1-го іюня по 15-е сент.

545. **Михайловскія минеральныя воды**—на Кавказѣ, въ 57 в. отъ Владикавказа по почтовому тракту и въ 70 в. по петровской вѣтви владикавказской жел. д., въ Сунжерскихъ горахъ. Источники горячіе и теплые—тѣ и другіе въ разстояніи полуверсты другъ отъ друга. Горячіе (болѣе сѣрные) имѣютъ температуру + 50° Р., а теплые (болѣе щелочные)—отъ + 25° до + 30° Р. Среди послѣднихъ имѣются прохладные (для питья) въ + 16° Р. (слабые Ессентуки въ своемъ родѣ). Источники находятся въ 15 в. отъ станицы Михайловской, въ мѣстности съ богатой растительностью и хорошимъ климатомъ. Въ станицѣ имѣются удобныя квартиры. Въ виду съѣзда больныхъ, въ станицѣ открывается аптека, и, кромѣ того, пріемный покой, съ постояннымъ участковымъ врачемъ.

546. **Либава** — одно изъ лучшихъ мѣстъ для купанья въ Балтійскомъ м. и предпочитается другимъ по своему расположенію на открытомъ берегу, сильнымъ волнамъ и чистому воздуху. Сезонъ для купанья съ 1 іюня по 1 или 15 сент. Въ паркѣ близъ кургауза довольно много дачъ. Комнаты въ кургаузѣ отъ 60 до 100 р. за сезонъ. Квартиры въ городѣ дешевле. Списокъ отдаваемыхъ въ наемъ квартиръ имѣется въ кургаузѣ.

547. **Лиманы близъ Одессы.**—Лѣченіе грязями. Мѣстность однообразная; жизнь во время сезона довольно дорога, почему многіе больные живутъ въ Одессѣ и ежедневно ѣздятъ на Лиманы по жел. дор. Квартиры и отдѣльныя меблированныя комнаты на Куяльницкомъ лиманѣ—на частныхъ дачахъ; на Хаджибейскомъ—въ паркѣ лѣчебнаго заведенія. Сезонъ съ 15 мая по 1 сент.

548. **Липецкъ**—лежитъ въ ю.-з. части Тамбовской губ., при Орловско-Грязской ж. д. Минеральныя воды желѣзисто-щелочныя. Заведеніе водъ имѣетъ гостиницу, ресторанъ и курзалъ, гдѣ есть библіотека и читальня. Въ курзалѣ бываютъ танцовальные вечера, устраиваются концерты и спектакли. Во время лѣчебнаго сезона, утромъ и вечеромъ оркестръ музыки играетъ въ городскихъ садахъ. Липецкъ расположенъ въ мѣстности высокой и живописной, окруженъ сосновыми лѣсами и отличается чистымъ, здоровымъ воздухомъ и ровнымъ климатомъ, что представляетъ всѣ благопріятныя условія для лѣчебнаго и дачнаго мѣстопребыванія. Сезонъ съ 20-го мая по 1-е сент.

549. **Погулянка.**—Климатическая лѣсная станція и кумысо-водолѣчебное заведеніе въ 7 в. отъ Двинска, расположена въ красивой мѣстности на высокомъ берегу З. Двины. Много дачъ отъ 200—500 р. за сезонъ. Есть два пансіона; одинъ дешевый отъ 1 р. 50 к. до 2 р. въ день съ полнымъ содержаніемъ, другой дорогой—отъ 3 р. до 5 р. въ день. Сезонъ съ 10-го мая по 10-е сент.

550. **Сакскія грязи**—находятся при татарской дер. Саки, Таврической г., на почтовомъ трактѣ, въ 19 в. отъ Евпаторіи и въ 43 в. отъ Симферополя. Грязи расположены около большого соляного озера въ 1½ в. отъ деревни и въ 2 в. отъ берега моря. Поѣздъ въ Саки по жел. дор. до Симферополя, а оттуда на лошадяхъ. При лѣчебницѣ есть меблированный домъ; комнаты не дороги. Сезонъ съ 1-го іюня по 15 авг.

551. **Самара.** — Кумысо-лѣчебное заведеніе доктора Постникова — находится въ 6 в. отъ Самары, въ тѣнистомъ паркѣ; квартиры большей частью въ отдѣльныхъ флигеляхъ, расположенныхъ въ глубинѣ парка. Плата отъ 8 до 10 р. въ мѣсяцъ; за лѣто плата меньше. Съ 1 авг. плата за квартиры понижается на 50%. Обѣды изъ 3 блюдъ съ завтраками или ужиномъ изъ одного блюда 25 р.; на домъ—28 р. Лѣчебный курсъ считается не временемъ, проведеннымъ въ заведеніи, а количествомъ выпитыхъ бутылокъ: 300 бутылокъ есть среднее количество, достаточное для курса, слѣдовательно, считая по 5 бут. въ день, нужно пробыть около 6 нед. для полнаго курса лѣченія. Случается, что выпиваютъ это количество въ одинъ мѣсяцъ. Всякій больной изслѣдуется директоромъ заведенія или его помощникомъ и получаетъ наставленіе относительно питья кумыса, въ чистомъ-ли видѣ, или съ примѣсью лѣкарственныхъ средствъ. Сезонъ съ 1-го мая по 15-е сентября.

552. **Славянскія минеральныя воды** — находятся въ Харьковской г., по Курско-Харьк.-Азовской ж. д., ст. Славянскъ. Сообщеніе между станціей, городомъ и водами по Славянской желѣзнодор. вѣткѣ. На станціи имѣются кромѣ того извозчики. Климатъ умѣренно жаркій, сухой и здоровый. Лѣчебныя средства: вода минеральныхъ озеръ, маточный щелокъ, источникъ городской буровой скважины и грязь. Вокругъ заведенія и въ паркѣ есть дачи съ удобными квартирами. Продовольствіе не дорого. Оркестръ музыки играетъ ежедневно по утрамъ и вечерамъ въ паркѣ. Въ курзалѣ устраиваются спектакли, танцовальные вечера и другія увеселенія. Подробныя свѣдѣнія о водахъ высылаются желающимъ безплатно конторой водъ. Сезонъ съ 15-го мая по 15-е авг.

553. **Сухумъ**—на кавказскомъ берегу Чернаго м.; отличается прекраснымъ климатомъ; снѣгъ здѣсь рѣдкое явленіе, температура рѣдко ниже + 5° Ц. Сухумъ окруженъ съ трехъ сторонъ высокими горами и живописно расположенъ амфитеатромъ по склону ихъ. Богатая растительность и виноградники. Помѣщеніе можно найти въ частныхъ домахъ и въ гостиницахъ „Франція“ и „Центральная“; номера отъ 1 до 2 р. въ сутки, помѣсячно отъ 20 р. Обѣдъ не дорогъ, отъ 20 до 40 к. Въ частныхъ домахъ и на дачахъ не трудно достать приличную комнату со столомъ за 35—40 р. въ мѣс. Главный кавказскій хребетъ, покрытый вѣчными снѣгами, подходитъ къ самому Сухуму. Ближайшія горы достигаютъ 8.000 ф., а далѣе къ востоку становятся еще выше. Поѣздка береговой дорогой на Новый Аѳонъ (22 в.) очень интересна, можно нанять экипажъ туда и обратно за 3 р. 50 к.—4 р. Монастырь расположенъ въ великолѣпной мѣстности и утопаетъ въ зелени.

554. **Сочи** — деревня на кавказскомъ берегу Чернаго м. Въ Сочи пріѣзжаютъ для лѣченія воздухомъ, купаньемъ и виноградомъ; жизнь дешевая; номера въ гостиницѣ Фроштейна посуточно 1 р., помѣс. отъ 15 р.; у поселянъ можно нанять комнату за 8—10 р. въ мѣс. Болотной лихорадки, дающей себя знать въ сосѣднихъ деревняхъ, въ Сочи не бываетъ. Растительность въ Сочи разнообразна и роскошна: хвойные лѣса (преимущественно пихта), каштановыя деревья, гигантскіе тополи, красное дерево, кавказская пальма и проч. Въ дикомъ состояніи или въ жалкихъ остаткахъ черкесскихъ садовъ произрастаютъ яблоки, груши, персики, айва и другіе фрукты.

555. **Старая Русса.**—Лѣченіе грязями и минеральными водами. Есть холодное купанье въ соленомъ озерѣ. Квартиръ много и онѣ не дороги. Лучшія на Ильинской улицѣ, близъ парка. Цѣлыя дачи и отдѣльныя помѣщенія съ меблировкой за 50—350 р. въ лѣто. По пріѣздѣ лучше всего на одинъ день остановиться въ гостиницѣ и самому выбрать себѣ квартиру. Столъ семейные большею частью имѣютъ у себя, а одинокіе въ ресторанѣ вокзала. Врачебная помощь организована хорошо. Въ Старой Руссѣ есть театръ; представленія даютъ нѣсколько разъ въ недѣлю. Сезонъ съ 25 мая по 2-е авг.

556. **Хиловскія сѣрныя минеральныя воды**—находятся въ Псковской г., Порховскаго у., въ селѣ Хиловѣ, въ имѣніи помѣщика Балавенскаго, въ 70 верстахъ отъ Пскова и въ 10 верстахъ отъ города Порхова. Отправляясь изъ С.-Петербурга въ Хилово слѣдуетъ ѣхать по Варшавской ж. д. до станціи Новоселье Отъ станціи до Порхова почтовымъ трактомъ 60 в., а отъ него до с. Хилова 10 в. Весь переѣздъ отъ Петербурга 12 — 15 ч. Сезонъ съ 15-го мая по 20-е авг.

557. **Чокракское грязелѣчебное заведеніе врача Добровольскаго въ Крыму**,—при соляномъ озерѣ Чокракѣ, близъ Керчи. Имѣются пансіонъ и частныя квартиры. Подробная брошюра о Чокракѣ высылается безплатно врачемъ Добровольскимъ.

558. **Ялта** — центральный пунктъ на южномъ бер. Крыма. Прекрасный климатъ, живописное мѣстоположеніе, много прогулокъ въ окрестностяхъ. Морскія купанья не хороши, такъ какъ вода часто мутная. Жизнь въ гостиницахъ дорога.

Главныя лѣчебныя мѣста Западн. Европы.

559. **Аахенъ** (Aix la Chapelle) — въ Германіи, въ Рейнской провинціи. Горячіе сѣрные источники. Прекрасныя гостиницы, жизнь не дорогая. Число ежегодныхъ посѣтителей около 4.000 чел. Сезонъ лѣтній съ 1 мая по ноябрь.

560. **Aix les bains**—во Франціи, въ Савоѣ. Теплые сѣрные источники; ежегодно бываетъ до 1.200 больныхъ. Жизнь въ гостиницахъ довольно дорога, особенно въ разгаръ сезона (іюль и августъ), когда въ первоклассныхъ гостиницахъ платятъ по 15—20 фр. за комнату и отъ 5 до 10 фр. въ другихъ гостиницахъ. Въ пансіонахъ и меблир. комнатахъ значительно дешевле. Сезонъ съ апр. до ноября.

561. **Аппенцель**—очень посѣщаемое мѣсто въ Швейцаріи. Лѣченіе горнымъ воздухомъ. Высота надъ уровнемъ моря 2.230 ф. Курорты въ ближайшихъ окрестностяхъ: Гонтенъ, Гайсъ и Вейсбадъ.

562. **Аксенштейнъ** — въ Швейцаріи, близъ С.-Готарской ж. д. Выс. н. ур. м. 2.460 ф. Гостиницы не дороги.

563. **Баденъ**—близъ Вѣны. Живописныя окрестности. Ежегодное число посѣт. до 20.000 ч. Лѣчебный сезонъ круглый годъ; лѣтній съ 15 мая по октябрь.

564. **Баденъ-Баденъ**—въ Германіи, у западнаго подножія Шварцвальда, въ великолѣпной мѣстности. Модный и очень посѣщаемый курортъ. Теплые соленые источники; ихъ температура отъ 40 до 69° Ц. Ежегодное число посѣтителей до 62.000 ч.

565. **Балатонъ-Фюредъ** — въ Венгріи, на берегу Платенскаго озера. Посѣщается главнымъ образомъ австрійской аристократіей. Купанье въ озерѣ. Ежегодное число посѣт. около 2.600 ч.

566. **Беллажіо** — одно изъ наиболѣе живописныхъ мѣстъ на озерѣ Комо, въ Италіи. Прекрасные гостиницы и пансіоны. Стоимость пансіона отъ 7½ фр. въ день.

567. **Берштесгаденъ** — въ Баваріи, близъ Зальцбурга; очень посѣщаемое мѣсто, живописныя окрестности. Соленыя ванны и климатическая станція, цѣны недорогія.

568. **Билинъ**—въ Богеміи, извѣстенъ своими разнообразными цѣлебными источниками. Щелочныя воды источниковъ Билина, напоминающія по вкусу зельтерскую воду, вывозятся во всѣ страны свѣта. Жизнь не дорога.

569. **Борміо**—въ верхней Италіи, на высотѣ 3.460 ф. Разные теплые источники; во время сезона съ мая по сент. большой наплывъ посѣтителей. Цѣны недорогія; пансіонъ отъ 5 ф.

570. **Bourbonne les bains**—во Франціи, деп. Верхней Марны. Теплые минеральные ключи (темп. отъ 40 до 52° Р.). Сезонъ съ 15 апр. по 15 окт.

571. **Гаштейнъ-Вильдбахъ**—въ Австріи. на высотѣ 3.440 ф. Живописное мѣстоположеніе, ключи по составу мало отличаются отъ ключевой воды, но по дѣйствіямъ принадлежатъ къ солено-щелочнымъ; вода ключей употребляется какъ для питья, такъ и для ваннъ. Климатъ горный. Сезонъ отъ 15 мая до конца сент.

572. **Глейхенбергъ**—въ Австріи, въ Штиріи. Многочисленные холодные щелочно-соляные источники. Глейхенбергъ славится прекрасными климатическими условіями. Устройство курорта весьма удовлетворительное; жизнь недорогая. Ежегодное число посѣт. 4.500 чел. Сезонъ съ мая по сент.

573. **Галль** — мѣстечко въ верхней Австріи; замѣчательно богатѣйшими въ Европѣ іодистыми источниками.

574. **Геркулесбадъ-Мегадіа**—въ Венгріи. Теплые сѣрные и соленые источники (темп. 56° Ц). Климатическая лѣчебная станція, въ живописной мѣстности. Ежегодное число посѣт. 6.500 ч.

575. **Гомбургъ** (Homburg von der Höhe)—въ Германіи, близъ Франкфурта на М. Соляные и желѣзные источники. Модный курортъ; ежегодное число посѣт. ок. 13.000 ч.

576. **Интерлакенъ**—въ Швейцаріи, на высотѣ 1.870 ф. Климатическая лѣчебная станція; отличается мягкимъ климатомъ и постоянствомъ температуры. Центръ экскурсій въ бернскіе Альпы.

577. **Ишль** — въ верхней Австріи — знаменитый курортъ съ превосходными разсольными ваннами въ живописной долинѣ. Климатъ мягкій и ровный. Дожди бываютъ довольно часто, особенно въ іюлѣ, но сырости нѣтъ, такъ какъ известковая и песчаная почва быстро всасываетъ воду. Лучшее время переходъ отъ лѣта къ осени, когда температура держится около 18° Ц. Жизнь удобна, но не дорога; развлеченій много, число посѣт. громадное. Сезонъ съ 15-го мая по окт.

578. **Карлсбадъ**—въ Богеміи; въ живописной котловинѣ; теплые щелочно-соленые источники, ихъ темп. до 75° Ц. (Шпрудель). Воды употребляются главнымъ образомъ для питья. Большой вывозъ соленой и минеральной воды. Ежегодное число посѣт. 32.000 ч.

579. **Киссингенъ**—въ Баваріи, живописное расположеніе. Желѣзисто-соленые и кисло-соленые источники. Модный курортъ привлекаетъ ежегодно до 12.000 посѣтит.

580. **Котере**—на югѣ Франціи. Живописное мѣстечко въ самомъ центрѣ Пиринеевъ. Интересныя экскурсіи въ окрестности. Теплые сѣрные источники. Въ разгаръ сезона, съ половины іюня до половины сент., жизнь дорога; въ это время въ лучшихъ гостиницахъ платятъ до 12 ф. за комнату и отъ 8 до 12 фр. въ другихъ. Ежегодно бываетъ до 20.600 больныхъ и туристовъ.

581. **Крейцнахъ**—въ Германіи. Живописное расположеніе. Многочисленные соленые источники. Болѣе 6.000 посѣт. ежегодно.

582. **Контрексевиль** — во Франціи; 4 холодныхъ сѣрныхъ и известковыхъ источника. Сезонъ съ 20 мая по 20 сент.

583. **Loeche les bains**—въ Швейцаріи, на Симплонской ж. д. на высотѣ 4.625 ф. Живописное мѣстоположеніе многочислен. цѣлебные источники. Жизнь не дорога; пансіонъ отъ 5 до 6 фр. въ день.

584. **Лугано** — въ Швейцаріи, на озерѣ того-же названія. Богатая растительность и хорошій климатъ. Желѣзные источники и купанье въ озерѣ. Пансіонъ отъ 7 до 10 фр. въ день.

585. **Монтре**—на Женевскомъ озерѣ. Первокласная климатическая лѣчебная станція. Живописное расположеніе и интересныя прогулки въ окрестностяхъ.

586. **Наугеймъ**—близъ Франкфурта на Майнѣ. Живописное мѣстоположеніе въ горахъ. Разнообразныя минеральныя ванны. Хорошій паркъ, ежедневно музыка, театръ и проч. Сезонъ съ 1-го мая по 1-е окт.

587. **Пирмонтъ**—въ Германіи, близъ Ганновера. Желѣзистые источники. Сезонъ съ мая по сент.

588. **С. Морицъ**—въ Швейцаріи, въ верхнемъ Энгадинѣ на высотѣ 5.800 ф. Желѣзистыя воды. Необходимо запасаться теплымъ платьемъ. Сезонъ съ половины іюня до половины сент.

589. **Рагазъ-Пфеферсъ** — въ Швейцаріи. Минеральные ключи; прекрасно устроенныя ванны. Ежегодное число посѣт. 50.000 ч. Очень интересныя окрестности.

590. **Rohitsch-Sauerbrunn** — въ Австріи. Живописное мѣстоположеніе. Соленые ключи. Хорошо устроено купальное заведеніе. Жизнь недорога.

591. **Спаа** — въ Бельгіи. Знаменитыя щелочно-желѣзистыя воды. Хорошій климатъ. Великолѣпные сады и парки. Городъ расположенъ въ красивой долинѣ Арденскихъ горъ. Сезонъ съ 15-го апр. до 15 окт.

592. **Тараспъ** — въ Швейцаріи, въ Энгадинѣ, на высотѣ 3.886 ф. Соленые и желѣзистые ключи.

593. **Теплицъ** — въ Богеміи. Первоклассный курортъ; хорошо обставленное купальное заведеніе. Красивое мѣстоположеніе. Ежегодное число посѣтителей до 30.000 ч.

594. **Виши** — во Франціи. Городъ и курортъ расположены въ живописной долинѣ. Минеральныя воды Виши употребляются какъ внутрь, такъ и въ видѣ ваннъ. Устройство курорта отличается большою роскошью. Ежегодное число посѣт. до 30.000 ч. Сезонъ съ 15 мая по сент.

595. **Веслау**—близъ Вѣны. Минеральные источники и лѣченіе виноградомъ. Мѣстечко живописно расположено на горѣ, въ сосновомъ лѣсу.

596. **Висбаденъ**—въ Германіи. Теплые соленые источники. Славится не только минеральными водами, но и какъ климатическая станція. Сезонъ для пользованія ваннами съ мая по окт. Лучшее время для пользованія климатическимъ лѣченіемъ отъ начала сент. до половины ноября и отъ конца марта до половины іюня. Число посѣт. доходитъ до 70.000 въ годъ. Жизнь недорога.

597. **Франценсбадъ**—въ Богеміи. Сезонъ съ 1 мая по 1 окт. Щелочно-соленые источники. Водами пользуются какъ для питья, такъ и для ваннъ. Ежегодное число посѣт. около 8.000 ч.

598. **Эмсъ** — въ Германіи на берегу рѣки Лаанъ, притокъ Рейна. Теплые-щелочно-солено-углекислые источники. Гостиницы великолѣпно обставлены. Ежегодное число посѣт. до 11.000 ч. Городъ расположенъ въ живописной долинѣ, образуемой двумя грядами горъ, покрытыхъ густымъ кустарникомъ и виноградниками.

Главныя морскія купанья Зап. Европы.

599. **Аркашонъ**—во Франціи, на берегу Гасконскаго зал. Аркашонъ защищенъ отъ сильныхъ вѣтровъ хвойнымъ лѣсомъ. Дно песчаное, бухта закрытая, большого волненія не бываетъ. Прекрасный климатъ; даже зимою термометръ рѣдко опускается ниже 0°; средняя темпер. ноября и декабря отъ 5°—7° Ц., января 3°—4° Ц. Цѣны весьма разнообразны; хорошій пансіонъ можно имѣть за 10 фр. въ день. Также есть меблир. дачи (chalets), начиная отъ 250 фр. въ мѣс.

600. **Біарицъ** — во Франціи, на берегу Гасконскаго зал. Одно изъ наиболѣе посѣщаемыхъ морскихъ купаній. При вѣтрѣ съ моря волны разбиваются съ большою силою. Прекрасный климатъ. Растительности мало. Разгаръ сезона—сент., но купаются до декабря.

601. **Брайтонъ** — въ Англіи, на берегу Ламанша, въ 45 м. ѣзды отъ Лондона. Много гостиницъ и меблиров. комнатъ. Какъ морское купанье, Брайтонъ занимаетъ одно изъ первыхъ мѣстъ въ

Европѣ. Съ конца сент. по янв. здѣсь живетъ родовая и денежная аристократія Англіи. Климатъ здоровый, теплый, воздухъ сухой и тумановъ не бываетъ. Вдоль морского берега идетъ набережная съ цѣлымъ рядомъ великолѣпныхъ дворцовъ. Жизнь дорога. Сезонъ въ сент. и окт., но купаются и до дек.

602. **Гельголандъ**—о-въ въ Нѣмецкомъ м. Морскія купанья на зап. берегу острова. Сезонъ съ половины іюня до половины окт. Ежедневное сообщеніе съ материкомъ на пароходахъ.

603. **Герингсдорфъ**—на берегу Балтійскаго м., близъ Штетина. Красивое мѣстоположеніе: деревня лежитъ въ лѣсу, а окружающая ее мѣстность холмистая. Кромѣ морскихъ купаній — лѣченіе грязями.

604. **Лисса-Комиса** — въ Далмаціи, близъ этого мѣстечка есть островъ Бюзи съ лазуревымъ гротомъ, ничѣмъ не уступающимъ извѣстному лазуревому гроту на о-вѣ Капри.

605. **Ментона**—на ю. бер. Франціи близъ итальянской границы, отличается прекраснымъ климатомъ. Жизнь здѣсь не дорога; полный пансіонъ (комната и полное продовольствіе) отъ 6 фр. въ скромныхъ гостиницахъ, до 15 фр. въ день въ первоклассныхъ. Лѣтомъ бо́льшая часть гостиницъ закрыта.

606. **Каннъ**—близъ Ниццы. Такая-же климатическая станція какъ и Ментона; больше посѣщается аристократіей, много развлеченій; жизнь дорогая. Пансіонъ отъ 8 до 20 фр. въ день. Лѣтомъ большинство гостиницъ закрыто. Городъ Каннъ очень хорошо защищенъ горами отъ сѣверныхъ вѣтровъ.

607. **Ницца**—на югѣ Франціи (90.000 жит.). Прекрасный климатъ; зима здѣсь лучшее время года; въ это время сюда съѣзжаются со всѣхъ концовъ Европы для пользованія хорошимъ климатомъ или для удовольствія. Весьма живописныя окрестности, прекрасные театры и полный комфортъ для желающихъ веселиться. Недалеко отсюда игорный домъ въ Монако, который также привлекаетъ въ Ниццу многихъ путешественниковъ. Многіе изъ играющихъ предпочитаютъ жить въ Ниццѣ, вслѣдствіе чрезвычайной дороговизны въ Монте-Карло.

608. **Норденей**— островъ у устья р. Элисъ, пароходное сообщеніе съ Бременомъ; сезонъ съ 15-го іюня по 30-е сен. Жизнь дешевая. Много гостиницъ, пансіоновъ, меблиров. комнатъ и дачъ. Ежегодное число посѣт. около 16.000 ч.

609. **Остенде**—въ Бельгіи, на берегу Нѣмецкаго моря. Лѣтняя резиденція бельгійскаго двора. Жизнь дорогая. Ежегодное число посѣт. 33.000 ч. Пароходное сообщеніе съ Лондономъ.

610. **Рамсгадъ** — при устьѣ Темзы. Очень посѣщаемое морское купанье.

611. **Трувиль** — во Франціи, на Ла-Маншѣ, близъ Гавра. Посѣщается главнымъ образомъ жителями Парижа.

612. **Уайтъ**—островъ въ Ла-Маншѣ, у южнаго берега Англіи. По своей роскошной, чисто-южной растительности, островъ Уайтъ вполнѣ заслуживаетъ названіе „сада Англіи“. Онъ изобилуетъ живописными мѣстностями, чрезвычайно разнообразными по характеру. Почти каждая прибрежная деревушка имѣетъ отели, сады, рощи и приспособленія для купаній. Климатъ здоровый и настолько теплый, что на воздухѣ произрастаютъ экзотическія растенія. Сезона, въ настоящемъ смыслѣ слова, нѣтъ, такъ какъ лѣтомъ съѣзжаются для купанья, а зимой ради климата. Всюду на островѣ замѣчательное благоустройство. Въ отношеніи комфорта Уайтъ удовлетворяетъ самымъ прихотливымъ требованіямъ. Близъ города Ковесь, на сѣверномъ берегу острова, находится дворецъ Osborne. Жизнь на островѣ не особенно дорога; въ деревняхъ дешевле, чѣмъ въ городахъ. На о-въ Уайтъ обыкновенно ѣдутъ черезъ Портсмутъ; отъ этого города до острова всего полъ-часа ѣзды на пароходѣ.

Списокъ болѣзней и тѣлесныхъ недостатковъ, освобождающихъ вполнѣ или съ ограниченіемъ отъ исполненія воинской повинности *).

Прежде чѣмъ изложить болѣзни и тѣлѣсные недостатки въ отношеніи годности къ военной службѣ, приведемъ признаки хорошаго тѣлосложенія (статья 7 Наставленія): „плотная эластическая кожа, крѣпкій затылокъ, широкія плечи, правильно сформированная грудь, хорошо сложенная спина, хорошо прилаженныя лопатки, крѣпкія кости, достаточно развитые мускулы, гибкія руки и здоровыя ноги“.

Правила для осмотра тѣла изложены въ ст. 19 Наставленія.

Притворныя болѣзни: ст. 15 и 19 Наставленія.

Болѣзни и тѣлесные недостатки, для сужденія объ ихъ характерѣ и степени, въ случаѣ какихъ либо сомнѣній, подвергаются испытанію по ст. 19 наставленія. Во многихъ случаяхъ дается отсрочка до слѣдующаго призыва: ст. 22 наставл. Нормальное отношеніе размѣра роста и окружности груди: ст. 5 и 11 Наставленій.

Болѣзни и тѣлесные недостатки, обозначенные литерою **А**, освобождаютъ навсегда отъ службы въ постоянныхъ войскахъ. Болѣзни и тѣлесные недостатки, обозначенные литерою **Б**, не препятствуютъ пріему на нестроевыя должности. Въ ополченіе зачисляются только тѣ лица, которыхъ присутствіе по воинской повинности признаетъ способными носить оружіе.

613. **Болѣзни кожи.** Волчанка (Iupus): ст. 6., лит. А. росписанія безъ зачисл. въ ополченіе.

Ихтіозъ: ст. 6, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Опухоли злокачественныя: ст. 8 лит. А, росп. безъ зачисленія въ ополченіе.

Опухоли незлокачественныя, когда онѣ производятъ давленіе на важные органы или мѣшаютъ дѣйствію членовъ или препятствуютъ ношенію головного убора, одежды или обуви: ст. 7, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Почесуха (Prurigo): ст. 6, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Псоріазъ (Psoriasis): ст. 6, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Проказа (Lepra): ст. 5, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Рубцы, наклонные къ изъязвленію или препятствующіе движеніямъ члена или ношенію одежды и обуви: ст. 11, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Свищъ слезнаго канала: ст. 27, лит. А, росп. въ зачисл. въ ополч.

Свищъ, проникающій въ мягкія, глубоколежащія части или полости, либо поддерживаемый страданіемъ костей или хрящей: ст. 10, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Свищъ слюнной застарѣлый: ст. 44, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Сифилитическія язвы застарѣлыя: ст. 10, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Слизистый отекъ (Myxodema): ст. 19, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Слоновая болѣзнь (Elephantbiasis): ст. 4, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Туберкулезныя язвы застарѣлыя: ст. 10, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Язвы на различныхъ частяхъ тѣла: ст. 1, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Язвы варикозныя: ст. 69, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Язвы застарѣлыя: сифилитич., туберкулезн., цынготныя: ст. 10, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

614. **Болѣзни костномышечной системы и двигательнаго аппарата**:

Атрофія (половинная) лица: ст. 19, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Атрофія одной конечности: ст. 68, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

*) Составленъ по Наставленію и Росписанію Приказа В. В, отъ 31 октября 1897 года за № 299.

Болѣзни костей, связокъ и хрящей, позвоночника: ст. 64, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Верхняя челюсть, костоѣда ея: ст. 38, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Вывихъ застарѣлый и привычный: ст. 67. лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Выворотъ стопы внутрь, кнаружи, кзади: ст. 70, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Грудь, неправильности ея строенія: ст. 51, лит. А, росп. съ зачислен. въ ополч. и ст. 11 наставл. *).

Кисть недостающая: ст. 65, лит. А, росп., безъ зачисл. въ ополч.

Ключица, искривленіе ея: ст. 65, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч. и 11 ст. наставл.

Конечности, искривленіе или укороченіе значительное: ст. 66, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Косолапость: ст. 70, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Кости, хроническое страданіе ихъ (каріозъ, омертвѣніе): ст. 12, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Костоѣда: ст. 9, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Недостача двухъ и болѣе пальцевъ на той или другой рукѣ: ст. 72, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Недостача двухъ пальцевъ на ногѣ: ст. 73, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Недостача конечныхъ суставовъ ручныхъ или ножныхъ пальцевъ, не мѣшающая исполненію разнаго рода нестроевыхъ обязанностей и ходьбы: ст. 10, лит. Б, росп.

Недостача одного изъ ручныхъ пальцевъ, за исключеніемъ большихъ и указательныхъ на правой рукѣ: ст. 8, лит. Б, росп.

*) Недостаточный размѣръ окружности груди самъ по себѣ не имѣетъ рѣшающаго значенія для признанія призываемаго негоднымъ къ военной службѣ, при наличности признаковъ полнаго здоровья и хорошаго тѣлосложенія: ст. 11 наставл.

Недостача одного пальца на ногѣ, за исключ. большого: ст. 9, лит. Б, росп.

Недостача указательнаго пальца на правой рукѣ: ст. 71, лит. А, росп. безъ зачислен. въ ополч.

Недостача большого пальца на той или другой рукѣ: ст. 71, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Недостача большого пальца на ногѣ: ст. 71, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Недѣятельность или совершенная неподвижность большихъ суставовъ: ст. 67, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Неподвижность полная хотя бы одного пальца на рукѣ: ст. 74, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Нога, укороченіе ея болѣе полувершка: ст. 66, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Параличи и другія разстройства движенія: ст. 15, лит. А, росп. (подверг. испытанію въ лѣчебн. заведеніи).

Плоская стопа: ст. 11, лит. Б, росп.

Позвоночникъ, искривленіе и органическія разстройства позвонковъ: ст. 64, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Потеря вещества черепныхъ костей съ образованіемъ перепончатаго рубца: ст. 22, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Потеря кисти или стопы: ст. 65, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

615. **Разстройства движенія**, зависящія отъ стойкихъ измѣненій органическаго характера центральной или периферической нервной системы, при очевидной наличности объективныхъ данныхъ, установленныхъ въ лѣчебномъ заведеніи: ст. 15, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Ревматизмъ: застарѣлый мышцъ, суставовъ и надкостницы въ затвердѣніи, сведенія и другія разстройства органическія: ст. 3, лит. А, съ зачисл. въ ополч.

Рука, укороченіе на 1 вершокъ и болѣе: ст. 66, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Сведеніе большого пальца на ногѣ: ст. 71, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Сращеніе большого пальца съ указательнымъ на обѣихъ рукахъ: ст. 76, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Тазъ, уродливости его: ст. 64, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Шея, искривленіе ея: ст. 47, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Щека, сращеніе ея съ деснами, если затрудняетъ жеваніе и глотаніе: ст. 40, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

616. **Болѣзни и недостатки глазъ и зрѣнія.** Близорукость праваго глаза съ остротой зрѣнія ниже 1/4 (четверти): ст. 31, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч., а также ст. 2, лит. Б, росп.

Вѣки, выворотъ и заворотъ: ст. 24, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Вѣки, недостаточность ихъ для закрытія глазного яблока ст. 23, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Вѣки, параличъ нервовъ движенія ихъ (ptosis или lagophtalmus): ст. 33, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Вѣки, совершенное сращеніе ихъ между собою или съ глазнымъ яблокомъ одного котораго либо или обоихъ глазъ и сращеніе, хотя бы не полное, если оно препятствуетъ зрѣнію: ст. 26, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Вѣки, сращеніе ихъ (не полное) между собою и съ глазнымъ яблокомъ одного котораго либо или обоихъ глазъ, не препятствующее зрѣнію: ст. 1, лит. Б, росп.

Глазное яблоко, параличъ его двигательныхъ нервовъ: ст. 33, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч. и ст. 4, лит. Б, росп.

Косоглазіе абсолютное, когда правый глазъ постоянно остается отклоненный въ сторону даже при разсматриваніи далекихъ предметовъ: ст. 32, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Рѣсницы, неправильное рощеніе ихъ въ направленіи къ глазному яблоку съ зависящимъ отъ него хроническимъ воспаленіемъ глазъ: ст. 24, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Слѣпота хотя бы одного глаза: ст. 30, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч., также потеря зрѣнія до 1/200, т. е. неспособность считать пальцы на разстояніи 1 фута.

Стафилома передняя, хотя бы на одномъ глазу: ст. 29, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

617. **Болѣзни и недостатки уха и слуха.** Барабанная перепонка, давнишнее ея поврежденіе, въ одномъ или обоихъ ушахъ, хотя бы и не было гноетеченія, полиповъ и другихъ осложненій: ст. 35, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Воспаленіе хроническое средняго или наружнаго уха (гноетеченіе), сопровождающееся значительнымъ измѣненіемъ тканей уха: ст. 36, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Глухота: ст. 37, лит. А, росписаніе подлежитъ испытанію.

Глухонѣмота, по собраніи на родинѣ свѣдѣній: ст. 43, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Наружный слуховой проходъ, непроходимость его въ обоихъ ушахъ: ст. 34, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Ушныя раковины, потеря одной изъ нихъ или обѣихъ: ст. 3, лит. Б, росп.

618. **Болѣзни и недостатки въ полости рта и носа.** Губы, сращеніе ихъ съ деснами, если оно затрудняетъ жеваніе, глотаніе и произношеніе словъ: ст. 40, лит. А, росп. безъ зачислен. въ ополч.

Заячья губа, занимающая не больше половины губы: ст. 5, лит. Б, росп.

Заячья губа простирающаяся до носовой полости: ст. 45, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Зубы недостатокъ не менѣе 10 въ обѣихъ челюстяхъ и до 8 въ одной (не включая зубовъ мудрости, а также недостатокъ и меньшаго числа ихъ, при пораженіи костоѣдой остальныхъ въ значительномъ количествѣ, съ явными признаками неудовлетворительнаго питанія во всѣхъ вышеозначенныхъ случаяхъ: ст. 46, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Нёбная занавѣска, недостатки ея: ст. 40, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Нёбный сводъ, раздвоеніе его: ст. 45, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Нёбо твердое, продыравленіе его, затрудняющее жеваніе, глотаніе и произношеніе словъ: ст. 40, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Носа слизистая оболочка — застарѣлое изъязвленіе ея: ст. 38, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Носовыя отверстія, зарощеніе обоихъ: ст. 38, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Носъ—потеря и разрушеніе костей, хряща и мягкихъ частей его, съ обезображеніемъ носа: ст. 38, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Нѣмота, по собраніи свѣдѣній на родинѣ; ст. 43, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Полипы глотки, если кровоточатъ и затрудняютъ глотаніе и дыханіе: ст. 39, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Полипы носовые—то же.

Языкъ — злокачественное изъязвленіе или злокачественная опухоль или друг. серьезные недостатки: ст. 41, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Языкъ, прирощеніе, потеря нѣкоторой части, если отъ этого затрудняется жеваніе, глотаніе и произношеніе словъ: ст. 40, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

619. **Болѣзни и недостатки желудочно-кишечнаго аппарата.** Болѣзни органическія съ очевиднымъ разстройствомъ общаго питанія: ст. 55, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Брюшные и тазовые органы: болѣзни желудка, кишекъ, печени, селезенки, почекъ и проч. съ очевиднымъ разстройствомъ питанія: ст. 55, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополченіе.

Грыжи: ст. 56, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч. Не явно выраженныя, не вышячиваемыя, не препятствуютъ пріему на службу.

Задній проходъ противоестественный: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Пищепріемникъ, съуженіе его: ст. 50, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Прямая кишка — выпаденіе ея, происходящее безъ особой натуги: ст. 57, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Прямая кишка — выпаденіе ея, происходящее только во время сильнаго напряженія, безъ затрудненной вправляемости и не сопряженное съ органическимъ измѣненіемъ слизистой оболочки: ст. 6, лит. Б, росп.

620. **Болѣзни и недостатки дыхательнаго аппарата.** Гортань или дыхательное горло—органическое разстройство: ст. 49, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч. и ст. 53, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Легкихъ или подреберной плевы хроническое воспаленіе: ст. 52, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Легкихъ туберкулезъ (бугорчатка): ст. 52, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Легкихъ эмфизема: ст. 53, лит. А, росп. безъ зачисл, въ ополч.

Полипы гортани: ст. 39, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

621. **Болѣзни и недостатки сердца и кровеносныхъ сосудовъ.** Аневризмы: ст. 13, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Артерія легочная, органическія болѣзни ея: ст. 54, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч

Базедова болѣзнь (Гревсова болѣзнь) ст. 28, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополченіе.

Вены — сильное расширеніе ихъ на нижней конечности: ст. 69, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Вены—язвы варикозныя застарѣлыя: ст. 69, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Сердце или сердечная сорочка — органическія болѣзни: ст. 54, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

622. **Болѣзни и недостатки мочеполовой системы.** Каменная болѣзнь мочевыхъ органовъ: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Мочеиспускательный каналъ — противоестественное положеніе его наружнаго отверстія, препятствующее свободному мочеиспусканію: ст. 58, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Мочеиспускательный свищъ: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Недержаніе мочи: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Половой членъ—потеря его: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Половой членъ, уродливости: ст. 59, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Почки—болѣзни ихъ: ст. 55, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Яички—задержаніе (хотя бы одного) въ паховомъ каналѣ: ст. 60, лит. А, безъ зачисл. въ ополч.

Яички—сѣменные канатики, водянка ихъ, прирожденная, сообщающаяся съ брюшной полостью: ст. 61, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

623. **Нервныя болѣзни:** Астма нервная (нервное удушье): ст. 53, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Дрожательный параличъ (по испытаніи): ст. 16, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Заиканіе: ст. 42, лит. А, росп. (подлеж. испытанію въ лѣчебномъ заведеніи).

Истерія — тяжелыя формы ея (по испытаніи): ст. 17, лит. А, росп. и ст. 27, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Истеро-эпилепсія (по испытаніи): ст. 14, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Неврастенія—тяжелыя формы: ст. 17, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Невралгія неизлѣчимая: ст. 20, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Неврить (воспаленіе нервовъ) неизлѣчимые: ст. 20, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Падучая болѣзнь: ст. 14, лит. А. росп. (по испытаніи) безъ зачисл. въ ополч.

Пляска св. Витта: ст. 16, лит. А, росп. (по испытаніи), безъ зачисл. въ ополч.

Судорожныя разстройства длительныя: ст. 16, лит. А, росп. (по испытаніи), безъ зачисл. въ ополч.

Трясеніе всего тѣла или одной какой либо его части (головы, рукъ или ногъ): ст. 17, лит. А, росп. (по испытаніи) безъ зачисл. въ ополч.

Эпилепсія: см. падучая болѣзнь.

624. **Умственно-душевное состояніе.** Идіотизмъ (слабоуміе): ст. 18, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

Умопомѣшательства во всѣхъ видахъ и степеняхъ: ст. 18, лит. А, росп. безъ зачисл. въ ополч.

625. **Болѣзни железъ.** Болѣзни железъ: ст. 1, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Зобъ, препятствующій застегиванію воротника: ст. 48, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Опухоли железъ при общемъ худосочіи и разстройствахъ питанія: ст. 1, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

626. **Болѣзни и недостатки питанія.** Золотушное худосочіе съ затвердѣніями и опухолями железъ, сыпями и прочими признаками разстроеннаго питанія: ст. 1, лит. А, съ зачислен. въ ополч.

Ожирѣніе всего тѣла чрезмѣрное: ст. 2, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Худосочіе въ связи съ холодными нарывами, костоѣдой: ст. 9, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Цынга застарѣлая: ст. 10, лит. А, росп. съ зачисл. въ ополч.

Нашъ домъ.

Архит. Г. Б.

Желаніе обзавестись собственнымъ домомъ такъ естественно, что оно обнаружилось уже въ незапамятныя времена, на первыхъ ступеняхъ человѣческой культуры, и до сихъ поръ заставляетъ каждаго изъ насъ стремиться къ его осуществленію. Вотъ почему, приступая къ обзору „нашего дома“, мы будемъ имѣть въ виду, главнымъ образомъ, домъ для собственнаго жилья т. наз. „домъ особнякъ“. Понятно, въ настоящей главѣ невозможно дать полнаго руководства, какъ строить домъ,—для этого потребовалось бы написать цѣлый томъ. Такія руководства существуютъ на русскомъ языкѣ, хотя ихъ не много. Мы же хотимъ дать нашимъ читателямъ: 1) понятіе, какъ приступаютъ къ постройкѣ и въ краткихъ чертахъ описать ходъ дѣла; 2) описаніе нѣсколькихъ типовъ каменныхъ и деревянныхъ построекъ для собственнаго жилья въ связи съ описаніемъ усадьбы со всѣми службами, и 3) описаніе устройства квартиры для людей средняго достатка.

Предварительныя понятія.

627. **Выборъ мѣста** имѣетъ громадное значеніе для будущей постройки, Мѣстностямъ возвышеннымъ, песчаннымъ, имѣющимъ уклонъ, слѣдуетъ отдавать предпочтеніе передъ мѣстностями низменными, глинистыми или болотистыми. Нужно также избѣгать близости стоячихъ водъ и сосѣдства заводовъ, заражающихъ воздухъ и воду.

Если дѣло касается загородныхъ построекъ, то не слѣдуетъ упускать изъ виду удобства сообщенія съ городомъ и близость рынка или базара.

628. **Денежная сторона дѣла.** Въ нынѣшнія времена рѣдко кто имѣетъ всю сумму, необходимую для постройки дома, въ наличности, въ особенности, если сумма крупная; поэтому сплошь и рядомъ постройка возводится на деньги, взятыя подъ залогъ дома. Обезпеченный такимъ образомъ заемъ называется закладной. Въ виду бо́льшей обезпеченности капитала, деньги, одолжаемыя подъ закладную, даются подъ меньшіе проценты, нежели кредитуемыя для торговыхъ оборотовъ, такъ, наприм., торговые проценты рѣдко бываютъ меньше 10—11%, а подъ первую закладную бываютъ не больше $7^1/_2$—8%. Малые проценты и побуждаютъ даже солидныхъ предпринимателей пользоваться для постройки чужими капиталами. Если домъ обремененъ нѣсколькими закладными, то цѣнность ихъ соотвѣтствуетъ порядку выдачи каждой изъ нихъ. Такъ, первая закладная, размѣръ которой опредѣленъ приблизительно вполовину цѣнности закладываемаго имущества, есть наиболѣе

обезпеченная; въ дальнѣйшихъ же закладныхъ размѣръ процента повышается по мѣрѣ пониженія обезпеченія.

Благодаря теперешнему широкому развитію общественнаго и частнаго кредита возведеніе построекъ является доступнымъ даже людямъ, обладающимъ небольшими средствами. Но вмѣстѣ съ тѣмъ не слѣдуетъ забывать, что постройки, воздвигаемыя на наличныя деньги, обходятся дешевле, въ виду чего выгоднѣе обходиться безъ помощи кредита, даже льготнаго.

629. **Программа постройки.** Хозяинъ, желая выстроить себѣ домъ, который вполнѣ соотвѣтствовалъ бы его желаніямъ и потребностямъ, долженъ прежде всего выработать подробную программу его. Это не такъ легко, какъ оно могло бы показаться съ перваго взгляда, потому что при этомъ приходится принимать въ соображеніе привычки и занятія своихъ домочадцевъ. Само собою разумѣется, что опытная рука хозяйки является при этомъ очень желательной, такъ какъ послѣдняя гораздо болѣе освѣдомлена на счетъ наклонностей и привычекъ каждаго члена семьи, чѣмъ хозяинъ, занятый весь день внѣ дома своими дѣлами.

Къ составленію программы постройки нужно отнестись съ должнымъ вниманіемъ, ибо случается, что хозяинъ при составленіи программы не даетъ себѣ полнаго отчета, чего онъ, собственно, хочетъ и лишь во время производства строительныхъ работъ ему приходитъ въ голову, что вотъ эту комнату желательно сдѣлать глубже, а другую сдѣлать шире и т. д. Ничего нѣтъ дороже такихъ измѣненій во время постройки, и добросовѣстный строитель всегда предостережетъ домохозяина, объяснивъ, насколько увеличится вслѣдствіе этого первоначальная смѣта.

630. **Домохозяинъ и строитель.** Положеніе строителя относительно домохозяина настолько своеобразно, отвѣтственно, а иногда и интимно, что мы позволили себѣ остановиться на этомъ нѣсколько подробнѣе. Если строитель понялъ свое положеніе и во всѣхъ отношеніяхъ исполнилъ свой долгъ, то, по окончаніи постройки, между нимъ и домохозяиномъ, которому вначалѣ онъ былъ, быть можетъ, совершенно чуждъ, устанавливаются отношенія, которыя не могутъ, пожалуй, быть названы дружбой, но все же обладаютъ всѣми признаками послѣдней. Для сооруженія практичнаго и во всѣхъ отношеніяхъ хорошаго дома мы считаемъ безусловно необходимымъ, чтобы архитекторъ зналъ жизнь, привычки, требованія, общественное положеніе, мало того — даже характеръ строющаго лица. Въ публикѣ нерѣдко можно встрѣтиться съ нѣкоторыми предубѣжденіями противъ привлеченія къ дѣлу строителя. Многіе убѣждены, что постройка—такая не мудреная вещь, что стоитъ только присмотрѣться къ другимъ постройкамъ и знать, чего хочешь, тогда можно и самому давать необходимыя указанія мастерамъ и слѣдить за точнымъ выполненіемъ указаній. Обыкновенно раскаиваются въ этомъ тогда, когда уже поздно.

Городскія постройки по закону не могутъ быть произведены безъ участія архитектора. При возведеніи же загородныхъ построекъ участіе архитектора не обязательно.

631. **Составленіе проекта.** Допустимъ, что хозяинъ нашелъ архитектора, которому онъ вполнѣ довѣряетъ, и что послѣдній, при содѣйствіи хозяина и хозяйки дома, выработалъ программу постройки, т. е. получилъ ясное представленіе о размѣрахъ и распредѣленіи помѣщеній. Хозяинъ точно опредѣлилъ, сколько онъ желаетъ ассигновать на художественную отдѣлку дома. Соотвѣтственно всему этому архитекторъ представляетъ ему предварительный набросокъ, эскизъ, въ небольшомъ масштабѣ. Получивъ, такимъ образомъ, болѣе опредѣленное представленіе о величинѣ и расположеніи отдѣльныхъ помѣщеній, хозяинъ обыкновенно вводитъ еще кой-какія измѣненія, послѣ чего архитекторъ приступаетъ къ болѣе детальной разработкѣ плановъ, разрѣзовъ и фасадовъ. Послѣ одобренія, со стороны хозяина, этихъ послѣднихъ, архитекторъ приступаетъ къ выработкѣ исполнительныхъ или рабочихъ чертежей, съ показаніемъ до мельчайшихъ подробностей всѣхъ конструктивныхъ пріемовъ и архитектурныхъ деталей наружной и внутренней отдѣлки. Проектъ завершается шаблонами, т. е. чертежами, показывающими интереснѣйшія детали въ натуральную величину.

Слѣдуетъ упомянуть еще о вошедшихъ въ послѣднее время въ моду объявлять конкурсы на проекты домовъ. Конкурсъ такой встрѣчаетъ обыкновенно большой откликъ, который отнюдь не говоритъ въ пользу этого порядка, а свидѣтельствуетъ прежде всего объ отсутствіи работъ у многихъ архитекторовъ. Не говоря уже о томъ, что объявленіе такого конкурса сопряжено съ значительными расходами, онъ рѣдко приводитъ къ цѣли. Объявленіе конкурса имѣетъ только значеніе для проектированія сооруженій общественнаго характера.

632. **Составленіе смѣты** требуетъ особеннаго вниманія и соображенія, такъ какъ она является самымъ щекотливымъ вопросомъ въ дѣлѣ постройки. Случается, что архитекторъ, желая пріохотить хозяина къ постройкѣ, составляетъ намѣренно смѣту ниже настоящей стоимости. Подобный образъ дѣйствія безусловно нечестенъ, такъ какъ онъ въ иныхъ случаяхъ можетъ довести человѣка до раззоренія. Но и безъ всякаго умысла можетъ случиться, что вслѣдствіе непредвидѣнныхъ обстоятельствъ, ему необходимо перейти границы первоначальной смѣты. Такъ, во время хода работъ могутъ измѣниться цѣны на матеріалъ и рабочія руки; могутъ оказаться необходимыми особыя предохранительныя, раньше непредвидѣнныя, мѣры укрѣпленія грунта при укладкѣ фундаментовъ и т. п. Во избѣжаніе недоразумѣній слѣдуетъ всегда оговорить въ смѣтахъ возможность сверхъсмѣтной работы. Смѣты бываютъ приблизительныя и подробныя.

633. **Приблизительная смѣта** вычисляется по кубическому объему (основаніе умноженное на высоту). Систематическими наблюденіями добыты среднія цѣны, которыя даютъ приблизительнымъ смѣтамъ почти такую же точность, какъ и подробнымъ.

а) Каменный домъ (лицевой), смотря по отдѣлкѣ, обходится за 1 куб. саж.	отъ 60—100 р.
б) Каменный надворный флигель.	„ 40—60 „
в) Каменныя службы.	„ 30—40 „
г) Деревянный домъ, крытый желѣзомъ. . . .	„ 25—45 „
д) Деревянный домъ, крытый тесомъ или толемъ	„ 20—30 „
е) Деревянныя службы.	„ 5—15 „

634. **Подробная смѣта** представляетъ всѣ работы въ той послѣдовательности, въ какой онѣ происходятъ при постройкѣ, при чемъ кладка разсчитывается по квадрату и кубу объема, а все остальное поштучно. Для составленія такихъ смѣтъ можно руководствоваться слѣдующими единичными цѣнами вѣдомости С.-Петербурскаго Кредитнаго Общества.

Фундаменты.

1. Для каменныхъ строеній изъ бутовой плиты съ земляными и каменными работами 1 п. с. .	30 р.
2. Для деревянныхъ строеній, у которыхъ первый этажъ или подвалъ деревянный, равно и для всѣхъ каменныхъ службъ 1 п. с.	20 „
3. Для деревянныхъ строеній сплошной фундаментъ изъ бутовой плиты 1 п. с.	15 „
4. Фундаментъ въ видѣ каменныхъ столбовъ (считая по погонному протяженію стѣнъ) 1 п. с.	5 „

Цоколь.

Цоколь 1 п. с.	5 „

Стѣны и своды.

1. Кирпичныя стѣны жилыхъ строеній, толщиною на кругъ въ $2^1/_2$ кирпича:

а) неоштукатуренныя 1 кв. с. 27 „
б) оштукатуренныя 1 кв. с. . 31 „
2. Кирпичныя стѣны нежилыхъ строеній вообще 1 кв. с. . . . . 15 р.

Примѣчаніе. На штукатурку каменной кладки съ одной стороны надо считать съ 1 кв. с. 2 „

3. Брандмауеры, щипцы съ чердачными столбами и дымовыми трубами 1 кв. с. . . . . 12 „

4) Своды:

а) неоштукатуренные 1 кв. с. 22 „
б) оштукатуренные 1 кв. с. . 24 „

Если сверхъ сводовъ сдѣланы полы, то надо прибавлять на кажд. квадр. сажень свода:

а) при плитныхъ, асфальтовыхъ и мозаичныхъ полахъ . . . 12 „
б) при чистомъ сосновомъ полѣ. 8 „
в) „ паркетномъ полѣ. . . . 17 „
г) „ простомъ плотничномъ полѣ. . . . . 5 „

5. Бревенчатыя стѣны:

а) снаружи обшитыя, а внутри оштукатуренныя или съ обшивкою съ обѣихъ сторонъ 1 кв. с. . . . 14 „
б) безъ наружной обшивки, но съ внутреннею оштукатуркою 1 кв. с. . . . . 11 „
в) безъ обшивки и штукатурки 1 кв. с. . . . . 9 „

6) Досчатыя стѣны:

а) съ обшивкою 1 кв. с. . . 7 „
б) безъ обшивки 1 кв. с. . . 4 „

Примѣчаніе. Изъ общей суммы квадратнаго содержанія каменныхъ и деревянныхъ стѣнъ надо высчитать 5% на дверныя и оконныя отверстія.

Перегородки.

1. Переборки изъ досокъ:

а) съ обѣихъ сторонъ оштукатуренныя 1 кв. с. . . . . 10 „
б) безъ штукатурки 1 кв. с. 5 „

Полы и потолки.

1. Полы въ подвалахъ плитные, асфальтовые, мозаичные и кирпичные въ елку 1 кв. с. . . 12 „
2. Потолки съ балками, подборомъ, подшивкою, штукатуркою, чистымъ поломъ и окраскою 1 кв. с. . . . . 30 р.
3. Тоже съ паркетными полами 1 кв. с. . . . . 30 „
4. Верхніе потолки безъ чистаго пола 1 кв. с. . . . . 13 „
5, Полы сосновые, нижніе безъ подшивки и штукатурки 1 кв. с. 12 „
6. Тоже съ паркетными полами 1 кв. с. . . . . 22 „

Примѣчаніе. Въ деревянныхъ жилыхъ помѣщеніяхъ съ квадратной сажени по предыдущимъ статьямъ скидывается по . 2 „

7. Полы и потолки деревянные въ службахъ 1 кв. с. . . . . 5 „
8. Тоже съ чистою подшивкою 1 кв. с. . . . . 7 „

Крыши.

1. Крыша желѣзная со стропилами, обрѣшеткою, мауерлатами, слуховыми окнами, водосточными трубами, поясками и проч.:

а) на каменныхъ зданіяхъ 1 кв. с. . . . . 15 „
б) на деревянныхъ жилыхъ строеніяхъ 1 кв. с. . . . . 12 „
в) на нежилыхъ службахъ 1 кв. с. . . . . 10 „

2. Тесовая или толевая крыша 1 кв. с. . . . . 6 „

Примѣчаніе. Квадратное содержаніе крыши опредѣляется прибавкою къ площади основанія зданія 20%.

Окна и двери.

1. Окна съ рамами, зимними и лѣтними переплетами, подоконными досками, приборами, стеклами и окраскою:

а) въ каменныхъ домахъ 1 мѣсто 20 „
б) тоже съ зеркальными стеклами 1 мѣсто . . . . . 50 „
в) въ деревянныхъ домахъ 1 мѣсто . . . . . 15 „
г) въ жилыхъ подвалахъ 1 мѣсто . . . . . 7 „
д) въ нежилыхъ подвалахъ 1 мѣсто . . . . . 3 „

2. Двери столярныя съ рамами, наличниками, приборомъ и окраскою:

а) двухстворныя 1 мѣсто . . . 22 „
б) одностворныя 1 „ . . . 15 „

3. Двери плотничной работы:

а) двухстворныя 1 мѣсто . . . 4 „
б) одностворныя 1 „ . . . 2 „

4. Ворота:

а) деревянныя 1 мѣсто . . . . 50 „
б) желѣзныя 1 „ . . . . 100 „

Печи съ приборами.

а) голландская печь 1 шт. . . 65 „
б) круглая печь 1 шт. . . . 35 „
в) русская „ 1 „ . . . 50 „
г) кухонный очагъ 1 шт. . . 50 „
д) прачешный очагъ 1 шт. . 30 „
е) каминъ 1 шт. . . . . 50 „

Лѣстницы.

а) каменная черная 1 п. с. . 100 „
б) „ чистая 1 „ „ . 225 „
в) деревянная лѣстница 1 п. с. 26 „

Отхожія мѣста.

Обыкновенной плотничной работы съ выгребами, пролетами, полами и стульчаками съ каждаго этажа, 1 мѣсто. . . . . 70 „

Водопроводныя принадлежности.

1. Ватерклозеты съ трубами и вообще со всѣмъ устройствомъ 1 мѣсто . . . . . 175 „
2. Мочевикъ 1 мѣсто. . . . . 30 „
3. Раковины въ кухняхъ съ кранами и трубами 1 мѣсто. . . 30 „
4. Ванны съ котлами, трубами и прочимъ устройствомъ 1 шт. 200 р.
Зонтики на колоннахъ 1 мѣсто. 150 „

Въ подробную смѣту входитъ также и вознагражденіе за трудъ архитектора и его помощника.

635. **Вознагражденіе за труды архитекторовъ.** Большинство лицъ, обращающихся къ услугамъ архитектора, совершенно незнакомы съ техникою труда зодчаго, съ тѣмъ, что онъ долженъ знать и умѣть, и съ тою нравственною и матеріальною отвѣтственностью, которой онъ подлежитъ. Неудивительно поэтому, что на этой почвѣ между обѣими сторонами не рѣдко происходятъ недоразумѣнія, завершающіяся судебными разбирательствами. На судѣ съ особенною ясностью чувствуется недостатокъ отсутствія удобопримѣнимой регламентаціи вознагражденія труда архитекторовъ, которая могла бы служить надежною опорою при рѣшеніи техническихъ споровъ, касающихся указаннаго вопроса. Правда, законъ до нѣкоторой степени предусматриваетъ отношенія хозяина къ архитектору, относя ихъ къ „личному найму“ (Свод. Граж. Зак., т. X, ст. 1201, 2218, 2226 и 2228). Для того, чтобы ихъ отношенія имѣли законную силу, требуется составленіе письменныхъ „договоровъ“ по установленной формѣ (см. отд. „Составленіе дѣловыхъ бумагъ“). Составленіе такихъ договоровъ или контрактовъ у насъ мало въ ходу, и врядъ ли наша публика скоро привыкнетъ къ взаимному заключенію подобныхъ договоровъ.

Въ одесскомъ отдѣленіи Императорскаго Техническаго Общества выработана въ 1880 году норма вознагражденія архитекторовъ, инженеровъ и техниковъ, составленная по заграничному образцу. Эти нормы вознагражденія приняты также Императорскимъ С.-Петербургскимъ Обществомъ архитекторовъ, но, къ сожалѣнію, онѣ до сихъ поръ практическаго примѣненія еще не получили. Тѣмъ не менѣе мы считаемъ не лишнимъ, привести изъ нихъ таблицы, которыя служатъ для вычисленія вознагражденія за труды архитекторовъ въ процентахъ.

Для строеній 1-й категоріи.

Несложн. постройки промышл. и сельско-хозяйст. (амбары, склады, сараи, конюшни).

Сумма въ рубляхъ.	1.000 до 2.000	2.000 до 4.000	4.000 до 8.000	8.000 до 16.000	16.000 до 24.000	24.000 до 50.000	50.000 до 150.000	150.000 до 300.000	300.000 и болѣе.
Эскизъ. .	0,70	0,60	0,50	0,50	0,40	0,30	0,30	0,25	0,20
Проектъ.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,70	0,60	0,50	0,40	0,40
Исполн. черт.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,70	0,60	0,55	0,50	0,40
Смѣта . .	0,60	0,50	0,50	0,40	0,40	0,40	0,30	0,25	0,20
Наблюденіе .	1,20	1,10	1,00	1,00	0,90	0,80	0,70	0,6(	0,60
Ревизія .	0,50	0,40	0,40	0,40	0,30	0,30	0,25	0,2(	0,20
Итого . .	5,00	4,60	4,20	3,90	3,40	3,00	2,60	2,20	2,00

Для строеній 2-й категоріи.

Прост. дома, дачи, больницы, дерев. театры, казармы, фабрики, прост.ж.-дорожн. строенія, бойни, элеваторы.

Сумма въ рубляхъ.	1.000 до 2.000	2.000 до 4.000	4.000 до 8.000	8.000 до 16.000	16.000 до 24.000	24.000 до 50.000	50.000 до 150.000	150.000 до 300.000	300.000 и болѣе.
Эскизъ. .	1,00	0,90	0,70	0,60	0,50	0,40	0 40	0,30	0,25
Проектъ.	1,20	1,20	1,10	1,00	0,90	0,80	0,70	0,70	0,60
Исполн. черт.	1 40	1,40	1,30	1,20	1,10	1,00	0,90	0,90	0,80
Смѣта . .	0,70	0,60	0,60	0,50	0,50	0,40	0,35	0,30	0,25
Наблюденіе .	1,60	1,50	1,40	1,20	1,20	1,10	1,00	0,90	0,90
Ревизія .	0,50	0,40	0,40	0,40	0,30	0,30	0,25	0,20	0,20
Итого . .	6,40	6,00	5,50	5,00	4,50	4,00	3,60	3,30	3,00

Для строеній 3-й категоріи.

Многоэтажн. доходные дома, дачи, небольш. особняки прост. устр. и отдѣлки. Прост. церкви, школы, биржи, банки, бани, оранжереи, рынки, театры, пассаж. станціи.

Сумма въ рубляхъ.	1.000 до 2.000	2.000 до 4 000	4.000 до 8.000	8.000 до 16 000	16.000 до 24.000	24.000 до 50.000	50.000 до 150.000	150.000 до 300 000	300.000 и болѣе.
Эскизъ.	1,40	1,10	0,80	0,70	0,60	0,50	0,40	0,40	0,30
Проектъ.	1,40	1,40	1,30	1,20	1,10	1,00	0,90	0,85	0,80
Исполн. черт.	2,00	1,90	1,80	1,70	1,60	1,50	1,40	1,40	1,30
Смѣта . .	0,70	0,60	0,60	0 50	0,50	0,40	0,40	0,30	0,25
Наблюденіе .	2,00	1,80	1,60	1,50	1,40	1,30	1,20	1,10	1,10
Ревизія .	0,50	0,40	0,40	0,40	0,30	0,30	0,30	0,25	0,25
Итого . .	8,00	7,20	6,50	6,00	5,50	5,00	4,60	4,30	4,00

Для строеній 4-й категоріи.

Церкви, обществ. зданія, богатые особняки, театры, музеи.

Сумма въ рубляхъ.	1.000 до 2.000	2.000 до 4.000	4.000 до 8.000	8.000 до 16.000	16.000 до 24 000	24.000 до 50.000	50.000 до 150.000	150.000 до 300.000	300.000 и болѣе.
Эскизъ. .	1,70	1,40	1,20	1,00	0,80	0,60	0,50	0,50	0,40
Проектъ.	1,60	1,60	1,50	1,40	1,30	1,20	1,10	1,00	0,90
Исполн. черт. .	2,90	2,90	2,80	2,70	2,60	2,50	2,30	2,10	1,90
Смѣта . .	0,70	0,60	0,60	0,50	0,50	0,40	0,40	0,30	0,30
Наблюденіе .	2,10	1,90	1,80	1,70	1,60	1,50	1,40	1,30	1,20
Ревизія .	0,50	0,50	0,40	0,40	0,30	0,30	0,30	0,3	0,30
Итого . .	9,50	8,90	8,30	7,70	7,10	6,50	6,00	5,50	5,00

Для строеній 5-й категоріи.

Соборы, иконостасы, художественная отдѣлка фасадовъ и внутрен. помѣщеній и предметы художественной промышленности.

Сумма въ рубляхъ	1.000 до 2.000	2.000 до 4.000	4.000 до 8.000	8.000 до 16.000	16 000 до 24.000	24.000 до 50.000	50.000 до 150.000	150 000 до 300 000	300.000 и болѣе
Эскизъ. .	2,00	1,60	1 30	1,10	0 90	0,70	0,60	0,50	0,50
Проектъ.	1,70	1,70	1,65	1,60	1,50	1,40	1,30	1,20	1,00
Исполн. чер,т.	3,70	3,70	3,70	3,60	3,50	3,30	3,30	2,90	2,60
Смѣта . .	0,80	0,70	0,60	0,50	0,50	0,50	0,40	0,30	0,30
Наблюденіе .	2,20	2,00	1,90	1,80	1,70	1,60	1,50	1,40	1,30
Ревизія .	0,60	0,50	0,40	0,40	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
Итого . .	11 0	10,2	9,60	9,00	8,40	7,80	7,40	6,60	6,00

636. **Способъ производства работъ** можетъ быть хозяйственный или подрядный. Первый состоитъ въ закупкѣ матеріаловъ и найма рабочихъ самимъ хозяиномъ или производителемъ работъ и сопряженъ съ большими хлопотами. При второмъ—работы сдаются одному или нѣсколькимъ подрядчикамъ группами. Подрядчикъ можетъ принять на себя производство работъ оптомъ за огульную, обусловленную впередъ, сумму или же задѣльно, когда цѣны устанавливаются за каждую единицу работъ. Цѣны какъ въ томъ, такъ и въ другомъ случаѣ опредѣляются смѣтными разсчетами. Часто подрядчики дѣлаютъ нѣкоторую скидку съ общей суммы. Владѣлецъ однако, не долженъ увлекаться слишкомъ большими скидками подрядчиковъ, такъ какъ послѣдній всегда найдетъ возможность вознаградить себя за нихъ, и обыкновенно въ ущербъ доброкачественности работъ.

Основаніемъ смѣтныхъ разсчетовъ могутъ служить или дѣйствительная стоимость единичныхъ работъ, или же «Урочное Положеніе» и «Справочныя цѣны», издаваемыя городскими управами.

637. **Контрактъ**. Результаты торговъ и переговоровъ закрѣпляются контрактомъ, договоромъ или подпискою, которые должны опредѣлять:

а) отношенія хозяина и подрядчика,

б) родъ работъ и общую стоимость ихъ,

в) сроки окончанія работъ,

г) условія вознагражденія,

д) размѣръ залоговъ и неустоекъ,

е) отвѣтственность подрядчика за несчастные случаи съ рабочими.

ж) условія пріемки и окончательныхъ разсчетовъ.

Къ контракту должны быть приложены:

а) проектъ,

б) смѣта, изъ которой усматриваются роды и размѣръ работъ, подлежащихъ исполненію.

и в) кондиціи или техническія условія.

Послѣднія опредѣляютъ условія пріемки матеріаловъ и работъ, въ зависимости отъ ихъ доброкачественности, и гарантируютъ хорошее исполненіе постройки.

638. **Повѣрка счетовъ** требуетъ совершенное знакомство съ постройкою и производство промѣровъ. Цѣль ея—исправленіе количествъ и цѣнъ, обозначенныхъ въ счетахъ, и осмотръ работъ относительно соотвѣтствія ихъ упомянутымъ выше техническимъ условіямъ. Поэтому слѣдуетъ, еще во время постройки, требовать отъ подрядчика представленія счетовъ за произведенныя работы, пока послѣднія еще видны. Тогда только возможно будетъ провѣрить и всѣ тѣ работы, которыя уже скрыты въ окончательной постройкѣ.

639. **Условія и сроки платежей.** Насчетъ условій и сроковъ платежей никакихъ опредѣленныхъ правилъ не существуетъ. Уплата производится обыкновенно по усмотрѣнію строителя по мѣрѣ производства работъ и не свыше 90% условленной ихъ стоимости. Остальные 10% стоимости исполненныхъ работъ выдаются подрядчику только по окончаніи работъ, послѣ ихъ пріемки и по истеченіи условленнаго (обыкновенно годичнаго) срока гарантіи. Если во время этого срока произойдутъ какія-либо поврежденія или обнаружатся неисправности, онѣ исправляются за счетъ подрядчика.

640. **Архитекторъ въ роли подрядчика.** Не рѣдко самъ архитекторъ принимаетъ на себя подрядъ на выстройку. Такой способъ намъ кажется мало совмѣстителенъ съ тѣмъ представленіемъ, которое мы имѣемъ объ отношеніи между архитекторомъ и хозяиномъ. Архитекторъ является довѣреннымъ лицомъ и на его обязанности лежитъ давать хозяину совѣты по технической и художественной частямъ; все это плохо вяжется съ понятіемъ о личномъ денежномъ интересѣ архитектора въ роли подрядчика.

Постройка дома.

641. **Продолжительность постройки.** Если мы предположимъ для постройки каменнаго дома время около года, то развѣ только особая роскошь отдѣлки или неблагопріятная погода могутъ сдѣлать недостаточнымъ такой періодъ времени. Начать строить можно весною или лѣтомъ, такъ чтобы до наступленія зимы вывести зданіе подъ крышу, т. е. окончить его „вчернѣ“. Зимою наступаетъ перерывъ, въ теченіе котораго заготовляютъ въ мастерскихъ всѣ необходимыя столярныя работы для внутренней отдѣлки дома, какъ рамы, двери и проч. Съ весны начинается внутренняя и наружная отдѣлка зданія, плотничьи и штукатурныя работы, кото-

рыя къ августу мѣсяцу могутъ быть закончены.

Само собою разумѣется, что приведенное распредѣленіе строительныхъ работъ можетъ видоизмѣняться, такъ, при доходныхъ домахъ (гдѣ стараются какъ можно скорѣе сдать квартиры) можно начать, при благопріятныхъ условіяхъ, въ апрѣлѣ и окончить домъ къ октябрю. Когда же дѣло идетъ о домѣ для собственнаго жилья, то такая спѣшка, конечно, неумѣстна.

642. **Разрѣшеніе на постройку.** Прежде чѣмъ приступить къ самой постройкѣ нужно подать прошеніе о разрѣшеніи на предполагаемую постройку въ техническое отдѣленіе мѣстной городской управы съ приложеніемъ чертежей. Эти чертежи просматриваются и подписываются городскимъ архитекторомъ. При полученіи разрѣшенія, архитекторъ подписываетъ обязательство („отзывъ"), которымъ онъ принимаетъ на себя отвѣтственность за прочное и законное исполненіе сооруженія. Послѣ всего этого подается заявленіе въ мѣстный полицейскій участокъ о желаніи приступить къ строительной работѣ. На городскую управу, при содѣйствіи полиціи, возлагается наблюденіе за правильнымъ производствомъ означенныхъ построекъ.

Чертежи или «форматки», подаваемые на разрѣшенія въ С.-Петербургскую Городскую Управу, должны быть въ форматѣ 13 × 8 дюйма и состоять изъ генеральнаго плана (въ масштабѣ 5 саж. въ дюймѣ) участка земли съ показаніемъ на немъ общаго расположенія строеній съ его пристройками и службами, изъ плановъ (въ масштабѣ 2 саж. въ дюймѣ) отдѣльныхъ этажей и наконецъ изъ фасадовъ и разрѣзовъ (въ масштабѣ 1 саж. въ дюймѣ).

Домовладѣльцы г. С.-Петербурга, вмѣстѣ съ разрѣшеніемъ постройки, получаютъ, подъ росписку, планы на печатныхъ бланкахъ, внося при семъ въ доходъ города: за чертежи новыхъ каменныхъ построекъ — по три рубля, а деревянныхъ — по одному рублю за каждый листъ вышеупомянутаго формата; за выдачу же дозволенія на ремонтъ и небольшія исправленія взыскивается каждый разъ по семидесяти копѣекъ.

Дѣйствіе сего правила распространяется и на г. Москву, съ тѣмъ однако измѣненіемъ, что копіи съ утвержденныхъ чертежей, снятыя въ Городской Управѣ, должны быть выдаваемы безплатно.

643. **Начало работы.** Когда разрѣшеніе на постройку послѣдовало, начинаются первыя работы на мѣстѣ постройки: разбивка зданія на мѣстности по рабочимъ чертежамъ. Одновременно приступаютъ къ рытью колодца или, если вблизи имѣется водопроводъ, къ проведенію воды на мѣсто постройки. Затѣмъ мѣсто постройки огораживаютъ заборомъ и начинается доставка строительныхъ матеріаловъ: бута, кирпичей, извести и песка.

644. **Земляныя работы.** Вслѣдъ за разбивкой зданія приступаютъ къ землянымъ работамъ, къ рытью канавъ для фундаментовъ. Подошву фундаментовъ опускаютъ обыкновенно на такую глубину, на которой земля уже не подвергается замерзанію или, какъ выражаются техники, опускаютъ подошву фундамента ниже линіи промерзанія. Глубина промерзанія въ С.-Петербургѣ принимается около двухъ аршинъ.

Какъ бы ни былъ проченъ грунтъ, никогда не слѣдуетъ основывать стѣны зданія на поверхности земли, потому что, отъ дѣйствія воздуха и мороза, верхніе слои земли выѣтриваются, разрыхляются и, вслѣдствіе этого, не могутъ служить надежнымъ основаніемъ.

645. **Каменныя работы.** Послѣ прорытія канавъ приступаютъ къ первымъ каменнымъ работамъ, отъ которыхъ въ значительной степени зависитъ прочность и долговѣчность постройки — къ устройству фундаментовъ. Фундаменты каменныхъ домовъ устраиваются въ видѣ стѣнъ подъ капитальными стѣнами зданія, фундаменты же деревянныхъ домовъ — обыкновенно въ видѣ столбовъ для поддерживанія наружныхъ и внутреннихъ угловъ строенія. Матеріаломъ для фундаментовъ въ большинствѣ случаевъ служитъ бутовая плита.

При опредѣленіи размѣровъ фундамента наибольшее вниманіе слѣдуетъ обращать на приданіе ему надлежащей глубины. Ни подъ какимъ видомъ глубина эта не можетъ быть допущена менѣе 2½ арш., т. е. быть ниже линіи промерзанія (см. выше), а въ остальномъ зависитъ отъ грунта. Объ устройствѣ фундаментовъ при сыромъ грунтѣ см. дальше «изъяны дома».

Фундаменты готовы, подвальныя стѣны выростаютъ, вотъ и очертаніе подвальныхъ оконъ; мы видимъ уже уступы или „пяты", на которые будутъ упираться своды подвальныхъ помѣщеній. Стѣны ростутъ все выше и выше и въ нашемъ представленіи въ первый разъ вырисовывается величина будущихъ комнатъ, которую до сихъ поръ мы видѣли лишь на бумагѣ.

Какъ при укладкѣ фундамента, такъ и при сооруженіи кирпичныхъ стѣнъ, слѣдуетъ обращать особое вниманіе на тщательность перемѣшиванія раствора, на строгую вертикальность стѣнъ и горизонтальность рядовъ кладки. Для того, чтобы кирпичъ хорошо связывался съ растворомъ, первый долженъ быть непремѣнно смоченъ. Лучше всего поливать его передъ укладкою изъ лейки или, если имѣется водопроводъ, рукавомъ. Минимальная толщина наружныхъ стѣнъ жилыхъ строеній 1 арш. или 2½ кирпича (длина кирпича 6 вершк., ширина — 3 верш., толщина — 1½ верш.) Внутреннія стѣны и стѣны сараевъ или подобныхъ помѣщеній могутъ быть и тоньше.

Къ каменнымъ работамъ кромѣ того относятся укладка ступеней лѣстницъ и устройство мозаичныхъ половъ.

646. **Плотничныя работы.** Вотъ уже замыкаются перемычки подвальныхъ оконъ и плотники начинаютъ укладывать балки для половъ перваго этажа; теперь мы въ первый разъ видимъ себя въ замкнутомъ пространствѣ. Дальнѣйшія плотничныя работы состоятъ въ устройствѣ перегородокъ, стропилъ съ обрѣшеткой и т. д. Доброкачественность этихъ работъ столько-же зависитъ отъ тщательности обработки и сопряженія отдѣльныхъ частей между собою, сколько отъ доброкачественности матеріала.

Однимъ изъ больныхъ мѣстъ строительной техники является примѣненіе бревенъ для половыхъ балокъ къ каменнымъ зданіямъ, съ задѣлкою концовъ ихъ въ сырую кладку. Осмолка концовъ всегда вредно отзывается на долговѣчности деревянныхъ балокъ. Однако и при обертываніи задѣлываемыхъ частей войлокомъ и при соблюденіи всѣхъ остальныхъ мѣръ предосторожности наблюдались случаи загниваній балокъ (см. ниже: домовый грибокъ). Желаннымъ исходомъ является примѣненіе металлическихъ балокъ съ устройствомъ между ними бетонныхъ сводовъ. Нѣсколько бо́льшая стоимость такихъ потолковъ однако окупается долговѣчностью ихъ, и безопасностью въ пожарномъ отношеніи.

647. **Кровельныя работы.** Постройка не прерывается; погода еще благопріятна; но можно ожидать, что она скоро испортится и пойдутъ дожди; поэтому нужно поспѣшить подвести постройку подъ крышу. Является на сцену кровельщикъ, который покрываетъ устроенную плотниками стропила и обрѣшетку желѣзомъ; кромѣ того онъ устраиваетъ водосточныя трубы и жолобы, равно какъ и оконныя отливы.

Въ послѣднее время покрытія изъ оцинкованнаго (т. наз. гальванизированнаго) желѣза начинаютъ входить въ употребленіе. Онѣ не требуютъ окраски и всегда сохраняютъ свой красивый видъ, зато первоначальное ихъ устройство обходится нѣсколько дороже.

648. **Водопроводныя работы.** Когда постройка подведена подъ крышу, начинаются водопроводныя работы. Въ настоящее время водопроводъ является необходимой принадлежностью всякаго благоустроеннаго дома, служа главнымъ образомъ гигіеническимъ цѣлямъ.

Нельзя одобрить обычая проводить водопроводныя трубы въ желобахъ стѣнъ, которые затѣмъ при штукатуркѣ замазываются. Такой способъ въ сильной степени затрудняетъ ремонтъ трубъ. Всего раціональнѣе поэтому проводить водопроводныя и фановыя трубы черезъ побочныя помѣщенія, какъ корридоры, клозеты, кухни, ванныя комнаты и т. п., притомъ по спеціально сдѣланнымъ въ

стѣнахъ нишамъ, которыя не замуравливаются, а только прикрываются деревяннымъ футляромъ. Этотъ способъ въ значительной степени облегчаетъ ремонтъ.

649. **Штукатурныя работы** подраздѣляются на штукатурку по карнизу, штукатурку по дереву и вытягиваніе внутреннихъ и наружныхъ тягъ. Когда наружныя стѣны достаточно просохли, приступаютъ къ штукатуркѣ внутреннихъ помѣщеній. При тщательной работѣ и при употребленіи для известковаго раствора мелко просѣяннаго песку, штукатуренныя поверхности представляютъ собою почти идеальныя плоскости.

650. **Печныя работы** состоятъ въ кладкѣ печей, смазкѣ половъ и устройствѣ коренныхъ трубъ въ деревянныхъ домахъ.

Закономъ предписывается не прислонять печей къ деревяннымъ перегородкамъ, а оставлять около всей печи небольшое пространство, или же въ томъ мѣстѣ, гдѣ печь касается стѣны, должна быть устроена раздѣлка изъ кирпича, шириною отъ 6 до 9 вершковъ. Кромѣ того и трубныя стѣнки противъ половъ утолщаются раздѣлками изъ кирпича, толщиною отъ дыма до дерева отъ 1 до $1^1/_2$ кирпича (см. «Отопленіе и вентиляцію»).

651. **Столярныя работы**. Когда внутренняя штукатурка настолько просохла, что не представляетъ никакой опасности для дерева, начинаются столярныя работы: приставляютъ рамы и переплеты оконъ. Затѣмъ слѣдуютъ другія столярныя работы, какъ настилка половъ и паркетовъ. Наконецъ навѣшиваютъ двери, которыя уже раньше были заготовлены столяромъ въ своей мастерской, и набиваютъ наличники. Теперь все готово и могутъ начаться

652. **Малярныя работы**. Сначала бѣлятъ оштукатуренные потолки, а также тѣ стѣны, которыя не будутъ окленваться обоями. Другія же стѣны окленваются обоями, по предварительно оклеенными газетной бумагой плоскостямъ. Послѣ этого приступаютъ къ окраскѣ дверей и оконъ маслянными красками. Малярами-же обыкновенно производятся и стекольныя работы.

Изъяны новаго дома.

Уже на первыхъ порахъ своего существованія новый домъ часто обнаруживаетъ изъяны, требующіе немедленнаго ремонта; изъяны эти могутъ явиться вслѣдствіе осадки стѣнъ, усыханія дерева и др. причинъ.

653. **Трещины въ стѣнахъ** новаго дома могутъ появиться отъ усыхающихся деревянныхъ частей, какъ дверныхъ косяковъ и т. п.; въ такихъ случаяхъ трещины не опасны и ихъ слѣдуетъ только замазать. Болѣе опасны трещины, происходящія отъ неправильной осадки дома; послѣдняя происходитъ отъ того, что стѣны, обремененныя тяжестью балокъ, сильнѣе осѣдаютъ, чѣмъ необремененныя стѣны. Также и малѣйшая неравномѣрность кладки на мѣстѣ скрещиванія продольныхъ и поперечныхъ стѣнъ ведетъ къ трещинамъ въ стѣнахъ и оконныхъ перемычкахъ.

Такія трещины болѣе серьезнаго характера и требуютъ наблюденія со стороны хозяина дома. Съ этой цѣлью наклеиваютъ на изслѣдываемую щель полоску тонкой бумаги. Всякое дальнѣйшее расширеніе данной трещины тотчасъ же дастъ себя знать на бумажкѣ и если поврежденіе замѣтно усиливается, надо обратиться къ каменщику для изслѣдованія, въ угрожающемъ мѣстѣ, фундамента.

654. **Трещины въ деревянныхъ частяхъ**. Дальнѣйшіе изъяны новаго дома обнаруживаются во внутренней отдѣлкѣ, въ деревянныхъ частяхъ. Комнатная теплота высушиваетъ ихъ и появляются трещины. По этимъ трещинамъ еще нельзя судить о томъ, что дерево поставлено сырое, такъ какъ всякое дерево весьма гигроскопично (т. е. вбираетъ въ себя влагу), и совершенно сухое дерево, задѣланное въ сырую кирпичную кладку, можетъ всосать въ себя такую массу влаги, что оно становится такимъ же сырымъ, какъ только что срубленное. Въ виду этого свойства дерева, плотники и столяры, при обшивкѣ стѣнъ, при настилкѣ половъ и проч. не склеиваютъ досокъ, а только врѣзаютъ ихъ другъ въ друга, такъ чтобы они, усыхая, могли бы поддаться. Если этого не дѣлать, то доски трескаются и появляются щели тамъ, гдѣ ихъ не должно быть.

Такія щели образуются въ полахъ, гдѣ онѣ особенно непріятны, ибо половыя щели служатъ разсадникомъ пыли и всякихъ микроорганизмовъ. Въ виду этого полы слѣдуетъ по истеченіи первой же зимы разобрать и вновь сколотить.

655. **Разбуханіе оконныхъ рамъ** происходитъ также отъ гигроскопичности дерева. Оно появляется отъ сырой погоды и ухудшается отъ того, что закрываютъ окна лишь на нижнюю задвижку, оставляя верхнюю незакрытой. Вслѣдствіе этого оконный переплетъ коробится и его потомъ очень трудно привести въ надлежащее положеніе.

Если оконныя рамы вообще аккуратно сдѣланы, то мы рекомендуемъ лучше немного вначалѣ помучиться съ ними, чѣмъ сейчасъ же ихъ обстругивать. Обструганный переплетъ потомъ является недостаткомъ, когда онъ въ сухую погоду приходитъ въ первоначальное свое состояніе и такимъ образомъ получается искривленный переплетъ.

656. **Дымящія печи**. Если хорошая печь дымитъ при затапливаніи, то причиной можетъ быть холодный слой воздуха въ верхней части трубы, который быстро нагрѣвается, если въ печи или трубѣ зажечь кусокъ бумаги. Если это не помогаетъ, то, значитъ, труба загрязнена сажей и нужно ее прочистить. Иногда же печь дымитъ и при совершенно чистой трубѣ. Въ такихъ случаяхъ причиной являются или неблагопріятное направленіе вѣтра въ крышѣ, стѣна сосѣдняго дома, о которую ударяется вѣтеръ и т. п. Узнавши причину, видно будетъ, что нужно сдѣлать: или надѣть на трубу флюгарку, или же удлинить дымоходъ (см. „Отопленіе и вентиляцію“).

657. **Сырыя стѣны** очень непріятное явленіе въ новомъ домѣ. Надо различать два рода сырости: атмосферическую и почвенную. Атмосферическая или наружная сырость происходитъ отъ сильныхъ дождей или отъ внезапной перемѣны температуры. Когда стѣны холоднѣе чѣмъ воздухъ, онѣ начинаютъ потѣть (какъ оконныя стекла) и опять высыхаютъ, какъ только температура стѣнъ сравнилась съ температурой воздуха. Такая сырость для дома не опасна. Хуже, когда сырость всасывается стѣнами изъ почвы. Почвенная сырость появляется сначала въ подвальныхъ помѣщеніяхъ и постепенно подымается вверхъ по стѣнамъ, выступая на послѣднихъ въ видѣ плѣсени. Для того, чтобы не подвергать себя этой опасности, слѣдовало-бы всегда при постройкѣ новаго дома изолировать (отдѣлять) фундаментную часть отъ стѣнъ какимъ-нибудь непроницаемымъ для влаги веществомъ, наприм. асфальтомъ или асфальтовымъ толемъ. Подымающаяся изъ почвы сырость будетъ задерживаться этимъ слоемъ и препятствовать его дальнѣйшему распространенію. Если грунтъ завѣдомо сырой, то слѣдуетъ при кладкѣ фундаментовъ принять мѣры къ предохраненію послѣднихъ отъ вліянія сырости. Послѣднее достигается тѣмъ, что фундаментъ складываютъ на цементномъ растворѣ, а снаружи заливаютъ асфальтомъ.

Если всѣ эти предохранительныя мѣры были упущены и сырость появилась въ нижнихъ этажахъ, то, не теряя времени, нужно произвести ремонтъ, цѣль котораго — изолировать источникъ сырости, какъ указано выше, а сырую стѣну просушить на воздухѣ или при помощи временной чугунной печи, отапливаемой каменнымъ углемъ или коксомъ.

653. **Домовый грибокъ** является опаснымъ врагомъ „нашего дома“, поэтому мы считаемъ полезнымъ сказать о немъ нѣсколько словъ. Домовый грибокъ (Merulius lacrymans) въ началѣ своего развитія представляетъ бѣлую пушистую пленку, которая при благопріятныхъ условіяхъ развивается въ похожіе на вату мѣшки (рис. 62). Въ полномъ своемъ развитіи грибокъ представляетъ вѣтвистое сплетеніе тонкихъ нитей, которое образуется на поверхности пораженнаго грибъ-

комъ дерева (рис. 63). Причиною его распространенія бываетъ зараженіе, которое, находя благопріятную почву (сырость, спертый воздухъ), быстро размножается и поражаетъ всѣ деревянныя части постройки. Послѣдствіемъ такого размноженія является быстрое гніеніе дерева. Такъ какъ быстрое распространеніе этого грибка грозитъ обрушеніемъ потолковъ и стѣнъ, то, немедленно по обнаруженіи

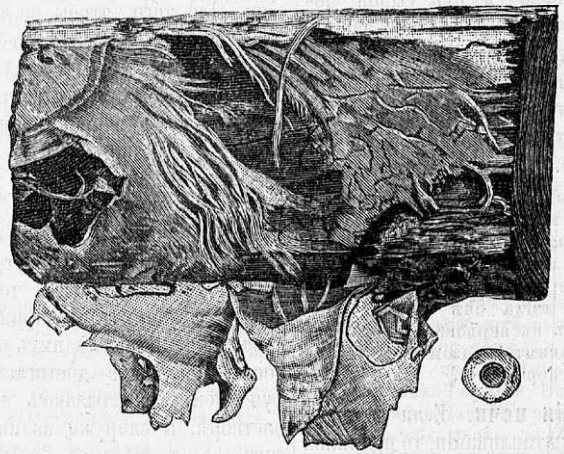


Рис. 62. Домовый грибокъ (Merulius lacrymans) въ началѣ своего развитія.

грибка (по гнилостному запаху изъ-подъ полу), слѣдуетъ приступить къ его истребленію.

Единственнымъ радикальнымъ средствомъ является удаленіе пораженныхъ балокъ и замѣна ихъ новыми или, что гораздо лучше, желѣзными балками. Очень важно также устранить причину развитія грибка, что всего лучше достигается устройствомъ отдушинъ въ полахъ или потолкахъ. Многочисленныя же антисептическія смазки, рекомендуемыя и рекламируемыя для истребленія домоваго грибка, вродѣ антимеруліона и проч. недостаточно надежны. На первыхъ порахъ появленія этого грибка, вышеупомянутыя средства могутъ еще въ нѣкоторыхъ случаяхъ помочь и во всякомъ случаѣ могутъ быть испробованы.

Отопленіе и вентиляція.

Проводя большую часть дня въ жилыхъ помѣщеніяхъ, человѣкъ, въ интересахъ сохраненія своего здоровья, долженъ заботиться о томъ, чтобы воздухъ, которымъ онъ дышетъ, не только былъ чистъ, но и не подвергался перемѣнамъ температуры, а поддерживался, по возможности, на одномъ уровнѣ. Нормальная температура для жилыхъ помѣщеній, какъ мы видѣли въ отдѣлѣ „Здравоохраненія“, — 13° до 15° Р. Для поддержанія этой температуры въ холодное время слѣдуетъ позаботиться о хорошемъ отопленіи комнатнаго воздуха. Плохое отопленіе дома не только вредно вліяетъ на здоровье людей, но и портитъ самое зданіе. Способъ отопленія съ закрываніемъ вьюшекъ раньше полнаго сгоранія топлива, практикуемый такъ часто изъ экономіи, очень опасенъ для здоровья. Болѣе экономическое расходованіе топлива можетъ быть достигнуто только правильнымъ устройствомъ топокъ, приспособленныхъ къ свойствамъ горючаго матеріала, и бо́льшимъ знаніемъ своего дѣла лицъ, производящихъ топку, а равно и путемъ вѣрнаго выбора наивыгоднѣйшаго топлива.

Что касается вентиляціи (провѣриванія) жилыхъ помѣщеній нашего дома, то нужно сказать, что оно имѣетъ едвали не болѣе важное значеніе, чѣмъ отопленіе. Помимо естественнаго во всякомъ зданіи обмѣна воздуха черезъ поры (незамѣтныя отверстія) въ стѣнахъ,

659. **Горѣніе и топливо.** Горѣніе происходитъ, какъ извѣстно, отъ соединенія какого-либа тѣла съ кислородомъ, причемъ соединеніе это сопровождается значительнымъ образованіемъ теплоты и свѣта. Тѣла, которыя удобно горятъ на воздухѣ, отдѣляя при этомъ столько

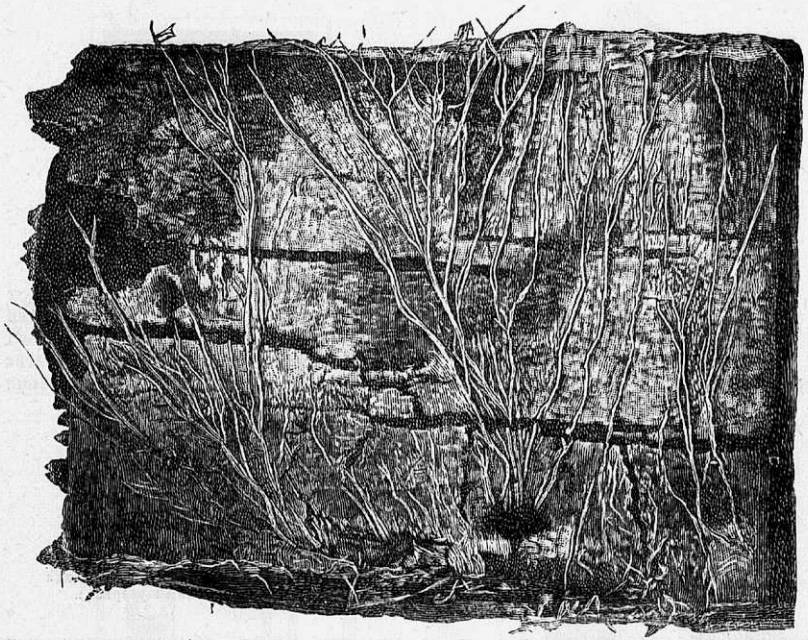


Рис. 63. Домовый грибокъ (Merulius lacrymans) въ полномъ своемъ развитіи. Развѣзъ нитей (въ увеличен. видѣ) см. въ правомъ нижнемъ углу рис. 62.

черезъ щели въ окнахъ и дверяхъ и черезъ открываніе форточекъ, самый сильный дѣятель по доставленіи свѣжаго воздуха есть печи. Одной топкою, безъ всякаго иного приспособленія, онѣ уже вытягиваютъ изъ комнатъ испорченный воздухъ и тѣмъ даютъ возможность наружному воздуху заполнить въ пространствѣ комнатъ мѣсто улетѣвшаго въ трубу испорченнаго воздуха. Вентиляція эта будетъ дѣйствовать только во время топки печи и съ закрытіемъ трубы прекращается, но несмотря на это она приноситъ большую пользу для освѣженія испорченнаго воздуха въ жилыхъ помѣщеніяхъ.

лучистаго теплорода, что горѣніе поддерживается само собою, могутъ быть употреблены для произведенія тепла. Такія тѣла извѣстны подъ общимъ названіемъ топлива или горючаго матеріала. На топливо употребляется: дерево, каменный уголь и торфъ. Кромѣ того въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, по недостатку лучшаго топлива, употребляютъ для нагрѣванія солому, камышъ, бурьянъ и сушенный навозъ (кизикъ).

Нагрѣтый воздухъ поднимается вверхъ и послѣ охлажденія опускается; находясь такимъ образомъ въ постоянномъ движеніи, воздухъ прикасается и къ горящему

топливу и своимъ кислородомъ поддерживаетъ горѣніе. Такое движеніе воздуха называется тягою. Образованіе тяги болѣе замѣтно, если горѣніе происходитъ въ огражденномъ пространствѣ (напр. въ печи), въ которое воздухъ стремится съ одной стороны (черезъ топливникъ).

660. **Нагрѣвательные приборы или печи** отличаются чрезвычайно большимъ разнообразіемъ ихъ конструкціи въ зависимости отъ различныхъ требованій, предъявляемыхъ къ нимъ въ различныхъ случаяхъ. Какъ бы ни были различны ихъ конструкціи, всѣ они должны удовлетворять слѣдующимъ тремъ условіямъ:

1) они должны доставлять необходимое количество теплоты при наименьшемъ расходѣ топлива;

2) должны удовлетворять требованіямъ гигіены, т. е. не вліять въ неблагопріятномъ смыслѣ на чистоту воздуха отапливаемаго помѣщенія;

3) внѣшнимъ своимъ видомъ производить благопріятное впечатлѣніе.

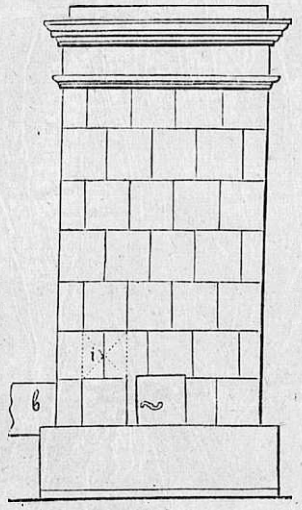


Рис. 64. Обыкновенная голландская печь (по д-ру Симонову).

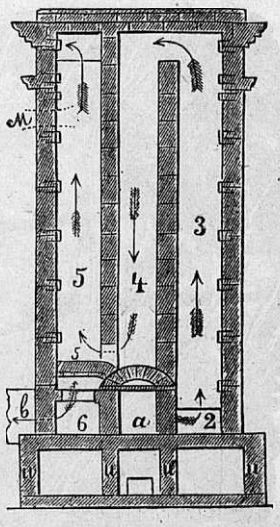


Рис. 65. Обыкновенная голландская печь (вертикальный разрѣзъ).

661. **Каминъ** представляетъ самый несовершенный приборъ для отопленія, потому что уноситъ слишкомъ много нагрѣтаго воздуха, слишкомъ мало въ то же время, нагрѣвая помѣщеніе. При топкѣ каминовъ пользуются лишь лучистымъ теплородомъ. Вообще комнаты могутъ быть теплыми отъ камина только въ болѣе тепломъ климатѣ, такъ что для сѣвера они не такъ пригодны. Съ другой стороны каминъ имѣетъ большія преимущества передъ обыкновенными печами, благодаря тому, что онъ хорошо очищаетъ воздухъ.

662. **Голландскія печи** служатъ для поддержанія теплоты на цѣлыя сутки, при условіи, если онѣ хорошо натоплены. Эти печи бываютъ прямоугольныя и угловыя; онѣ всегда устраиваются изъ кирпича, какъ худого проводника теплоты, и обдѣлываются изразцами (см. рис. 64). Внутренность печки (см. рис. 65) имѣетъ нѣсколько дымооборотовъ (колодцевъ) для того, чтобы дымъ, проходя по нимъ вмѣстѣ съ нагрѣтымъ воздухомъ, большую часть теплоты отдавалъ стѣнамъ печи и, уже остывши, выносился въ трубу. Такихъ дымооборотовъ въ прямоугольныхъ печахъ бываетъ обыкновенно 4—6-ти (см. рис. 66). Угловымъ голландскимъ печамъ придаютъ въ планѣ трехугольную форму (см. рис. 67) шириною $1^1/_2$ арш. по длинѣ стѣны.

Если дымъ проходитъ въ печи черезъ нечетное число оборотовъ, то при выходѣ въ трубу онъ имѣетъ восходящее направленіе во вьюшку (см. рис. 68). Въ такомъ случаѣ бываетъ нужнымъ дѣлать еще одну вьюшку въ дымоходѣ, закрываніе и открываніе которой очень неудобно. Во избѣжаніе этого дѣлаютъ четное число оборотовъ (обыкновенно 6), чтобы дымъ имѣлъ направленіе подъ вьюшку (см. рис. 68). Это устройство имѣетъ то преимущество, что при закрытіи вьюшки, по окончаніи топки, теплый воздухъ можетъ входить въ комнату черезъ открытыя вьюшечныя дверцы. Въ восходящемъ дымоходѣ обыкновенно дѣлается насадка изъ нѣсколькихъ рядовъ кирпича, расположенныхъ въ вязь какъ показано на рис. 69. Отнимая отъ дыма много теплоты, насадка дѣлаетъ печь болѣе теплоёмкой, т. е. сохраняетъ большій запасъ теплоты.

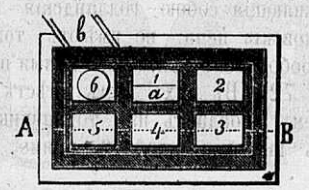


Рис. 66. Обыкновенная голландская печь (горизонтальный разрѣзъ).

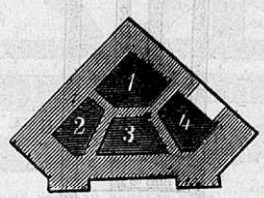


Рис. 67. Обыкновенная голландская печь (горизонтальный разрѣзъ — надъ топливникомъ).

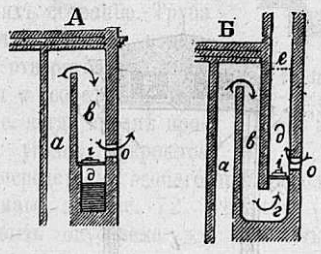


Рис. 68. Проведеніе дыма изъ дымооборотовъ въ дымовую трубу: *А* — во вьюшку, *Б* — подъ вьюшку; *а*, *в*, *г*, *д* — дымоходы; *г* — вьюшка; *е* — вторая вьюшка; *о* трубное отверстіе.

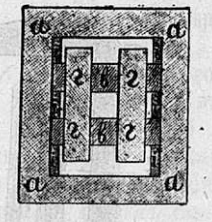


Рис. 69. Кладка насадки: *а* — кирпичныя стѣнки дымохода; *г* — выступы, на которые кладется первый рядъ (*в*) кирпичей; *г* — второй рядъ кирпичей.

Если дымъ проходитъ въ печи черезъ нечетное число оборотовъ, то при выходѣ въ трубу онъ имѣетъ восходящее направленіе во вьюшку (см. рис. 68). Въ такомъ случаѣ бываетъ нужнымъ дѣлать еще одну вьюшку въ дымоходѣ, закрываніе и открываніе которой очень неудобно. Во избѣжаніе этого дѣлаютъ четное число оборотовъ (обыкновенно 6), чтобы дымъ имѣлъ направленіе подъ вьюшку (см. рис. 68). Это устройство имѣетъ то преимущество, что при закрытіи вьюшки, по окончаніи топки, теплый воздухъ можетъ входить въ комнату черезъ открытыя вьюшечныя дверцы. Въ восходящемъ дымоходѣ обыкновенно дѣлается насадка изъ нѣсколькихъ рядовъ кирпича, расположенныхъ въ вязь какъ показано на рис. 69. Отнимая отъ дыма много теплоты, насадка дѣлаетъ печь болѣе теплоёмкой, т. е. сохраняетъ большій запасъ теплоты.

663. **Круглыя и Утермарковскія печи** отличаются отъ голландскихъ не только формою и величиною, но и тѣмъ, что наружная поверхность покрыта желѣзнымъ футляромъ, окрашеннымъ снаружи маслянной краской. Внутреннее устройство, въ общемъ, имѣетъ много сходства съ устройствомъ голландскихъ печей (см. рис. 70 и рис. 71). Эти печи хотя и скорѣе нагрѣваются и отдаютъ воздуху сравнительно болѣе тепла, но зато онѣ не такъ долго „держатъ тепло“ какъ голландскія. Поэтому, для поддержанія равномѣрной температуры, ихъ слѣдуетъ топить въ теченіи нѣсколькихъ часовъ, понемногу подкладывая дрова, или же топить два раза въ сутки. Утермарковскія печи (см. рис. 70 и рис. 71) названные такъ по имени ихъ изобрѣтателя, тѣ же круглыя печи, съ тою только разницей, что у нихъ внутри, между дымооборотами помѣщена желѣз-

ная (или листового желѣза) труба, отдѣленная отъ дымооборотовъ кирпичною

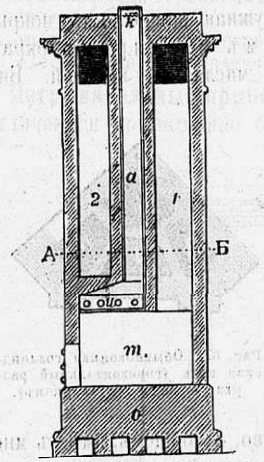


Рис. 70. Утермарковская печь — вертикальный разрѣзъ (по д-ру Симонову).

кладкою, но сообщающаяся съ комнатнымъ воздухомъ отверстіями въ печи.

топки, совѣтуетъ д-ръ Симоновъ ихъ красить не на маслѣ, а на меду съ уксусомъ или на копаловомъ лакѣ; лучше же ихъ вовсе не красить, а натирать желѣзный футляръ графитомъ, или употреблять на футляръ оцинкованное желѣзо, не требующее окраски.

664. **Печи системы Лукашевича,** замѣняющія собою голландскія и утермарковскія печи, не имѣютъ той массы дымооборотовъ, какъ названныя печи (см. рис. 72). Въ нихъ дымъ вмѣстѣ съ пламенемъ поступаетъ изъ топливника *б* черезъ широкое „хайло“ прямо въ про-

Рис. 71. Утермарковская печь — горизонтальный разрѣзъ.

сторную дымовую камеру *жж*, поднявшись по которой вверхъ и накаливъ сильно

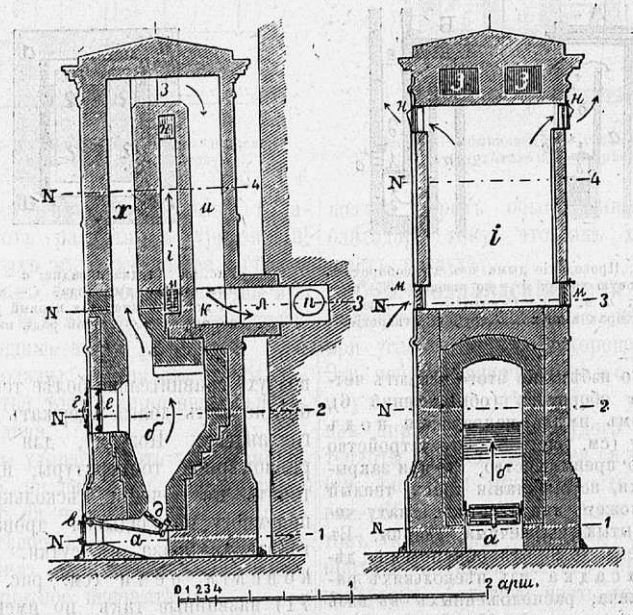


Рис. 72. Печь сист. Лукашевича — вертикальные разрѣзы круглой печи (по д-ру Симонову)

Для устраненія запаха краски, распространяемаго круглыми печами во время прилегающія стѣнки печи, раздѣляется на двѣ струи и по двумъ нисходящимъ ко-

лодцамъ *и*, *и* падаетъ внизъ и уходитъ въ трубу. При топкѣ дрова кладутся въ топливникъ наклонно; во все время топки наружная топочная дверца (*г*) остается

665. **Кухонные очаги или плиты** дѣлаются разныхъ величинъ и съ разными приспособленіями для приготовленія кушанья (см. рис. 75). Они не имѣютъ

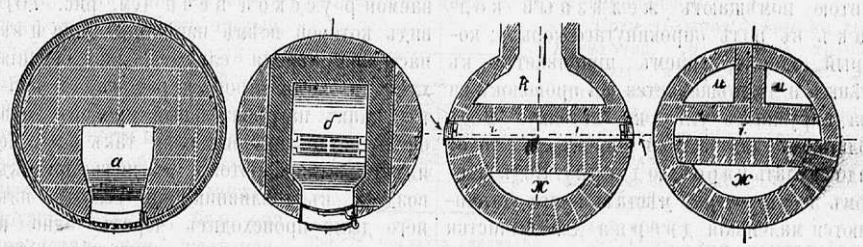


Рис. 73. Печь системы Лукашевича — горизонтальные разрѣзы круглой печи.

открытою, а внутренняя топочная дверца (*е*) и дверца зольника (*в*) держатся закрытыми. Поддуваніе происходитъ черезъ отверстія въ дверцахъ *е* и *в* одновременно сверху и снизу, что способствуетъ лучшему смѣшенію газовъ съ воздухомъ, и слѣдовательно, болѣе полному ихъ сгоранію. Труба закрывается, когда поддувальныя отверстія въ дверцахъ *е* и *в* совсѣмъ потемнѣютъ т. е. когда вполнѣ прогорѣвшія уголья покроются золою. Посредствомъ особаго приспособленія видимаго на рис. 72, рѣшетка (*а*) можетъ быть опускаема для прочистки. По той же системѣ можно устраивать и прямоугольныя печи (см. рис. 74), причемъ ихъ облицовываютъ изразцами или же покрываютъ желѣзнымъ футляромъ. Эти печи можно также покрывать особаго состава штукатуркою и выкрасить клеевыми красками.

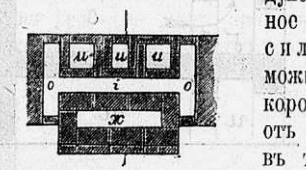


Рис. 74. Печь сист. Лукашевича — горизонтальный разрѣзъ прямоугольной проемной печи.

Эти во всѣхъ отношеніяхъ чудныя печи составляютъ привиллегію проф. Лукашевича и изготовляются исключительно «Товариществомъ по устройству отопленія и вентиляціи зданій Лукашевичъ и К° въ С. Петербургѣ».

дымооборотовъ, такъ какъ назначены не для нагрѣванія комнатъ, а для наиболѣе сильнаго раскаливанія чугунной плиты, духового шкафа и котла. Главное условіе хорошей плиты: сильная тяга, которую можно достигнуть только при короткомъ пути огня и дыма отъ топливника до выхода въ трубу. Размѣры топливника (*а*) плиты, отапливаемой дровами, сообразуется съ имѣющимися въ продажѣ полѣньями. Для каменнаго угля топливникъ устраивается не столь глубокій и не столь высокій. Заднюю часть топливника дѣлаютъ такъ, какъ показано на рис. 75 или дѣлаютъ наклонно (горою), чтобы съузить ходъ подъ плитою до 2-хъ вершковъ. Пламя, бросаясь въ это узкое „хайло“ (*б*), вытягивается подъ всею чугунною плитою (*г*), затѣмъ, поворачивая внизъ, обходитъ подъ котелъ (*д*) обхватываетъ его кругомъ (*н*, *н*, *н*) и выходитъ въ трубу (*е*). Для удобства въ хозяйственномъ отношеніи, плита должна быть устроена такъ, чтобы пламя, нагрѣвши чугунную плиту, могло по

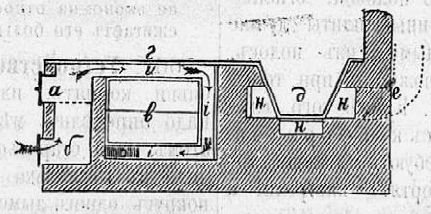


Рис. 75. Обыкновенный кухонный очагъ — вертикальный разрѣзъ (по д-ру Симонову).

желанію направляться или для нагрѣванія духового шкафа и котла вмѣстѣ, или только одного изъ нихъ отдѣльно, для чего въ очагѣ ставятся *задвижки*. Надъ плитою помѣщаютъ *желѣзный колпакъ* въ родѣ опрокинутаго корыта, который однимъ краемъ прибивается къ стѣнкѣ и подвѣшивается на проволокѣ за два наружныхъ угла къ потолку. Подъ колпакомъ для выхода паровъ въ трубу надо сдѣлать *паровую дверку*. Подъ шкафомъ и въ другихъ мѣстахъ очага устраиваются маленькія *дверца* для вычистки сажи, отъ накопленія которой плита часто дымитъ. При очагѣ полезно устроить *отверстіе* для трубы самовара съ такимъ разсчетомъ, чтобы самоваръ можно было бы поставить на плиту. Кухонные очаги дѣлаются изъ кирпича и снаружи или штукатурятся или же облицовываются изразцами. При изразцовыхъ не слѣдуетъ дѣлать верхъ тоже изразчатый, такъ какъ утюгами и тяжелыми кастрюлями края скоро отбиваются. Окраины лучше всего обложить чугунными плитами, которыя придерживаются желѣзною полосой, огибающей край очага. Чугунныя плиты лучше всего дѣлать составными, изъ полосъ, такъ какъ отъ неосторожности при топкѣ онѣ часто трескаются. Кромѣ того, слѣдуетъ избѣгать плиты съ *конфорками*. Хотя послѣднія и требуютъ меньше топлива, зато очень портятъ кастрюли и др. посуду.

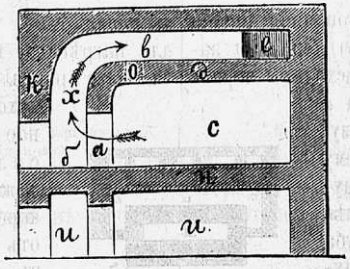


Рис. 76. Русская печь — вертикальный разрѣзъ (по д-ру Симонову).

Для *уничтоженія* чада отъ приготовленія кушаній, инженеръ М. К. Пріоровъ совѣтуетъ устраивать вокругъ всего очага футляръ изъ рамъ (вродѣ оконныхъ) со стеклами и дверцами. Переплеты рамъ нужно сдѣлать изъ желѣза. Для огражденія комнатъ отъ чада слѣдуетъ кромѣ того полъ кухни проектировать на нѣсколько ступеней выше половъ остальныхъ комнатъ.

666. **Русскія печи.** Кухонныя плиты — иностраннаго происхожденія; ранѣе же у насъ въ Россіи всѣ, а простой народъ и теперь, готовили кушанья въ такъ называемой *русской печи* (см. рис. 76). видъ которой всѣмъ извѣстенъ. Она и въ настоящее время служитъ для печенія хлѣба и часто строится рядомъ съ плитою. Какъ нагрѣвательный приборъ, она очень неудовлетворительна, такъ какъ не имѣетъ дымооборотовъ; въ нихъ притокъ воздуха въ топливникѣ и выходъ изъ него дыма происходитъ черезъ одно и тоже отверстіе — топочное. Но русская печь можетъ быть улучшена прибавленіемъ къ ней дымооборотовъ, тогда она можетъ служить и хорошимъ нагрѣвательнымъ аппаратомъ. Для того, чтобы лѣтомъ она не такъ сильно нагрѣвалась, можно дымъ пропускать прямо въ трубу, между тѣмъ какъ зимою направлять его сначала по дымовымъ колодцамъ. Съ этой цѣлью въ трубѣ дѣлаютъ *двѣ задвижки* — лѣтнюю и зимнюю.

Русская печь очень удобна въ томъ отношеніи, что пригодна для самаго разнообразнаго употребленія, но она очень не экономна относительно топлива; она сжигаетъ его болѣе всякой другой печи.

667. **Устройство печей.** Еще до разбивки комнатъ, или же одновременно, надо опредѣлить мѣсто для печей; при этомъ надо стараться, чтобы печи выходили въ нѣсколько комнатъ, группируясь вокругъ одного дымохода. Надо еще обратить вниманіе, чтобы печи не стояли далѣе 8—9 арш. отъ оконъ, иначе отъ оконъ будетъ „дуть“. Это явленіе происходитъ и при хорошо замазанныхъ рамахъ отъ слишкомъ большого охлажденія теплаго воздуха, идущаго отъ печей.

668. **Кладка печей.** Первое условіе хорошей печи, есть качество ея кладки:

нужно, чтобы *кирпичъ* былъ употребленъ красный, а не алый, который и хуже нагрѣвается и менѣе проченъ; *глина* должна быть не жирная и достаточно вязкая, безъ примѣси земли или ила, *песокъ* долженъ быть чистый, не очень мелкій, но и не крупный. Кладка печей производится снизу вверхъ, при чемъ всѣ части печи, лежащія на одномъ уровнѣ, выкладываются параллельно; также и наружная отдѣлка, будь она изразчатая или желѣзная, идетъ одновременно съ другими частями. Для каждой печи сначала дѣлается *основаніе*; въ нижнемъ этажѣ оно обыкновенно находится на особомъ кирпичномъ фундаментѣ, а въ прочихъ этажахъ на рельсахъ или металлическихъ кронштейнахъ, по которымъ настилаются доски. Основаніе для печей слѣдуетъ всегда дѣлать на „*шапцахъ*“, т. е. на кирпичахъ, поставленныхъ съ промежутками для воздуха.

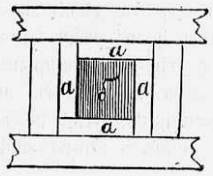


Рис. 77. Обкладка кирпичами (*a*) внутренности стѣнныхъ домовыхъ трубъ; *б* просвѣтъ трубы.

669. **Кладка дымовыхъ трубъ** производится внутри кирпичныхъ стѣнъ на известковомъ растворѣ каменщиками при кладкѣ стѣнъ, печники ихъ только обмазываютъ съ внутренней стороны глиной. Но такъ какъ глина при чисткѣ трубъ отбивается „ядромъ“, то лучше обкладывать внутренность дымовыхъ трубъ кирпичемъ на глинѣ, какъ показано на рис. 77. Во избѣжанія трещинъ и пропусканія дыма въ комнаты, стѣнки трубы со стороны комнатъ не должны быть тоньше 1/2 кирпича т. е. 3 вершковъ.

Если толщина стѣны не достаточна, то противъ трубы дѣлаютъ *пилястру*, т. е. утолщаютъ ее до нужнаго размѣра. Во избѣжаніе охлажденія трубъ наружнымъ воздухомъ, дымоходы всегда прокладываются во внутреннихъ стѣнахъ, у которыхъ обыкновенно и ставятся печи.

670. **Сводка дымовыхъ трубъ на чердакѣ.** Чтобы устранить возможность перебоя дыма при топкѣ нѣсколькихъ печей одновременно, для каждой изъ нихъ нужно проводить въ стѣнахъ особую трубу; но, по мѣрѣ приближенія трубъ къ крышѣ, ихъ слѣдуетъ сближать и соединять на чердакѣ, по возможности, въ общіе стволы, какъ показано на рис. 78.

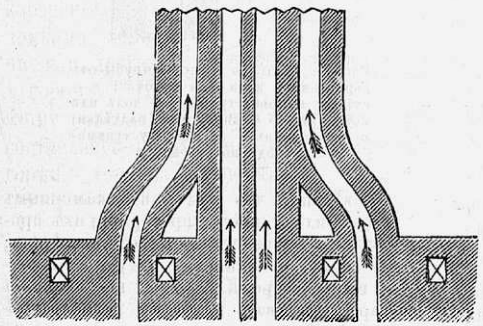


Рис. 78. Сводка дымовыхъ трубъ на чердакѣ (по д-ру Симонову).

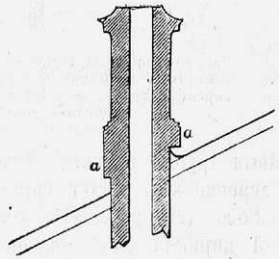


Рис. 79. Кирпичные выступы (*a*) на стѣнкахъ дымовой трубы у крыши.

Стѣнки трубъ на чердакѣ и выше должны быть не менѣе 3 вершковъ (1/2 кирпича); онѣ кладутся по извести и для того, чтобы были видны могущія образоваться трещины, ихъ снаружи выбѣливаютъ или покрываютъ штукатуркою. Поверхъ конька крыши дымовыя трубы выводятся на 1 арш., а по скатамъ крыши, тѣмъ выше, чѣмъ дальше онѣ отъ конька. Во избѣжаніе течи между дымовою трубою и крышей дѣлаютъ въ трубѣ надъ крышей выступы *a*, *a* (см. рис. 79).

Края верхушекъ дымовыхъ трубъ покрываютъ листовымъ желѣзомъ, а для защиты трубъ отъ дождя надъ ними ставятся желѣзные зонтики или флюгарки (см. ниже).

671. **Въ деревянныхъ зданіяхъ** дымъ изъ печей выводится при помощи такъ называемыхъ коренныхъ трубъ (см. рис. 80), стоящихъ на особомъ фундаментѣ; толщина стѣнокъ этихъ трубъ должна быть не менѣе 1—1/2 кирпича.

672. **Раздѣлка.** Какъ въ деревянныхъ, такъ и въ каменныхъ зданіяхъ печи и дымовыя трубы должны быть отдѣлены отъ деревянныхъ частей кирпичною раздѣлкою (см. рис. 81) толщиною въ 1/2—1 кирпича. Для большей безопасности въ пожарномъ отношеніи, дерево нужно сначала обложить войлокомъ, обмазаннымъ глиною, и затѣмъ обить листовымъ желѣзомъ. Проемныя печи въ деревянныхъ стѣнахъ отдѣляются кирпичемъ, задѣлываемымъ за подъ-лицо (см. рис. 80).

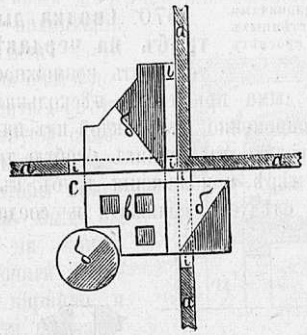


Рис. 80. Коренныя дымовыя трубы въ деревянныхъ зданіяхъ: *б* — три печи, *в* — коренная труба, *а* — деревянныя стѣны, *г* — кирпичная раздѣлка.

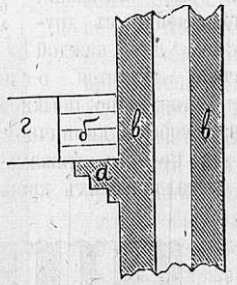


Рис. 81. Раздѣлка дымовой трубы отъ деревяннаго пола или потолка: *в* — стѣнки дымовой трубы; *г* — полъ или потолокъ; *б* — кирпичная раздѣлка; *а* — кирпичный спускъ (уступами) подъ потолкомъ.

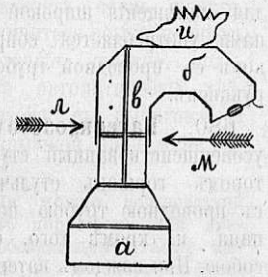
673. **Какъ слѣдуетъ топить печи?** Передъ топкою надо прежде всего удалить золу изъ топливника и зольника, а въ кухонныхъ очагяхъ изъ подъ плиты и духового шкафа. При растапливаніи слѣдуетъ регулировать тягу топочными дверцами т. е. оставлять дверцы топочнаго отверстія открытыми на столько, чтобы топливо горѣло безъ видимаго дыма. Не слѣдуетъ открывать дверцы дальше этого предѣла, такъ какъ избытокъ притекающаго воздуха охлаждаетъ топливо и уноситъ тепло въ трубу. По мѣрѣ прогоранія топлива, дверцы прикрываются, а не оставляются открытыми, какъ это часто дѣлаютъ. Когда дрова совершенно прогорѣли, ихъ перемѣшиваютъ кочергой и закрывъ плотно дверцу, оставляютъ въ такомъ положеніи до тѣхъ поръ, пока угли не подернутся золою; послѣ этого закрываютъ вьюшку.

Извѣстно, что при топкѣ каменнымъ углемъ или коксомъ, прогораніе ихъ происходитъ гораздо медленнѣе, чѣмъ дровъ, то при наличности герметическихъ дверецъ можно, не опасаясь угара, закрывать трубу до полнаго прогоранія топлива.

674. **Герметическія дверцы** считаются лучшими топочными дверцами для печей. При топкѣ дровами, герметическія дверцы слѣдуетъ закрывать только послѣ совершеннаго прогоранія топлива; въ противномъ случаѣ сгораніе дровъ будетъ не полное, съ отдѣленіемъ въ дымѣ жидкихъ продуктовъ, осаждающихъ въ дымовой трубѣ трудно очищаемую смолистую сажу.

675. **Дымленіе печей** чаще всего наблюдается при первомъ затапливаніи печи, долго стоявшей нетопленной и зависитъ отъ сильнаго охлажденія дымовой трубы; въ такомъ случаѣ достаточно бываетъ

подогрѣть трубу, разведя огонь во вьюшкѣ при помощи куска бумаги или растопокъ. Часто печи, въ особенности камины, дымятъ отъ недостаточной тяги; для устраненія этого недостатка, нужно только открыть всѣ двери, а еще лучше форточку. На тягу въ печахъ большое вліяніе оказываетъ вѣтеръ; вліяніе его особенно замѣтно на трубахъ, стоящихъ по скату крыши ниже ея конька или на трубахъ, расположенныхъ ниже стѣнъ сосѣднихъ зданій. Поэтому для защиты противъ вѣтра надъ трубами дѣлаются флюгарки изъ листового желѣза (см. рис. 82). Наконецъ, печи могутъ дымить и отъ накопившейся въ дымовыхъ трубахъ сажи или отъ засоренія ея обломками кирпича или другимъ мусоромъ. Поэтому правильная чистка дымовыхъ трубъ составляетъ необходимое условіе хорошаго горѣнія топлива въ печи.



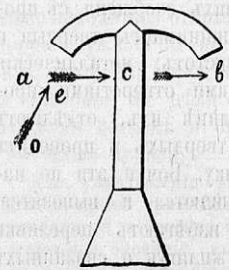


Рис. 82. Флюгарки изъ листового желѣза, насаживаемыя на дымовую трубу.

Отхожія мѣста и помойныя ямы.

Изъ всѣхъ зловонныхъ газовъ ни одинъ не портитъ воздухъ до такой степени, какъ газъ, отдѣляющійся изъ отхожихъ мѣстъ и помойныхъ ямъ. Сѣрнистый водородъ и амміакъ, которые преобладаютъ въ немъ, не говоря уже о дурномъ запахѣ, вредны для здоровья и даже часто опасны для жизни. Это подтверждается тѣмъ, что рабочіе, занимающіеся чисткой выгребныхъ ямъ, часто подвергаются удушью этимъ газомъ (см. стр. 238). Жидкости, вытекающія изъ плохо устроенныхъ отхожихъ мѣстъ, вредятъ не только стѣнамъ строенія, но и портятъ колодезную воду и погреба, распространяются въ землѣ и составляютъ

причину постояннаго отдѣленія зловонныхъ газовъ, заражающихъ воздухъ. Чтобы избѣжать всего этого, необходимо соблюдать при сооруженіи отхожихъ мѣстъ слѣдующія условія: во-первыхъ, для сбора нечистотъ должны быть устроены непроницаемыя для жидкостей творила; во-вторыхъ устранить возможность распространенія газовъ во внутренность строеній, выводя ихъ съ этой цѣлью на вольный воздухъ или уничтожая ихъ химическимъ путемъ, и въ-третьихъ, очищать творила безъ вреда для рабочихъ. Составныя части отхожаго мѣста суть: 1) творила, 2) проводныя трубы, 3) стульчаки и мочевые желоба, 4) пролеты или вентиляціонные каналы.

676. **Творилами** называются деревянные или каменные ящики, расположенные въ землѣ и принимающіе въ себя нечистоты. Деревянныя творила должны быть устроены изъ пластинъ (толстыхъ досокъ), щели хорошо законопачены и замазаны глиной, для того чтобы онѣ были непроницаемы для жидкости снутри и для грунтовыхъ водъ снаружи. Дождевая вода, стекающая съ кровель, тоже не должна имѣть доступа въ творила, ибо, разжижая нечистоты, она способствуетъ болѣе быстрому разложенію и распространенію зловонныхъ газовъ. Дно творилъ слѣдуетъ опускать ниже пола сосѣднихъ погребовъ.

Если бы это, по какой либо причинѣ, оказалось невозможнымъ, то надо принять мѣры для предотвращенія просачиванія жидкости сквозь стѣны погребовъ, причемъ самое дѣйствительное средство состоитъ въ сооруженіи двойной стѣнки для творилъ.

Творила могутъ быть выложены камнемъ или кирпичемъ на цементномъ растворѣ. Каменныя творила должны быть сдѣланы съ закругленными углами и покрыты сводами съ отверстіями для проведенія нечистотъ, для вентиляціи и выгреба. Лучшій способъ устройства творилъ изъ бетона.

677. **Переносныя творила**. Дабы очистка отхожихъ мѣстъ не была затруднительна и вредна для рабочихъ, часто употребляются переносныя творила. Послѣднія состоятъ изъ двухъ бочекъ: одна изъ нихъ сообщена съ проводною трубою и принимаетъ твердыя и жидкія части нечистотъ; металлическія трубки съ небольшими отверстіями, пробитыми по всей длинѣ ихъ, отдѣляютъ жидкія части отъ твердыхъ и проводятъ ихъ въ другую бочку. Бочки эти по наполненіи, закупориваются и вывозятся. Такимъ образомъ избѣгаютъ переливки нечистотъ вблизи жилищъ и связанныхъ съ ней непріятностей.

Въ отхожихъ мѣстахъ, устраиваемыхъ для деревенскихъ и загородныхъ построекъ, очень удобно дѣлать переносныя творила, въ видѣ ящика, на колесахъ, съ оглоблями. По наполненіи ящика, его покрываютъ крышкою и вывозятъ на поле. На берегахъ большихъ рѣкъ и озеръ нечистоты спускаютъ прямо въ воду.

678. **Проводныя трубы**, назначенныя для проведенія нечистотъ, бываютъ: деревянныя, металлическія и гончарныя. Деревянныя трубы сколачиваются изъ досокъ, плотно проконопачиваются и вымазываются смолою или дегтемъ. Не смотря на это, онѣ скоро портятся, и ихъ приходится часто возобновлять, поэтому въ послѣднее время стали больше употреблять металлическія трубы. Послѣднія имѣютъ то преимущество, что имъ можно придавать произвольныя формы. Но и металлическія трубы не отличаются особенной прочностью: онѣ скоро ржавѣютъ и вслѣдствіе того дѣлаются негодными къ употребленію. Самыми прочными являются гончарныя трубы, муравленныя внутри, отличающіяся полною непроницаемостью. Сѣченіе деревянныхъ трубъ имѣетъ прямоугольную или квадратную форму, а всѣхъ прочихъ—круглую.

Помѣщая трубы у стѣнъ строенія, необходимо оставлять промежутокъ между проводною трубою и стѣной, въ противномъ случаѣ жидкія части нечистотъ, просочившись случайно сквозь стѣнки трубы, могутъ проникнуть въ стѣну.

679. **Стульчаки** изображаютъ въ разрѣзѣ широкую деревянную трубу, устроенную уступами. При недостаточности мѣста для помѣщенія широкой трубы съ уступами употребляется сопряженіе стульчаковъ съ проводной трубою посредствомъ рукавовъ.

680. **Ватерклозетомъ**, называется усовершенствованный стульчакъ, въ которомъ горшокъ стульчака разобщенъ съ проводною трубою посредствомъ клапана, и, кромѣ того, обмывается самъ собою. При каждомъ ватерклозетѣ долженъ находиться резервуаръ съ водою, помѣщенный вверху, въ отапливаемомъ мѣстѣ, чтобы вода зимой не замерзала. Фаянсовый горшокъ, помѣщенный въ чугунномъ ящикѣ, сообщается посредствомъ рукава, съ проводною трубою и ручкою; если выдвинуть послѣднюю, то клапанъ открывается, и вода вливаясь въ горшокъ, споласкиваетъ его. По опущеніи ручки, противовѣсъ опять закрываетъ клапанъ и притокъ воды прекращается.

Такъ какъ большинство людей не умѣютъ пользоваться ватерклозетами какъ слѣдуетъ, то не лишне привести здѣсь правила, которыя вывѣшены заграницей на желѣзно-дорожныхъ ватерклозетахъ: 1) не становиться ногами на сидѣніе стульчака, 2) не мочиться въ сидѣніе стоя, такъ какъ для этого есть спеціальные фарфоровые писсуары (мочевики), 3) передъ употребленіемъ ватерклозета сначала спустить воду, дабы экскременты не прилипали къ сухой чашкѣ, а во время пользованія ватерклозетомъ, для уменьшенія распространенія зловонія, надо нѣсколько разъ спускать экскременты въ выгребъ, 4) не выходить изъ ватерклозета, не спустивъ нечистотъ и не закрывъ сидѣнія крышкой.

681. **Земляной клозетъ**, тамъ гдѣ нѣтъ водопровода, является очень цѣлесообразнымъ для частныхъ домовъ. Извѣстно, что сухая земля обладаетъ въ высокой степени дезинфицирующимъ и дезодорирующимъ (т. е. запахъ уничтожающимъ) свойствомъ. Если горсть такой земли посыпать на испраженіе, то послѣднее теряетъ свой запахъ на долгое время. Экскременты, лишенные такимъ способомъ запаха, примѣняются съ большимъ успѣхомъ для удобренія почвы при сельско-хозяйственныхъ работахъ. Устройство земляного клозета очень просто. Можно даже ограничиться обыкновеннымъ посыпаніемъ, но лучше, конечно, пользоваться для этого автоматически дѣйствующимъ аппаратомъ съ рычагомъ и соотвѣтствующей крышкой на подобіе ватерклозета.

Вмѣсто земли можно пользоваться также торфянымъ порошкомъ или древесной золой, обладающими также дезинфицирующимъ и дезодорирующимъ свойствомъ.

682. **Писсуары или мочевики**. Писсуаромъ примитивнаго устройства служатъ деревянные мочевые желоба, выложенные свинцомъ или цинкомъ или просто просмоленные дегтемъ; такіе желоба прикрѣпляются къ стѣнамъ посредствомъ желѣзныхъ скобъ и располагаются съ нѣкоторымъ уклономъ къ сторонѣ проводной трубы. Тамъ, гдѣ имѣются ватерклозеты, устраиваются фаянсовые писсуары съ проведенной водою, имѣющіе большіе преимущества передъ первыми.

Дурной запахъ, распространяющійся въ отхожихъ мѣстахъ, происходитъ главнымъ образомъ отъ небрежнаго содержанія писсуаровъ. При пользованіи писсуарами неминуемо происходитъ обрызгиваніе пола, гдѣ происходитъ разложеніе и выдѣленіе зловонныхъ амміачныхъ газовъ. Лучшимъ средствомъ, конечно, постоянное содержаніе въ чистотѣ и возможно частое обмываніе писсуаровъ и пола подъ ними водою. Съ этою цѣлью на дно фаянсоваго писсуара полезно также класть кусочекъ сѣраго мыла, который при промывкѣ писсуара водою растворяется и промываетъ его; подъ писсуаромъ на полу хорошо поставить небольшой низкій сосудъ съ опилками или пескомъ, который можно всегда легко удалить и замѣнить свѣжимъ.

683. **Полы** въ отхожихъ мѣстахъ должны быть непроницаемы. Съ этою цѣлью на деревянные полы необходимо приколачивать цинковые или свинцовые листы, дабы моча не могла впитываться въ щели пола.

684. **Провѣтриваніе** отхожихъ мѣстъ очень важно въ гигіеническомъ отношеніи. Поэтому въ каждомъ отхожемъ мѣстѣ должно находиться открывающееся окошко, которое служило бы не только для освѣщенія, но и для провѣтриванія воздуха. Для подобной же цѣли пробиваютъ отверстія въ потолкѣ и отъ нихъ выводятъ трубы выше кровли.

Для уничтоженія зловонія отхожихъ мѣстъ, кромѣ провѣтриванія, могутъ употребляться и химическія средства, уничтожающія зловоніе въ самомъ творилѣ, по мѣрѣ его образованія. Предложенный для этой цѣли способъ основанъ на уничтоженіи запаха посредствомъ сухой земли, торфа, животнаго угля или гари, которымъ засыпаются нечистоты (см. выше «земляной клозетъ»). Тамъ, гдѣ примѣненіе его неудобно, можно испробовать употребленіе желѣзнаго купороса, имѣющаго свойство поглощать амміакъ.

685. **Помойныя ямы**. Надлежащее устройство помойныхъ ямъ такъ же важно въ санитарномъ отношеніи, какъ и устройство отхожихъ мѣстъ. Помойныя ямы легче дѣлать безвредными, такъ какъ онѣ находятся не внутри жилищъ, а снаружи. Тамъ, гдѣ нѣтъ стоковъ, слѣдовательно въ большинствѣ нашихъ городовъ, помойная яма состоитъ изъ квадратнаго или круглаго углубленія, приблизительно 5—6 арш. глубины и 3—4 арш. въ поперечникѣ; стѣны и дно обкладываются камнемъ или кирпичемъ на цементномъ растворѣ, сверху дѣлается сводъ съ круглымъ отверстіемъ, которое закрывается чугунною крышкою.

Въ небольшихъ домахъ помойныя ямы можно дѣлать деревянныя (аршина

въ 2 въ квадратѣ, глубиною въ 3 аршина); сверху придѣлывается крышка съ отверстіемъ, въ которомъ вставлена сѣтка; сбоку дѣлаютъ закраины и вторую крышку сверху. Для выливанія помой открывается только верхняя крышка, а для чистки снимаютъ большую крышку. Обезвреживаются помойныя ямы, какъ и отхожія мѣста, также желѣзнымъ купоросомъ.

Въ городахъ, гдѣ есть стоки, помойныя ямы можно устроить съ деревянной рѣшеткой въ полу и со вторымъ (подъ нимъ) сплавнымъ поломъ. Твердые отбросы остаются на рѣшеткѣ и вывозятся, а жидкія — стекаютъ по сплавному полу въ особый выгребъ, а оттуда въ сточныя трубы.

686. **Мусорныя ямы и ящики** лучше всего устраивать также въ видѣ ямы, обложенной камнемъ или кирпичемъ на цементномъ растворѣ, а надъ ней устроить крышку. Можно мусорную яму устроить въ видѣ деревяннаго шкафа съ двумя дверцами. Верхняя обыкновенная дверца (или двустворная) отворяется при выбрасываніи мусора, а нижняя откидная служитъ для выгребанія мусора при очищеніи ящика.

Выборъ усадебнаго мѣста.

687. **Главнымъ условіемъ** удобнаго расположенія усадьбы въ хозяйственномъ отношеніи является, центральное положеніе относительно всѣхъ угодій. Но въ свою очередь усадебное мѣсто должно подчиняться требованіямъ гигіены, т. е. быть здоровымъ и не заключать въ себѣ элементовъ, могущихъ вредно отражаться на здоровьѣ какъ людей, такъ и животныхъ. Для этого оно должно быть сухимъ, хорошо освѣщеннымъ и не имѣть по сосѣдству, особенно со стороны господствующихъ вѣтровъ, болотъ или другихъ источниковъ вредныхъ испареній и тумановъ.

688. **Лучшимъ мѣстомъ** для усадьбы является равнина, удаленная отъ большихъ проѣзжихъ дорогъ, слегка покатая къ югу или юго-востоку и защищенная холмами или лѣсами отъ сѣверныхъ вѣтровъ. Большое значеніе для усадьбы имѣетъ хорошая питьевая вода. Лучшая вода ключевая. Въ случаѣ отсутствія текучей воды, слѣдуетъ предварительно убѣдиться посредствомъ буренія, можно ли вблизи предполагаемой усадебной постройки устроить колодезь съ достаточнымъ количествомъ хорошей воды, и затѣмъ уже окончательно остановиться на выборѣ мѣста для усадьбы.

689. **Мѣсто усадьбы на берегу рѣки**. Выбирая мѣсто для усадьбы на берегу рѣки или рѣчки, надо помнить о тѣхъ опасностяхъ, которымъ можетъ подвергаться усадьба при весеннихъ разливахъ и поэтому слѣдуетъ предварительно собрать возможно подробныя свѣдѣнія о наводненіяхъ, ибо чѣмъ рѣже онѣ бываютъ, тѣмъ онѣ разрушительнѣе.

Но не въ одномъ удачномъ выборѣ мѣста заключается удобство и гигіеничность расположенія усадьбы. Надо это мѣсто соотвѣтственнымъ образомъ устроить, т. е. распланировать надлежащимъ образомъ на немъ всѣ необходимыя постройки.

690. **Площадь усадьбы** бываетъ различна и зависитъ отъ количества предполагаемыхъ строеній, расположеніе которыхъ находится въ связи, какъ съ ихъ назначеніемъ, такъ и съ требованіями въ пожарномъ отношеніи.

Поэтому дворы усадьбы, смотря по своему назначенію и имѣютъ соотвѣтственные размѣры. Такъ дворы—для разъѣзда экипажей будутъ одного размѣра, а дворы, назначающіеся для стоянки лошадей, скота или для какихъ-либо сельскохозяйственныхъ надобностей, будутъ уже другого размѣра.

691. **Разрывы между строеніями** необходимы по 3 главнымъ причинамъ: 1) уменьшаютъ распространяемость пожаровъ; 2) способствуютъ лучшему доступу воздуха къ строеніямъ, а также во дворы

и въ 3) способствуютъ болѣе совершенному освѣщенію послѣднихъ. Впрочемъ слишкомъ разбрасывать строенія не слѣдуетъ, ибо это отзывается потерей времени на разныхъ хозяйственныхъ операціяхъ. Надо имѣть при этомъ въ виду и будущій ростъ хозяйства.

692. **Хорошее освѣщеніе дворовъ** достигается, во-1-хъ, правильнымъ расположеніемъ зданій относительно странъ свѣта и во-2-хъ, достаточными размѣрами двора, зависящаго отъ высоты строенія. Зданіе будетъ хорошо освѣщено, если его расположить такъ, чтобы діагональ зданія была бы направлена съ сѣвера на югъ, ибо при такомъ расположеніи длинные бока его будутъ наиболѣе освѣщены солнцемъ. Когда строенія хорошо расположены съ надлежащими разрывами, тогда условіе хорошаго освѣщенія и обвѣтриваніе дворовъ выполнятся сами собою. Хорошими разрывами между строеніями считается двойная высота строеній, считая послѣднюю отъ конька кровли до уровня земли.

693. **Наименьшій размѣръ дворовъ.** Въ случаѣ пожара для свободнаго дѣйствія пожарныхъ инструментовъ требуется, чтобы во дворѣ укладывался прямоугольникъ 5×6 саж., что будетъ наименьшій размѣръ двора. На такомъ дворѣ могутъ свободно разъѣхаться два экипажа, такъ что и въ этомъ отношеніи вышеупомянутый размѣръ нужно считать за минимумъ двора.

Такому размѣру двора соотвѣтствуетъ и максимальная высота зданія равная 5 саж. Такъ, если на подъемъ крыши положить 1 саж., на цоколь 1 арш., на полъ и потолокъ 1 ар. 4 вершк., то свободной высоты этажей останется 9 арш. 12 вершк., что при 2-хъ этажахъ дастъ для каждаго по 4 арш. 14 вершк. т. е. наименьшую высоту гигіенично устроеннаго жилья.

Планъ расположенія усадьбы.

Теперь разсмотримъ общее расположеніе сельско-хозяйственныхъ построекъ, принимая за исходную точку помѣщенный ниже планъ. Общій видъ плана представляетъ прямоугольникъ, угловое мѣсто котораго около выѣздныхъ воротъ отведено подъ усадебный домъ. Предъ нимъ наискосокъ располагается усадебный дворъ, между тѣмъ какъ съ другой стороны, къ хозяйскому двору примыкаетъ садъ со своею тѣнистою зеленью, уютными бесѣдками, прудомъ и клумбами цвѣтовъ. За садомъ начинается огородъ. Дворъ помѣщичьяго дома всецѣло находится въ вѣдѣніи хозяйки: тутъ расположены ледникъ, кладовыя для корнеплодовъ и курятникъ.

694. **Ледникъ** и **хранилище для плодовъ** и **овощей** лучше всего дѣлать кирпичнымъ и покрывать крышей изъ соломы, пропитанной растворомъ глины. Располагать ихъ слѣдуетъ по сосѣдству съ кухней. Очень часто ледникъ помѣщаютъ вблизи молочной, если она не имѣетъ собственнаго ледника. Какъ ледникъ такъ и кладовыя нуждаются въ освѣщеніи и свѣжемъ воздухѣ, поэтому при сооруженіи ихъ, надо позаботиться не только объ огражденіи названныхъ помѣщеній отъ вліянія внѣшней температуры, необходимо также подумать и о достаточномъ освѣщеніи и хорошемъ провѣтриваніи ихъ.

695. **Курятникъ** обыкновенно дѣлаютъ деревянный. По срединѣ располагаютъ входъ, а по обѣ стороны—помѣщеніе для куръ. Въ стѣнахъ же, отдѣляющихъ сѣни отъ боковыхъ помѣщеній, въ нѣсколько ярусовъ расположены гнѣзда для несенія и высиживанія яицъ. Расположеніе курятника на хозяйственномъ дворѣ въ значительной степени облегчаетъ уходъ за нимъ (см. ниже: отд. „куроводство“), за своевременнымъ собираніемъ яицъ и служитъ въ тоже время защитой его обитателей отъ ихъ хищниковъ.

696. **Конный дворъ**, содержащій наиболѣе цѣнное имущество хозяина, расположенъ рядомъ съ хозяйскимъ дворомъ. Лошадь, тѣмъ болѣе хорошая, нуждается въ самомъ тщательномъ и заботливомъ уходѣ, своевременномъ водопоѣ и кормѣ. Обо всѣмъ этимъ, а также и о предотвращеніи простуды долженъ заботиться самъ хозяинъ, а также оберегать лошадь отъ конокрадовъ. Вотъ почему въ небольшихъ хозяйствахъ конюшню часто пристраиваютъ непосредственно къ жилому помѣщенію. Въ хозяйствахъ же достаточныхъ, конный дворъ не только приближаютъ къ хозяйскому дому, но часто и обставляютъ его даже роскошью, какъ напримѣръ устройство отдѣльной выводки и конской больницы.

697. **Выводка**—отдѣльное помѣщеніе, въ которомъ конюхъ прогуливаетъ разгоряченныхъ отъ быстрой ѣзды цѣнныхъ лошадей, чтобы дать имъ возможность остыть, особенно зимою. Кромѣ того выводка служитъ и манежемъ для объѣзживанія молодыхъ лошадей. За выводкой помѣщается и конская больница—совершенно изолированное помѣщеніе съ отдѣльнымъ входомъ со двора. Такое положеніе служитъ для предотвращенія заразы.

698. **Конюшня** содержитъ стойла и 2 денника, расположенные въ 2 ряда, съ возвышеннымъ проходомъ между ними. Проходъ этотъ служитъ для удобнѣйшаго распредѣленія корма, который провозится вдоль него на тачкѣ и накладывается въ ясли быстро и безъ всякаго убытка отъ раструски. Къ конюшнямъ примыкаютъ помѣщенія для корма, сбруи и жилище для конюховъ съ отдѣльнымъ входомъ.

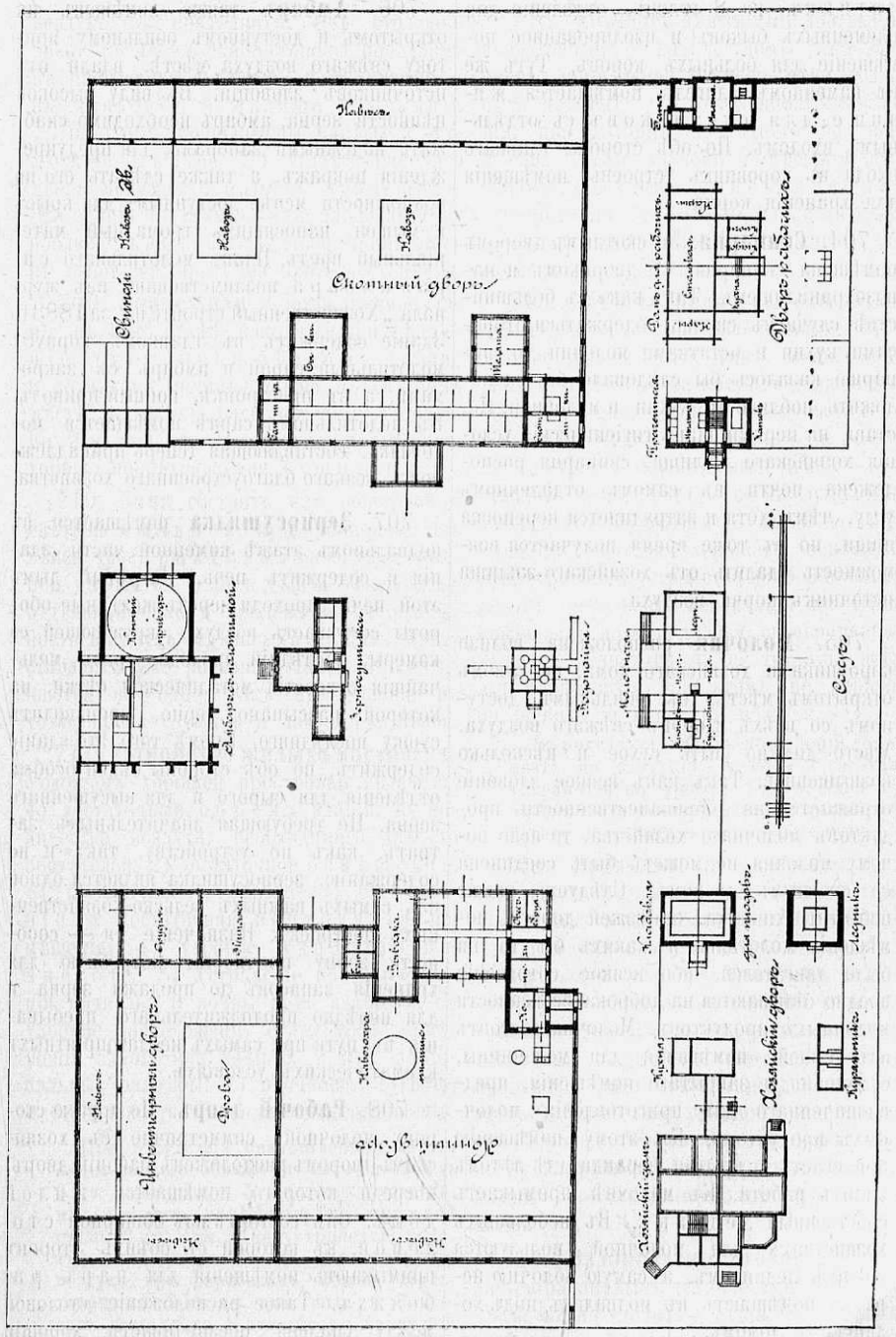
699. **Отхожее мѣсто** должно быть устроено въ отдѣльномъ зданіи, а для соединенія съ жилымъ помѣщеніемъ должно имѣться при немъ особый крытый проходъ. При отсутствіи ватерклозетовъ это одинъ изъ самыхъ раціональныхъ способовъ устройства отхожихъ мѣстъ, гарантирующій отъ непріятнаго запаха и возможности зараженій (см. выше отхожія мѣста).

700. **Навозохранилище**, расположенное на нашемъ рисункѣ, среди двора, представляетъ изъ себя непроницаемое вмѣстилище, круглой формы, покрытое навѣсомъ, какъ защитой отъ дождя и сильнаго нагрѣванія солнца, этого столь цѣннаго въ сельскомъ хозяйствѣ продукта. Жидкая часть (моча) стекаетъ въ особый колодезь, откуда время отъ времени накачивается насосомъ на навозъ.

701. **Навѣсъ для сѣна**. Для храненія запаса сѣна на то время года, когда брать его непосредственно изъ стоговъ, находящихся въ полѣ, по случаю порчи дорогъ, невозможно, устраивается навѣсъ, служащій одновременно и для прогулки лошадей и отдѣляющій конный дворъ отъ проѣзда.

702. **Инвентарный дворъ**, вмѣстѣ съ тѣмъ и дровяной, расположенъ рядомъ съ коннымъ и, во избѣжаніи покражи, онъ, какъ и конный дворъ, окруженъ заборомъ. Для храненія и ремонта телѣгъ, устроены длинные и широкіе навѣсы, для экипажей и дорогихъ земледѣльческихъ орудій—сараи, для сбруи, инструментовъ, дегтя и т. д.—кладовыя.

703. **Скотный дворъ**, который для сельскаго хозяина, послѣ конюшни самый цѣнный, помѣщенъ противъ коннаго двора. Присмотръ за нимъ долженъ быть не менѣе внимателенъ, чѣмъ и за коннымъ дворомъ. Въ небольшихъ усадьбахъ, гдѣ постройки располагаются въ одну линію, конюшню ставятъ по одну, а коровникъ по другую сторону хозяйскаго дома, или же соединяютъ коровникъ и конюшню подъ одну крышу. Въ небольшомъ хозяйствѣ коровникъ долженъ стоять не подалеку отъ помѣщичьяго дома. Основная идея плана коннаго и скотнаго дворовъ одна и та же. Коровникъ, находящійся на серединѣ скотнаго двора служитъ помѣщеніемъ для 24 коровъ. Стойла расположены здѣсь весьма практично, въ 2 ряда, съ кормовой галлереей по серединѣ. Боковые же проходы служатъ для уборки навоза. Къ главному корпусу примыкаютъ те-


Навѣсъ
Навѣсъ
Навѣсъ
Навѣсъ
Скотный дворъ
Выгородка
Выгородка
Выгородка

лятникъ на 8 головъ, отдѣленіе для племенныхъ быковъ и изолированное помѣщеніе для больныхъ коровъ. Тутъ же въ каменномъ флигелѣ помѣщается жилище для скотниковъ съ отдѣльнымъ входомъ. По обѣ стороны главнаго входа въ коровникъ устроены помѣщенія для храненія корма.

704. **Свинарня**. За скотнымъ дворомъ помѣщена свинарня, съ дворикомъ и навозохранилищемъ. Такъ какъ въ большинствѣ случаевъ свиньи содержаться отбросами кухни и остатками молочни, то свинарню казалось бы слѣдовало бы расположить поблизости кухни и молочной. Но, ставя на первый планъ гигіеническія условія хозяйскаго жилища, свинарня расположена почти въ самомъ отдаленномъ углу, чѣмъ хотя и затрудняется переноска пищи, но въ тоже время получается возможность удалить отъ хозяйскаго жилища источникъ порчи воздуха.

705. **Молочня** расположена вблизи коровника и хозяйскаго дома, на самомъ открытомъ мѣстѣ, съ обильнымъ доступомъ со всѣхъ сторонъ свѣжаго воздуха. Мѣсто должно быть сухое и нѣсколько возвышенное. Такъ какъ всякое зловоніе отражается на доброкачественности продуктовъ молочнаго хозяйства, то ясно почему молочня не можетъ быть соединена со скотнымъ дворомъ. Слѣдуетъ также избѣгать близости, проѣзжей дороги, помѣщенія молотилки и какихъ бы то ни было двигателей, ибо всякое сотрясенія вредно отзываются на доброкачественности молочныхъ продуктовъ. Молочня состоитъ изъ сѣней, помѣщенія для молочницы, судомойни и закрытаго помѣщенія, предназначеннаго для приготовленія молочныхъ продуктовъ. Къ этому помѣщенію прилегаетъ открытая веранда, гдѣ лѣтомъ кишитъ работа. Къ молочнѣ примыкаетъ собственный ледникъ. Въ небольшихъ хозяйствахъ для молочной пользуются общимъ ледникомъ, а самую молочню нерѣдко помѣщаютъ въ подвалахъ подъ хозяйскимъ домомъ.

706. **Амбаръ** также помѣщенъ на открытомъ и доступномъ обильному притоку свѣжаго воздуха мѣстѣ, вдали отъ источниковъ зловоній. Въ виду высокой цѣнности зерна, амбаръ необходимо снабжать надежными запорами, для предупрежденія покражъ, а также сдѣлать его по возможности менѣе доступнымъ для крысъ и мышей, наносящихъ громадный матеріальный вредъ. Планъ молотильнаго сарая-амбара позаимствованъ изъ журнала „Хозяйственный строитель“ за 1883 г. Зданіе содержитъ въ главномъ корпусѣ молотильный сарай и амбаръ съ закромами, а въ пристройкѣ, конный приводъ. Въ молотильномъ сараѣ помѣщается молотилка, составляющая теперь принадлежность всякаго благоустроеннаго хозяйства.

707. **Зерносушилка** помѣщается въ подвальномъ этажѣ каменной части зданія и содержитъ печь. Нагрѣтый дымъ этой печи, проходя черезъ желѣзные обороты согрѣваетъ воздухъ окружающей ее камеры; послѣдній проходя, чрезъ мельчайшія отверстія металической сѣтки, на которой разсыпано зерно, производитъ сушку послѣдняго. Кромѣ того это зданіе содержитъ, по обѣ стороны сѣней особыя отдѣленія для сырого и для высушеннаго зерна. Не требующая значительныхъ затратъ, какъ по устройству, такъ и по содержанію, зерносушилка является одной изъ самыхъ важныхъ сельско-хозяйственныхъ построекъ. Назначеніе ея — сообщить зерну прочность, потребную для храненія запасовъ до продажи зерна и для нерѣдко продолжительнаго пребыванія въ пути при самыхъ неблагопріятныхъ климатическихъ условіяхъ.

708. **Рабочій дворъ**. По другую сторону молочной, симметрично съ хозяйскимъ дворомъ расположенъ рабочій дворъ, посреди котораго помѣщается жилой домъ. Онъ состоитъ изъ обширной столовой, къ которой съ обѣихъ сторонъ примыкаютъ помѣщенія для паръ рабочихъ. Такое расположеніе столовой между спальнь обезпечиваетъ хорошій

воздухъ въ послѣднихъ. Изъ столовой, чрезъ сѣни съ одной стороны, попадаемъ въ просторную кухню, а съ другой — въ кладовую и жилище ключницы.

На дворѣ расположены навѣсы и отхожее мѣсто. По угламъ рабочаго двора помѣщены: баня и прачешная. Эти зданія по возможности располагаются поближе къ водѣ, если усадьба примыкаетъ къ озеру или чрезъ нее протекаетъ рѣчка.

709. **Прачешная** — двухъ этажное зданіе; въ 1-мъ этажѣ находится помѣщеніе для стирки бѣлья съ котлами и лоханками, поставленными въ свѣтломъ мѣстѣ, и катокъ, расположенный у сѣней. Во 2-мъ же этажѣ устроена просторная, хорошо провѣтриваемая сушильня.

710. **Баня** состоитъ изъ обширной и свѣтлой мыльной, куда попадаемъ изъ сѣней чрезъ раздѣвальню. При мыльной находится парильня. Устройство отдѣльной бани и прачешной, въ особенности въ двухъ отдѣльныхъ зданіяхъ, представляетъ уже роскошь. Чаще онѣ соединяются въ одно, такъ что мыльная въ то же время служитъ и для стирки бѣлья.

711. **Устройство жилыхъ построекъ**. Условіемъ хорошей постройки являются: 1) достаточный объемъ зданія, и количество воздуха, необходимаго для его обитателей; 2) достаточное освѣщеніе; 3) гигіеничное и безопасное отопленіе и достаточная вентиляція помѣщенія; 4) удобное удаленіе нечистотъ; 5) Устраненіе вреднаго вліянія подполья и почвы подъ зданіемъ; 6) удобное расположеніе отдѣльныхъ помѣщеній зданія или комнатъ и ихъ раціональные размѣры; 7) прочность, сухость, и безопасность въ пожарномъ отношеніи.

При отсутствіи искусственной вентиляціи на 1-го обитателя надо положить 3 кв. саж. пола и 5 куб. саж. воздуха, или емкости помѣщенія; а наружной стѣны 3 кв. саж. При устройствѣ простѣйшихъ приспособленій для освѣженія воздуха, при форточкахъ, можно удовлетвориться 2-мя кв. саж. пола и 3 куб саж. воздуха на 1 человѣка; а наружной стѣны 2 кв. саж.

712. **Хорошее освѣщеніе** достигается достаточнымъ количествомъ площадей оконъ; нормальная площадь окна должна быть не менѣе 0,1 освѣщаемаго помѣщенія, при глубинѣ послѣдняго не болѣе 4 саж. Болѣе глубокія помѣщенія освѣщаются большими, венеціанскими, окнами (напр. столовыя), или, если только позволяетъ расположеніе помѣщенія, его освѣщаютъ съ 2-хъ сторонъ.

713. **Раціональная высота** зданія опредѣляется двумя требованіями: 1) въ зданіи должно быть какъ можно менѣе этажей и 2) высота комнатъ должна быть около 5 арш. Зданія одноэтажныя гигіеничнѣе, чѣмъ многоэтажные, и поэтому лучше строить одноэтажные, много—двухъ-этажные дома. Хотя и во многоэтажныхъ домахъ можно достигнуть такой же гигіеничности, путемъ хорошаго освѣщенія, провѣтриванія, устройства непроницаемыхъ половъ, потолковъ, вентиляціи не только помѣщеній, но и подполья, своевременнаго удаленія нечистотъ, т. е. тотчасъ послѣ ихъ образованія, при этомъ не заражая ни почвы, ни воды, ни воздуха.

Въ подвалахъ жилыхъ помѣщеній устраивать не слѣдуетъ, а полы 1 го этажа устраивать на уровнѣ 1½ аршина отъ поверхности земли. Слѣдуетъ также озаботиться хорошимъ водоснабженіемъ.

714. **Подполье**, не освѣщаясь и не согрѣваясь солнцемъ, въ теплое время прохладнѣе остальныхъ частей дома, въ холодные же, наоборотъ, оно теплѣе ихъ. Зимою, когда разность температуръ способствуетъ образованію сильной тяги, изъ подполья проникаютъ въ жилыя комнаты различные продукты гніенія; причемъ процессъ разложенія, поддерживаемый здѣсь сравнительно высокой температурой почвы (около 5°), создаетъ благопріятную почву для развитія микроорганизмовъ, служащихъ причиной инфекціонныхъ заболѣваній.

715. **Оздоровленіе подполья** поддается различнымъ техническимъ пріемамъ. Такъ, можно удалить верхній растительный слой почвы, замѣнивъ его другимъ мате-

ріаломъ. Это очень важно потому, что здѣсь попадаются зародыши домоваго грибка (см. выше), который съѣдаетъ деревянныя части построекъ.

Удаленный верхній растительный слой слѣдуетъ замѣнить плотнымъ непроницаемымъ матеріаломъ, напр. слоемъ глины въ 4—6 вершк. или бетономъ на кирпичномъ щебнѣ, или крупнымъ пескомъ, гарью или шлакомъ. Кромѣ того употребляется также засыпка подполья строительнымъ мусоромъ и устройство пола на лагахъ, положенныхъ на кирпичныхъ (въ 2 ряда) столбикахъ. Въ основаніе такой подсыпки кладется глиняный слой, а поверхность ея слѣдуетъ покрывать бетономъ. Употребляютъ также непроницаемые полы нижняго этажа, одинъ изъ типовъ которыхъ показанъ на черт. Д (см. рис. 84).

716. **Вентиляція подполья** достигается помощью отдушинъ въ цоколѣ, закрываемыхъ на зиму деревянными втулками, обитыми войлокомъ и открываемыхъ временно для провѣтриванія подполья. Устраиваютъ также и другого рода вентиляцію, а именно соединяютъ подполье съ вытяжными каналами (3×3 вершк.), которые устраиваются въ стѣнахъ каменнаго дома, или выводятся въ дымоходы коренныхъ трубъ выше вьюшки; въ деревянномъ домѣ лучше дѣлать каналы небольшіе, но въ большемъ количествѣ и располагая ихъ въ различныхъ мѣстахъ подполья. Полезно сообщать межполье также съ комнатой, оставляя въ углахъ пола малыя отверстія, снабженныя рѣшетками.

717. **Усадебный домъ.** Теперь перейдемъ къ описанію усадебнаго дома для помѣщичьяго семейства средняго достатка и къ описанію помѣщенія для рабочихъ. Мы разсмотримъ проекты, въ основу которыхъ входитъ простота и удобство.

718. **Число комнатъ,** а также и размѣры ихъ находятся въ прямой зависимости отъ площади отводимой подъ зданіе, а также и отъ личныхъ вкусовъ и средствъ его обитателей. Комфортабельная квартира, отвѣчающая самымъ прихотливымъ требованіямъ, умѣщается примѣрно на площади около 150 кв. саж. Комнаты такой квартиры можно разбить на 3 слѣдующія группы: I) Чистыя, назначаемыя преимущественно для гостей: 1) кабинетъ, 2) пріемная, 3) зало, 4) гостинная, 5) столовая, 6) будуаръ, 7) передняя, 8) билліардная. II) Жилыя: 1) спальня, 2) уборная, 3) дѣтская, 4) классная, 5) гардеробная, 6) комната гувернантки, ванная, и запасная. III) Службы: 1) людскія, 2) кухня, 3) буфетъ, 4) кладовыя, 5) ватерклозеты, 6) гладильня, 7) портомойня.

Проектируя же болѣе скромныя помѣщенія, приходится ограничиваться значительно меньшимъ числомъ комнатъ, выбирая изъ каждой группы, наиболѣе нужныя; а также и уменьшая размѣры ихъ: такъ изъ I-ой группы можно довольствоваться, кабинетомъ, гостинной и столовой, изъ II-ой группы—спальною и дѣтской и изъ III-й группы—кухнею и людской.

719. **Удобное расположеніе комнатъ.** Главныя условія, которымъ должно удовлетворять удобное расположеніе комнатъ, слѣдующія: комнаты каждой группы должны сообщаться между собою или непосредственно, или же черезъ переднюю, при чемъ комнаты не должны быть проходными. Въ видѣ исключенія проходными комнатами могутъ быть столовая и зало. Группы комнатъ также должны быть взаимно связаны одна съ другой, причемъ III-я группа удаляется отъ первыхъ двухъ и сообщается съ ними коридоромъ съ двойными дверями. Передняя должна занимать центральное положеніе и соединяться съ людской и коридоромъ. Кабинетъ долженъ выходить въ переднюю и находиться подальше отъ дѣтской. Зало и гостинная располагаются рядомъ и близко къ передней. Столовая располагается такъ, чтобы ее можно было изолировать отъ прочихъ комнатъ I-ой группы, закрывъ двери;

въ то же время сообщеніе ея съ кухней должно быть удобно. Будуаръ долженъ быть въ связи со спальней. Спальня должна находиться вблизи дѣтской, но, лучше, безъ непосредственнаго съ нимъ сообщенія, отдѣленная наприм. гардеробною или уборною. Комната гувернантки—рядомъ съ дѣтской. Людская—рядомъ съ кухней. Сообщается съ прочими комнатами черезъ переднюю. Вообще парадныя комнаты располагаютъ или на лицевой фасадъ, или же окнами въ садъ; жилыя же, въ особенности спальню и дѣтскую — на солнечную сто-

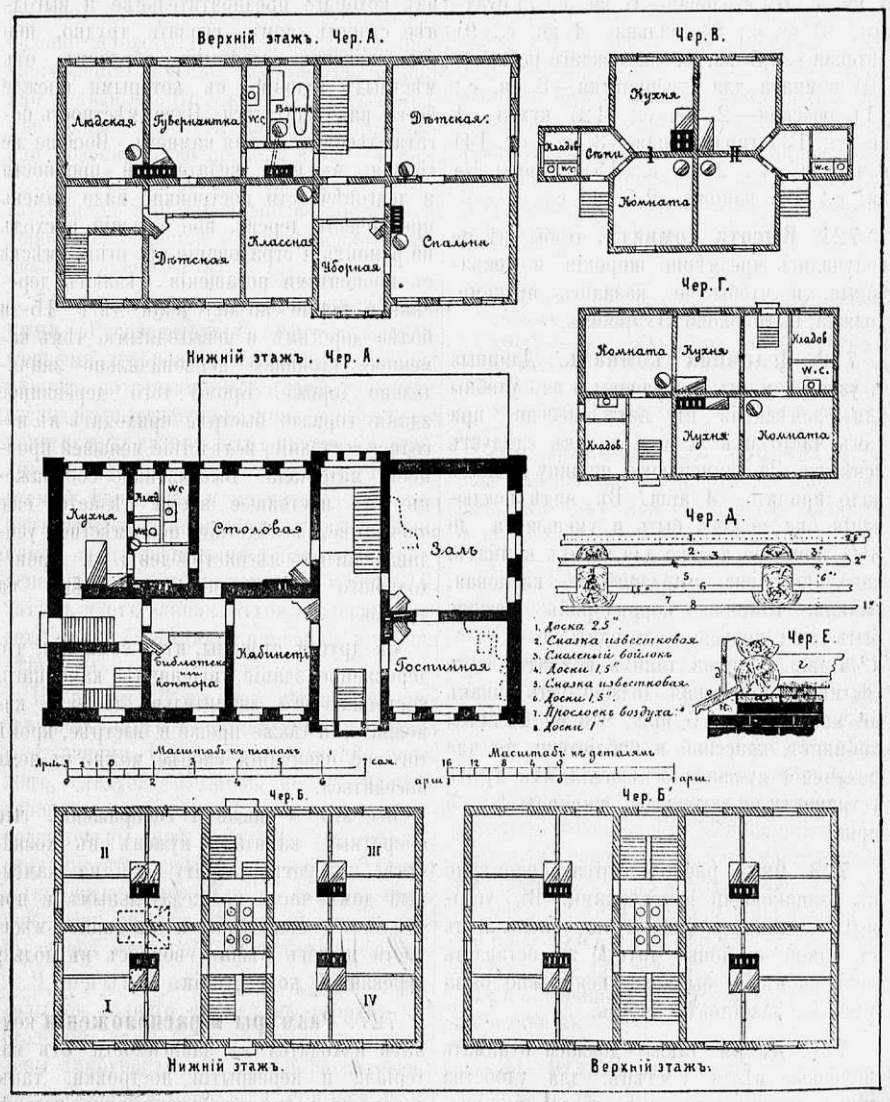


Рис. 84. Планъ усадебнаго дома и планы избъ для рабочихъ.

рону, тогда какъ кухню и людскую во дворъ.

720. **За минимальную площадь комнатъ** можно принять слѣдующую: 1) передняя не менѣе 2 кв. саж.; 2) кабинетъ—4 кв. с.; 3) пріемная—3 кв. с.; 4) залъ—8—12 кв. с.; 5) гостинная—5 кв. с. 6) столовая—6 кв. с.; 7) будуаръ—3 кв. с.; 8) спальня—4 кв. с.; 9) дѣтская—2,5 кв. с. на каждаго ребенка; 10) комната для гувернантки—3 кв. с.; 11) людская—2 кв. с.; 12) кухня—4 кв. с.; 13) гардеробная—3 кв. с.; 14) кладовая—1—2 кв. с.; 15) клозеты 1/8 кв. с.; 16) ванная—2,5 кв. с.

721. **Высота комнатъ,** чтобы онѣ не получались чрезмѣрно широкія и некрасивыя, и чтобы не казались низкими, должна быть около 5 аршинъ.

722. **Величина комнатъ.** Длинныя и узкія комнаты некрасивы и не удобны для размѣщенія въ нихъ мебели; при томъ часто ихъ и нельзя какъ слѣдуетъ освѣтить. За наименьшую ширину комнатъ надо принять—4 арш. Въ видѣ исключенія она можетъ быть и уменьшена до $3^1/_4$ арш., но только для такихъ комнатъ, какъ передняя, гардеробная, кладовая, ванная. Ширина корридоровъ можетъ быть еще меньше и доходить до $2^1/_2$—$1^1/_2$ арш. Ширина такихъ комнатъ, какъ гостинная и столовая, должна быть никакъ не меньше 5—6 арш. Что же касается кабинета, классной и библіотеки, то для полученія лучшаго освѣщенія, ихъ лучше устраивать не глубокими, шириною 4—5 арш.

723. **Окна** располагаются равномѣрно съ одинаковыми простѣнками. Въ угловыхъ комнатахъ окна лучше располагать съ одной стороны, другую же оставлять безъ оконъ, чтобы около нея можно была удобнѣе разставить мебель.

724. **Двери** также должны отнимать поменьше мѣста у стѣнъ, для удобства меблировки; лучше ихъ дѣлать по возможности ближе къ угламъ и печамъ.

725. **Печи** лучше всего ставить въ углахъ у внутреннихъ капитальныхъ стѣнъ на ихъ пересѣченіи, такъ какъ такое положеніе ихъ занимаетъ меньше мѣста, и красивѣе.

726. **Деревянное или каменное строеніе?** Относительно выбора матеріала, изъ котораго предпочтительнѣе и выгоднѣе строить домъ, сказать трудно, ибо все зависитъ, главнымъ образомъ, отъ мѣстныхъ условій, съ которыми прежде всего надо считаться. Одна мѣстность богата лѣсомъ, другая камнемъ. Вообще же говоря, въ виду желательной прочности и долговѣчности постройки, надо камень предпочесть дереву, ибо большій расходъ на ремонтъ и страхованіе отъ огня, вмѣстѣ съ процентами погашенія, дѣлаютъ деревянное зданіе по истеченіи лѣтъ 15-ти болѣе дорогимъ и невыгоднымъ, чѣмъ каменное, стоившее первоначально значительно дороже. Кромѣ того деревянное зданіе гораздо быстрѣе приходитъ въ негодное состояніе, вслѣдствіе меньшей прочности матеріала. Высказанное соображеніе, въ настоящее время дѣлается еще очевиднѣе, вслѣдствіи повсемѣстно усиливающагося лѣсопотребленія, и происходящаго отсюда повышенія цѣнъ на дерево.

Съ другой стороны, нѣтъ сомнѣнія, что деревянное зданіе гигіеничнѣе каменнаго, постройка его значительно дешевле каменнаго, а также проще и быстрѣе, кромѣ того по окончаніи скорѣе можно въ немъ поселиться.

Все это, а также и соображеніе, что оборотный капиталъ нуженъ въ хозяйствѣ, дѣлаютъ затрату его на каменный домъ часто не желательнымъ и при обиліи и дешевизнѣ лѣса въ данной мѣстности можетъ рѣшить вопросъ въ пользу деревянной конструкціи.

727. **Размѣры и расположенія** комнатъ находятся въ зависимости отъ матеріала и перекрытій постройки, такъ, деревянныя дома при обыкновенномъ устройствѣ имѣютъ разстоянія между поперечными стѣнами до 4 саж., ибо при этой длинѣ бревна еще не очень дороги, при большей же длинѣ, бревна для стѣнъ и перекрытій становятся много дороже, а кромѣ того, стѣны подвержены выпучиванію.

Для каменныхъ стѣнъ, толщиною въ $2^1/_2$ кирпича, поперечныя стѣны можно разставлять на 10—12 саж. Что же касается перекрытій, то лучшіе пролеты до 4-хъ саж.; большіе пролеты требуютъ сложныхъ приспособленій, именно составныхъ балокъ или желѣзныхъ. Въ такихъ случаяхъ выгоднѣе большіе пролеты подпереть столбами или колоннами, на пролеты въ 3—4 саж.

Для обыкновенныхъ жилыхъ строеній глубина отъ 8 до 9 арш. вполнѣ достаточна, хорошо освѣщается и удовлетворяетъ требованіямъ комфорта.

728. **Типъ господскаго усадебнаго дома.** Руководствуяся всѣми вышеизложенными соображеніями, мы предлагаемъ нашимъ читателямъ здѣсь простой типъ господскаго усадебнаго дома, смѣшанной конструкціи: нижній этажъ каменный, верхній деревянный (черт. А и A_1). Прилагаемый масштабъ и надписи достаточно разъясняютъ планъ; поэтому мы ограничимся лишь нѣкоторыми добавочными объясненіями: чистыхъ комнатъ всѣхъ 10, затѣмъ идетъ ванная, кухня, людская, клозеты, сѣни, передняя, парадная и черная лѣстницы.

Парадный входъ огражденъ внутреннимъ тамбуромъ со стеклянными дверьми и ступенями. Наружныхъ лѣстницъ — крыльцъ, слѣдуетъ избѣгать, ибо въ нашемъ суровомъ климатѣ, гдѣ зимы такъ продолжительны, онѣ неудобны уже потому, что заносятся снѣгомъ, а въ гололедицу легко поскользнуться. По бокамъ входной двери недурно сдѣлать 2 узкихъ окна съ общей отдѣлкой венеціанской формы.

Черный боковой входъ и выходы съ задняго фасада на террасу изъ столовой, залы и съ лѣстницы не ограждены тамбуромъ, ибо первый расположенъ въ отдѣльныхъ сѣняхъ, а вторымъ пользуются только въ теплое время года.

Печи размѣщены такъ, что всѣ комнаты отапливаются самостоятельно и при этомъ коренныя трубы 2-го этажа составляютъ продолженіе участковъ каменныхъ стѣнъ нижняго этажа. Такимъ образомъ для 15 печей понадобилось всего лишь 3 дымовыя трубы, при чемъ каждая печь имѣетъ свой дымовой проходъ. Всѣ печи 2-го этажа основываются на кронштейнахъ, задѣланныхъ въ каменныя стѣны 1-го этажа. Печи 1-го эт. основаны на особыхъ фундаментахъ. Часть земли, вынутой изъ фундаментныхъ рвовъ, употреблена на выдѣлку откосовъ. Наружныя и средняя стѣны нижняго этажа сдѣланы въ $2^1/_2$ кирпича; верхній этажъ бревенчатый въ 6 вершковъ, пролеты 2 саж. 2 арш.

Домъ предполагается обращеннымъ своимъ длиннымъ фасадомъ во дворъ, другимъ въ садъ, что очень удобно и вмѣстѣ съ тѣмъ и пріятно, позволяя съ одной стороны наблюдать за работами во дворѣ, съ другой—въ саду и огородѣ.

729. **Жилища для рабочихъ** вообще можно подраздѣлить на два разряда: къ 1-му можно отнести казармы, а ко 2-му отдѣльныя избы.

730. **Казармы** устраиваются при большихъ хозяйствахъ, сопровождаемыхъ какой либо отраслью промышленности. Онѣ должны состоять изъ слѣдующихъ комнатъ: изъ собственно спальни, при ней рукомойники, изъ столовой, кухни, пекарни и отхожаго мѣста. Если есть возможность, то хорошо имѣть кромѣ того одну или двѣ просторныхъ комнаты, въ которыхъ рабочіе могли бы проводить днемъ свободное время, занимаясь мастерствомъ или чтеніемъ. Часто устраиваютъ при казармахъ отдѣльныя комнаты для приказчиковъ, или десятниковъ, или для конторы, или цейхгауза (хранилища платья и инструментовъ).

731. **Отдѣльныя избы** устраиваются какъ въ большихъ, такъ и въ малыхъ хозяйствахъ и предназначаются пре-

имущественно, для семейныхъ рабочихъ. Семейныхъ рабочихъ слѣдуетъ выдѣлять и предоставлять имъ больше удобствъ, ибо они привязаннѣе, и выгоднѣе, въ особенности въ малыхъ хозяйствахъ, такъ какъ зачастую мужъ и жена работаютъ вмѣстѣ.

732. **Главными условіями** при проектированіи помѣщеній для рабочихъ являются экономичность и гигіеничность постройки. Такъ какъ въ казармахъ помѣщаютъ рабочихъ, вполнѣ развитыхъ въ физическомъ отношеніи, то для каждаго человѣка можно принять за достаточную площадь—1,25 кв. саж. при высотѣ комнатъ 5 арш., а за достаточное количество воздуха при устройствѣ хотя бы самой простой вентиляціи—2 куб. саж. Чтобы размѣстить удобнѣе людей, надо принять во вниманіе слѣдующія обстоятельства: кровати отъ оконъ отставлять на $1^1/_2$—2 арш., кровать—размѣромъ 1 арш. 2 в.$\times$2 арш. 15 вершк., промежутокъ между кроватями не менѣе 9 вершк., а со стороны, съ которой подходятъ къ кровати—12 вершк., между рядами кроватей продольный проходъ 2,5 арш., лучше—3 арш. Эти данныя даже при самомъ тѣсномъ размѣщеніи даютъ площадь 1,25 кв. с. на каждаго человѣка. При этомъ, мѣста, занимаемыя печами и трубами надо выключить изъ общаго числа содержанія квадр. саж. Слѣдуетъ избѣгать размѣщенія на нарахъ.

733. **Избы**, какъ предназначенныя для семейныхъ рабочихъ, слѣдовательно также для женщинъ и дѣтей, такому размѣщенію не подчиняются. Здѣсь приведены типы отдѣльныхъ домовъ для семейныхъ рабочихъ: на рис. 84 чер. Б и $Б_1$—домики на 8 семействъ каждый. Квартирки въ 2 свѣтлыхъ комнаты съ кухней и клозетомъ совершенно изолированы другъ отъ друга и всѣ одинаково удобны. Чер. В—представляетъ проектъ домика на 2 семьи. Чер. Г—дастъ варіантъ болѣе экономичный и простой для рубки.

Каменный домъ-особнякъ.

Помѣщенная здѣсь таблица (рис. 85) представляетъ полный эскизъ каменнаго особняка.

734. **Подвальный этажъ** предназначенъ для служебныхъ помѣщеній и сообщается съ 1-ымъ этажемъ посредствомъ каменной лѣстницы. Высота его $3^1/_2$ арш. вполнѣ достаточна для этого типа помѣщеній. Здѣсь размѣщены: кухня, которая освѣщается 3 окнами, людская—тоже въ 3 окна, помѣщеніе для дровъ и кладовая по 1-му окну.

735. **Первый этажъ** предназначенъ подъ парадныя комнаты. Высота его 5 арш. 4 вершка. Изъ сѣней двери ведутъ: одна въ переднюю, другая, черезъ маленькій корридоръ, въ столовую. Здѣсь же въ корридорѣ дверь въ помѣщеніе для ванной и ватерклозета, которые соединены въ одно. Столовая, которая освѣщается 5-ю окнами, имѣетъ непосредственное сообщеніе съ террассой и гостинной. Гостинная тоже непосредственно сообщается съ террассой, которая сообщается съ садомъ небольшою лѣстницей. Кромѣ того она сообщается непосредственно съ кабинетомъ и передней. Гостинная освѣщается 5-ю окнами, изъ которыхъ 2 выходятъ на террасу. При гостинной устроенъ глухой балконъ. Кабинетъ кромѣ гостинной сообщается непосредственно съ передней. Освѣщается онъ 3 окнами.

736. **Второй этажъ** немного пониже 1-го. Высота его 4 арш. 12 вершк. Въ немъ расположены три жилыхъ комнаты и при нихъ ванная съ ватерклозетомъ какъ и въ 1-омъ этажѣ. Двѣ комнаты непосредственно сообщаются съ корридоромъ, ведущимъ на лѣстницу, третья же сообщается непосредственно съ лѣстницей. При одной изъ большихъ комнатъ устроены 2 балкона.

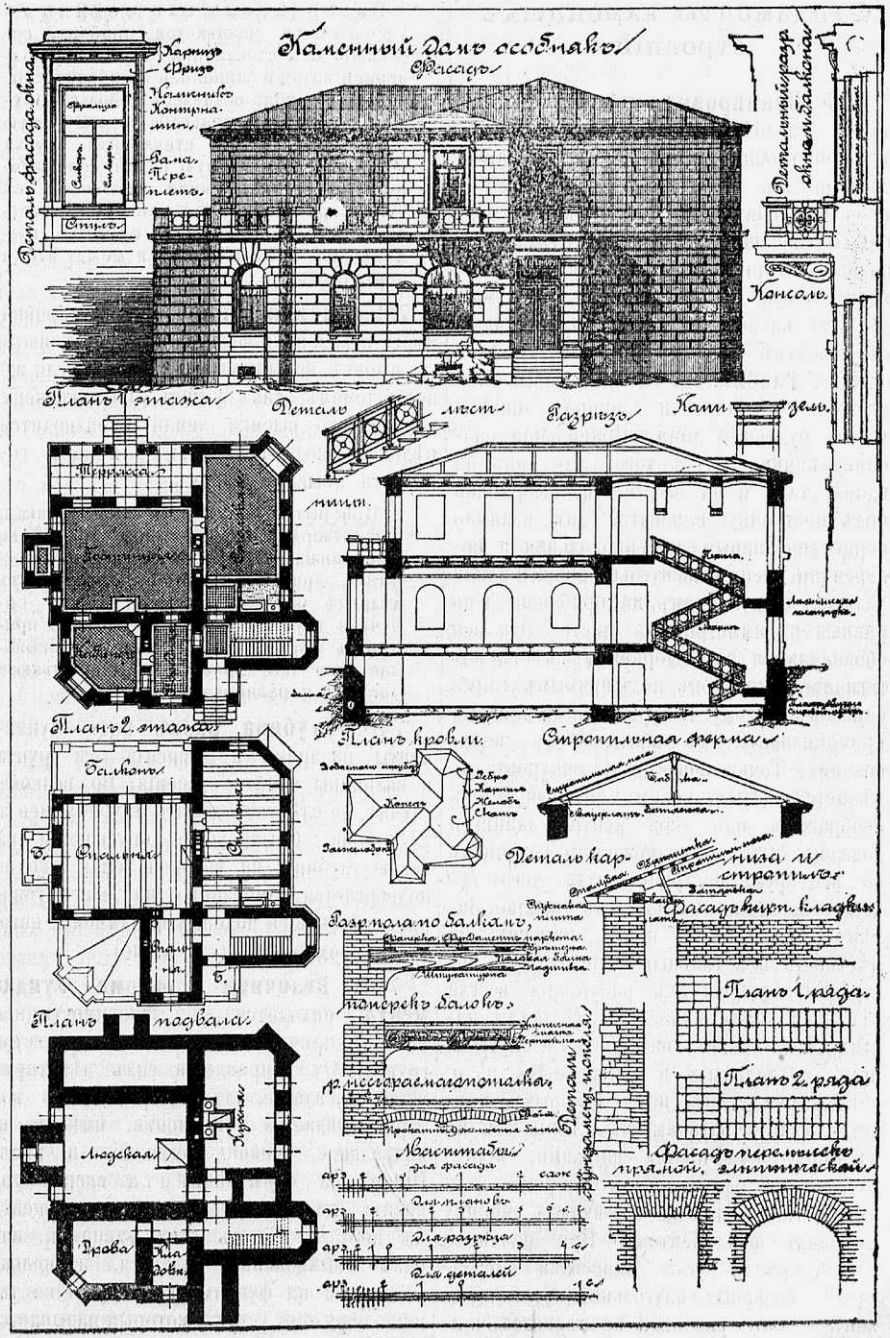


Рис. 85. Каменный домъ-особнякъ.

Фундаменты каменныхъ строеній.

737. **Планировка мѣста.** Когда планы вполнѣ разработаны, мѣстность для постройки выбрана, приступаютъ сначала къ планировкѣ мѣста, т. е. расчищаютъ его отъ бугровъ, засыпаютъ углубленія, и стараются сдѣлать его возможно горизонтальнымъ. Если же наклонъ мѣстности значителенъ, то землю дѣлаютъ наклонной. Затѣмъ приступаютъ къ разбивкѣ дома.

738. **Разбивкою дома** называется отмѣтка на мѣстности главныхъ линій и угловъ будущаго дома. Правильная разбивка начинается съ того, что какъ на планѣ, такъ и на мѣстности, выбранной подъ постройку, наносятся двѣ взаимно перпендикулярныя оси—продольная и поперечная. Оси относительно общаго плана должны дѣлить планъ на приблизительно равныя и симметричныя части. Эти оси обозначаются на выбранномъ мѣстѣ натягиваніемъ шуровъ, подъ прямымъ угломъ одинъ къ другому. Шнуры своими концами прикрѣпляются къ вбитымъ въ землю кольямъ. Точка пересѣченія шуровъ отмѣчается вбитымъ коломъ, который будетъ изображать изъ себя центръ зданія и долженъ быть по возможности сохраненъ во все время постройки, для чего его надо поглубже вогнать въ землю. Затѣмъ, вымѣряя по плану, наносятъ на мѣстность всѣ главныя линіи будущей постройки, отмѣряя ихъ разстоянія всегда отъ осей. Такъ наносятся оси всѣхъ капитальныхъ стѣнъ, наружныхъ и внутреннихъ, продольныхъ и поперечныхъ, т. е. всѣхъ тѣхъ стѣнъ, подъ которыми придется дѣлать фундаменты. Линіи эти на мѣстности отмѣчаются шнурами, протянутыми отъ одного вбитаго въ землю кола до другого. Такъ же намѣчаютъ ширину будущихъ фундаментовъ. При разбивкѣ зданій прямые углы наносятся посредствомъ большихъ наугольниковъ, а горизонтальность разбивки провѣряется ватерпасомъ или уровнемъ.

Ватерпасомъ или водянымъ уровнемъ называется приборъ, состоящій изъ стеклянной трубки, наполненной водой и запаенной съ обоихъ концовъ; въ трубкѣ оставленъ небольшой пузырекъ воздуха, играющій въ ней самую важную роль. Эта стеклянная трубка вставляется въ мѣдную оправу, снабженную по срединѣ двумя черточками съ такимъ расчетомъ, что при горизонтальномъ положеніи прибора пузырекъ воздуха какъ разъ приходится между этими черточками.

739. **Выемка земли.** Послѣ планировки мѣста и разбивки фундамента приступаютъ къ выемкѣ фундаментныхъ рвовъ; если же подъ домомъ, какъ у насъ, предположенъ подвалъ, то выемка земли производится цѣликомъ подъ все зданіе или какъ говорится „выемка сырдомъ“.

При рытьѣ рвовъ, если земля крѣпкая, напр. твердая жирная глина, то стѣнки рвовъ можно дѣлать вертикальными (отвѣсными), при болѣе мягкомъ грунтѣ—ихъ дѣлаютъ разваломъ кверху, а при сыпучихъ грунтахъ даже приходится принимать мѣры, чтобы стѣнки не обсыпались, для чего временно поддерживаютъ досками и распорками.

740. **Глубина рвовъ** подъ фундаменты различна и зависитъ отъ грунта и величины самаго строенія. Во всякомъ случаѣ не слѣдуетъ дѣлать глубину менѣе $2^1/_4$ арш. Обыкновенно опускаются на такую глубину, на которой земля уже не подвергается замерзанію, или какъ говорятъ опускаютъ подошву фундамента ниже линіи промерзаній (см. выше).

741. **Величина и форма фундамента** находится въ зависимости отъ многихъ причинъ, какъ то: отъ качества грунта, отъ направленія силъ дѣйствующихъ на зданіе, отъ матеріала изъ котораго дѣлается фундаментъ, имѣется ли подвальное, жилое помѣщеніе и проч. Ширина фундамента вверху зависитъ отъ толщины стѣны, опирающейся на него и можетъ быть равна ей, или какъ обыкновенно дѣлается, нѣсколько больше, и на фундаментѣ получается такимъ образомъ уступъ, который называется обрѣзомъ фундамента.

742. **Обрѣзъ фундамента** дѣлается на 4 вершка болѣе противъ стѣнъ, если фундаментъ сдѣланъ изъ бутовой плиты. Фундаменты дѣлаются или прямо, отвѣсными стѣнами, или откосами и уширеніями къ низу въ одну или въ обѣ стороны Въ первомъ случаѣ ширина нижняго основанія получится больше верхней, во второмъ она будетъ одинаковой. Обыкновенно фундаментъ къ низу нѣсколько уширяютъ, давая уклонъ стѣнкамъ въ одну двадцатую вышины. Если въ зданіи долженъ быть помѣщенъ жилой подвалъ, то съ внутренней стороны стѣнамъ фундамента даютъ вертикальное направленіе и нерѣдко съ внутренней стороны облицевываютъ кирпичемъ для полученія въ подвалѣ ровныхъ стѣнъ. Ниже пола подвала дѣлается уступъ.

743. **Матеріалъ для устройства фундамента** долженъ хорошо сопротивляться сырости и выдерживать грузъ давящаго на него строенія. Чаще всего для устройства фундамента употребляются полевые камни, бутовая плита и кирпичъ-желѣзнякъ. Растворъ долженъ быть известковый или цементный.

744. **Кладка фундамента** производится слѣдующимъ образомъ: рабочіе накидываютъ во рвы камни неправильнаго вида, и раскладываютъ ихъ такъ, чтобы съ обоихъ продольныхъ краевъ приходились наиболѣе правильныя глыбы, а на углахъ самые крѣпкіе и большіе камни. Затѣмъ уложивъ такъ и остальные камни, заполняютъ пустоты между ними болѣе мелкими камнями и отчасти битымъ кирпичемъ или щебенемъ, потомъ молотами сильно забиваютъ мелкіе камни и щебень въ пустоты и сильно трамбуютъ первый слой кладки. Далѣе кладутъ второй слой и. т. д., стараясь, чтобы приходилось между ними меньше пустотъ. Второй и послѣдующій ряды кладутъ уже не на сухо, а заливаютъ растворомъ изъ извести или цемента, песку и воды. На заливку растворомъ, какъ фундамента, такъ и всей послѣдующей кладки стѣнъ, надо обратить большое вниманіе, такъ какъ отъ аккуратности заливки во многомъ зависитъ и прочность зданія. Густота раствора должна быть такая, чтобы онъ проникалъ во всѣ скважины. Заливать надо до тѣхъ поръ, пока положенные камни закроются известью. При этомъ очень полезно камень предварительно смачивать водой, въ особенности, если въ составъ раствора входитъ цементъ. По окончаніи фундамента, когда онъ сравняется съ землею, надо провѣрить (по ватерпасу), чтобы верхъ его былъ вездѣ по горизонтальной линіи и затѣмъ уже, по вывѣренной поверхности, вновь сдѣлать разбивку направленія стѣнъ зданія, такъ какъ, при неправильномъ видѣ кладки фундамента, легко можетъ презойти ошибка.

745. **Для предохраненія отъ сырости зданія**, стоящаго на завѣдомо сыромъ грунтѣ, сверхъ фундамента полезно сдѣлать слой, не пропускающій воды. Это достигается тѣмъ, что на фундаментъ кладутъ слой бересты, свинца, асфальтоваго толя, гудроннаго полотна, или дѣлаютъ заливку верхней части фундамента асфальтомъ въ $^1/_2$ дюйма толщины или же наконецъ кладутъ часть дальнѣйшей кладки на цементѣ. Слой этой цементной кладки и вообще предохраняющій отъ сырости слой, можно перенести и выше цоколя, если полъ будетъ надъ нимъ. Также для устраненія сырости отъ воды, падающей съ крыши и всасываемой фундаментомъ, ближайшую къ дому мѣстность надо дѣлать покатой.

746. **Цоколемъ** называется нижняя часть стѣны, выступающая надъ поверхностью земли. Онъ имѣетъ двоякое значеніе: художественное — сдѣлать болѣе плавный переходъ отъ горизонтальной линіи земли къ вертикальному направленію стѣны, и конструктивное — придать строенію большую устойчивость и, возвышаясь надъ землею, защитить его отъ воды и снѣга.

747. **Матеріалъ для цоколя** долженъ быть выбираемъ изъ наиболѣе плотныхъ и твердыхъ каменныхъ породъ, какъ то: гранитъ, песчанникъ, плитнякъ, и сильно обожженный кирпичъ желѣзнякъ,

748. **Высота цоколя** вообще различна и не имѣетъ никакихъ опредѣленныхъ размѣровъ. При устройствѣ подъ зданіемъ подвальнаго этажа, высота цоколя зависитъ отъ высоты устройства названныхъ помѣщеній. Можно сказать только то, что зданія высокія требуютъ высокихъ цоколей и наоборотъ. Обыкновенно цоколь дѣлаютъ высотой въ 1 арш.

749. **Толщина цоколя** находится въ зависимости отъ толщины стѣнъ. Обыкновенно при каменныхъ стѣнахъ цоколь дѣлаютъ толще на 3 вершка.

750. **Кладка цоколя** изъ естественныхъ породъ камней и кирпича ничѣмъ особенно не отличается отъ кладки стѣнъ, поэтому остановимся здѣсь только на способѣ, болѣе всего практикуемомъ, въ видахъ экономіи, и примѣненномъ къ нашему проекту (см. черт. 85), а именно, на кирпичной кладкѣ облицованной известковой плитой. Камень, назначенный для облицовки, обтесывается съ лица и на вершокъ отъ него по другимъ поверхностямъ, остальная же его часть только обкладывается для правильности укладки и затѣмъ камень пригоняется гдѣ либо въ сторонѣ такимъ образомъ, чтобы ряды приходились въ перевязку и кромки сходились плотнѣе. Когда камень готовъ, приступаютъ къ его подливкѣ, которая ведется слѣдующимъ образомъ: выровнявъ поверхность фундамента, натягиваютъ причалку, показывающую направленіе наружной поверхности цоколя, подливаютъ первый камень съ угла, т. е. смачиваютъ его водой, кладутъ подъ него растворъ и сажаютъ, надавливая сверху и повѣряя положеніе отвѣсомъ и ватерпасомъ. Рядомъ съ первымъ камнемъ подливаютъ второй и т. д. Заполненіе же вертикальныхъ швовъ производится послѣ ихъ укладки. Уложивъ первый рядъ облицовки, ведутъ кирпичную кладку въ всю толщину стѣнки такимъ образомъ, чтобы верхняя постель облицовки совпадала со швами кирпичной кладки. Затѣмъ кладутъ второй рядъ облицовки и т. д. Если нѣтъ камня достаточной толщины, облицовываютъ цоколь плитами, поставленными на ребро, оставляя вверху небольшой зазоръ для свободной осадки стѣнокъ. Такой же способъ примѣняется въ случаѣ облицовки уже существующаго зданія, съ тою только разницею, что вертикальныя плиты соединяются съ кирпичной кладкой помощью металлическихъ скобъ или анкеровъ.

751. **Продушины въ цоколѣ**. Въ зданіяхъ, у которыхъ первый этажъ основанъ на балкахъ, необходимо, для сохраненія балокъ отъ гніенія, устраивать въ цоколѣ продушины для провѣтриванія воздуха. Безъ этой предосторожности дерево, составляющее полъ, прѣетъ и скоро сгниваетъ. Для удобнаго протока воздуха продушины должны быть устроены въ каждомъ отдѣленіи, ограниченномъ стѣнами, по крайней мѣрѣ по двѣ, съ противоположныхъ сторонъ. На зиму ихъ плотно закрываютъ, чтобы холодный воздухъ обращающійся подъ поломъ, не охлаждалъ слишкомъ комнатъ.

Стѣны каменныхъ строеній.

Стѣны каменныхъ строеній дѣлаютъ по большей части изъ кирпича и никакой иной матеріалъ не можетъ считаться болѣе годнымъ для этой цѣли.

Кладка же стѣнъ изъ естественнаго камня разнаго вида, не удовлетворяетъ условіямъ хорошаго человѣческаго жилища, ибо худо отзывается на здоровьѣ его обитателей, такъ какъ каменные дома бываютъ почти всегда сыры и холодны.

Да и экономія отъ кладки стѣнъ изъ камня будетъ не очень велика. Если камень дешевле кирпича, то известь, песокъ и вода обойдется дороже, такъ какъ ихъ пойдетъ больше. Да не только кладка будетъ стоить дороже, но и штукатурка. Поэтому мы совѣтовали бы совсѣмъ избѣгать кладки стѣнъ изъ камня, кромѣ развѣ на югѣ Россіи, или гдѣ нѣтъ кирпича, а лѣсъ дорогъ. Не останавливаясь на описаніи кладки стѣнъ изъ естественнаго камня перейдемъ къ описанію кладки кирпичныхъ стѣнъ.

752. **Толщина кирпичныхъ стѣнъ** бываетъ различна и зависитъ отъ ихъ назначенія. Обыкновенно въ жилыхъ домахъ толщина стѣнъ принимается равной $^1/_{20}$ ея высоты.

753. **Наружныя кирпичныя стѣны** въ средней Россіи должны быть не тоньше $2^1/_2$ кирпичей, т. е. 1 арш.; для сѣверной Россіи эту толщину надо увеличить до 2 арш., а для Южной можно убавить до $^1/_2$ арш. Болѣе тонкія кирпичныя стѣны въ зимнее время могутъ быть холодными и даже промерзать. При многоэтажной постройкѣ, приведенная наименьшая толщина стѣнъ относится до наружныхъ стѣнъ верхняго этажа; спускаясь ниже, на каждый этажъ или по крайней мѣрѣ черезъ этажъ, надо прибавлять для толщины стѣнъ по 3 вершка или по $^1/_2$ кирпича. Болѣе толстыя стѣны требуютъ сравнительно большаго количества матеріала, и, кромѣ того, онѣ занимаютъ много мѣста въ нижнихъ этажахъ (при многоэтажныхъ домахъ); вслѣдствіе этого стѣны дѣлаются уступами не въ каждомъ этажѣ, а черезъ два этажа.

754. **Внутреннія стѣны** могутъ быть тоньше, на $^1/_2$ кирпича, но менѣе 2 кирпичей ихъ нельзя дѣлать, такъ какъ въ этомъ случаѣ дымовыя трубы не удобно будетъ помѣщать внутри нихъ. Въ полтора кирпича внутреннія стѣны можно дѣлать не капитальныя, не идущія до верха зданія, или въ небольшихъ домахъ.

755. **Кладка кирпичныхъ стѣнъ**. По выведеніи цоколя, откладываютъ величину обрѣза между цоколемъ и стѣною. Потомъ каменщики становятся по длинѣ стѣны на разстояніи отъ $1^1/_2$ до 2 аршинъ другъ отъ друга, по обѣ ея стороны, и начинаютъ кладку.

756. **Верстаніе кирпича**. Передъ началомъ самой кладки каменщики, предварительно, раскладываютъ кирпичи по длинѣ стѣны безъ раствора, на сухо, гдѣ ихъ правильно располагаютъ для предполагаемой кладки на растворѣ. Кирпичи раскладываютъ по обѣимъ сторонамъ стѣны, какъ по наружной, такъ и по внутренней, въ одинъ рядъ. Эти кирпичи называются верстовыми, а кирпичный рядъ, лежащій по краю стѣны, называется верстою (названіе, происходящее отъ слова верстать). Когда верстовые кирпичи уложатъ по всей стѣнѣ и слѣдовательно положеніе ихъ для кладки на стѣнѣ уже опредѣлится, тогда приступаютъ къ самой кладкѣ ихъ на растворѣ.

757. **Причалка**. Прежде всего начинаютъ класть на густомъ известковомъ растворѣ верстовые кирпичи, подкладывая подъ каждый кирпичъ густой известковый или цементный растворъ, и нажимая кирпичемъ на растворъ настолько, чтобы лишняя часть раствора выходила изъ подъ кирпича. При этомъ верстовые кирпичи кладутъ правильными и горизонтальными рядами, а чтобы верстовые кирпичи не выходили изъ плоскостей стѣнъ, какъ наружной, такъ и внутренней, ихъ кладутъ, уравнивая на стѣнѣ натянутой туго бичевкой, далѣе которой они не должны быть заложены противъ поверхности всей стѣны. Бичевка эта называется причалкою.

758. **Прыскъ**. Когда верстовые кирпичи будутъ положены на растворѣ по двумъ ея сторонамъ, тогда разводятъ водою известковый растворъ, который называется прыскомъ. Прыскъ этотъ наливаютъ въ образовавшееся на стѣнѣ между верстовыми кирпичами пространство, затѣмъ въ него погружаютъ кирпичи: сажаютъ кирпичи въ сокъ. Посаженные такимъ образомъ кирпичи вытѣсняютъ часть этого прыска, который, поднимаясь выше, заполняетъ собою всѣ швы. Когда кирпичи положены по всей стѣнѣ и всѣ промежутки задѣланы мелкимъ кирпичнымъ щебнемъ, тогда весь рядъ опять заливаютъ сверху прыскомъ, чтобы между кирпичами, во швахъ, не могло оставаться пустотъ. Закончивъ такимъ образомъ весь кирпичный рядъ, приступаютъ затѣмъ къ кладкѣ другого ряда и т. д.

759. **Швы стѣнъ** должны быть сдѣланы не гладко, а впадиною, чтобы впослѣдствіи штукатурка лучше приставала къ стѣнамъ. Швы кирпичныхъ стѣнъ, которыя не предполагается штукатурить обдѣлываются гладко, въ видѣ валика, посредствомъ особеннаго инструмента.

760. **Кладка кирпичей** бываетъ различна, есть даже нѣсколько кладокъ, носящихъ особыя названія. Одинъ изъ самыхъ распространенныхъ способовъ кладки помѣщенъ у насъ на чертежѣ. (См. черт.)

761. **Отверстія въ каменныхъ стѣнахъ**, т. е. двери и окна, намѣчаются съ рабочаго чертежа по осямъ.

762. **Входныя двери** закладываются на уровнѣ цоколя, какъ это приходится дѣлать намъ (см. рис. 85) или же еще вершка на $3^1/_2$ выше уровня земли. Намѣтивъ центры дверей, откладываютъ отъ нихъ по обѣ стороны ширину дверей и обкладываютъ кирпичемъ на сухо.

763. **Двери во внутреннихъ стѣнахъ** разбиваются точно также, но отличаются отъ устройства входныхъ тѣмъ, что стѣнамъ дверного проема даютъ простую прямоугольную форму. Коробки же, употребляемые для дверей послѣдняго рода, прикрѣпляютъ къ брускамъ, закладываемымъ во время кладки притолокъ вверху и внизу, толщиною, равною толщинѣ кирпича, и длиной—толщинѣ стѣны.

764. **Оконныя отверстія** намѣчаются при помощи разбивной рейки, на которой намѣчены центры оконъ.

765. **Шаблоны**, для кладки оконныхъ притолокъ, состоящіе изъ двухъ досокъ, обрѣзанныхъ выступами, сообразно профилю притолки, размѣщаются на размѣченныхъ центрахъ. Затѣмъ обложивъ шаблоны кирпичемъ на сухо, ихъ снимаютъ, и ведутъ кладку простѣнковъ, провѣряя вертикальность угловъ отвѣсомъ.

766. **Перемычки** служатъ для перекрытія оконныхъ и дверныхъ отверстій и для поддержки тяжести кирпичной кладки, лежащей надъ ними. Форма перемычекъ различна. Въ зависимости отъ подъема, а также числа центровъ и ихъ положенія, онѣ носятъ различныя названія. У насъ на чертежѣ показаны два рода перемычекъ: плоская и эллиптическая.

767. **Плоская перемычка**. Кружала для плоской перемычки устраиваются обыкновенно изъ доски толщ. $1^1/_2$—2 дюйма, положенной плашмя, стесанные концы которой входятъ въ швы между кирпичами. Средина доски подпирается стойкою. Устройство кружалъ можетъ быть также употребляемо при отверстіи въ 2 арш.; въ случаѣ болѣе широкихъ отверстій надобно вставить больше подпоръ. Кладка плоской перемычки ведется изъ кирпича, который ставится стоймя, толщиною обыкновенно въ 1, $1^1/_2$ или 2 кирпича. Начинаютъ одновременно кладку съ обоихъ концовъ. Количество рядовъ должно быть нечетное, чтобы самый средній рядъ образовалъ бы ключъ или замокъ, которымъ и держится вся перемычка. По правиламъ строительнаго искусства, перемычки, арки и своды должны выводиться изъ кирпичей, имѣющихъ форму клина.

Но на практикѣ въ частныхъ сооруженіяхъ это не соблюдается: перемычки кладутся изъ простого кирпича, который не обтесывается, а клинообразная форма его достигается наклономъ кирпича и утолщеніемъ шва къ верху, и только 3 или 5 послѣднихъ рядовъ тешутся. Послѣдній рядъ (замокъ) стараются такъ пригнать, чтобы онъ входилъ съ трудомъ и дѣйствительно бы замыкалъ перемычку.

768. **Эллиптическая перемычка** отличается отъ плоской своимъ видомъ и слѣдовательно и формой кружалъ и пятъ; кладка производится такимъ же образомъ. Пяты эллиптической перемычки носятъ названіе выпускныхъ, и состоятъ въ томъ, что горизонтальную кладку стѣны ведутъ выше начальной плоскости пятъ, постепенно свѣшивая ее по кривой. Кружала для эллиптической перемычки, дѣлаютъ изъ досокъ, поставленныхъ на ребро, верхняя поверхность которыхъ представляетъ изъ себя форму кривой, которую

должна имѣть перемычка. Въ случаѣ надобности ребра сколачиваютъ изъ нѣсколькихъ досокъ. Концы ихъ подпираютъ стойками съ распоркою поперекъ окна. Сверху доски запалубливаютъ т. е. покрываютъ поперекъ тонкими досками, которыя во время работы служатъ опорою для перемычки.

769. **Время раскружаливанія** — т. е. снятіе кружалъ зависитъ отъ состава раствора, употребленнаго для кладки арокъ и отъ матеріала. изъ котораго она сложена. Если растворъ обыкновенный известковый, а кладка тесовая, то кружала ослабляютъ черезъ нѣсколько часовъ послѣ окончанія кладки и снимаются совсѣмъ еще до окончательнаго затвердѣнія раствора. Если перемычка выведена изъ обыкновеннаго кирпича, то ее держатъ на кружалахъ до тѣхъ поръ, пока растворъ окончательно окрѣпнетъ и снимаютъ кружала только послѣ предварительнаго ослабленія ихъ. При употребленіи для кладки арокъ цементнаго раствора, кружала оставляются до окончательнаго его затвердѣванія.

Кладка перемычекъ — слабая сторона нашихъ каменщиковъ; а такъ какъ вся крѣпость этихъ сооруженій зависитъ отъ аккуратности ихъ выполненія, то слѣдуетъ очень строго наблюдать за рабочими и не позволять имъ торопливою и небрежною работою ставить такія перемычки, которыя впослѣдствіи могутъ дать трещины и даже развалиться.

770. **Желѣзныя связи въ стѣнахъ** употребляются для увеличенія устойчивости кирпичныхъ стѣнъ. Онѣ бываютъ продольныя и поперечныя. Матеріаломъ для нихъ служитъ полосовое желѣзо, шириною въ 3 дюйма, толщиною въ $^1/_2$ и $^5/_8$ дюйма, длиною около 3-хъ саженъ. Каждая связь имѣетъ на концахъ проушины, въ видѣ одиночнаго или двойного обуха. Въ проушины вставляется засовъ или штырь. Для натягиванія связей дѣлаются, на самыхъ связяхъ, такъ называемыя жабры (загнутые концы желѣза): эти концы накладываютъ одинъ на другой, надѣваютъ на нихъ сдѣланный для сего кольца, а между жабръ вколачиваютъ желѣзный клинъ, который, входя и раздвигая жабры связей, натягиваетъ самыя связи.

Связи не употребляются въ одно-этажныхъ невысокихъ строеніяхъ, имѣющихъ черезъ каждыя 3 или 4 сажени поперечныя стѣны и въ первомъ этажѣ много этажныхъ строеній.

771. **Расположеніе связей**. Связи располагаютъ въ верхнихъ этажахъ надъ оконными перемычками. Во внѣшнихъ стѣнахъ связи закладываются обыкновенно за пол-кирпича отъ наружной стороны стѣны. Желѣзныя связи закладываются также во внутреннихъ капитальныхъ стѣнахъ, отстоящихъ отъ внѣшнихъ или внутреннихъ стѣнъ, на разстояніи не менѣе 3-хъ или 4-хъ саженъ. Эти связи слѣдовало бы класть по серединѣ стѣнъ; но такъ какъ во внутреннихъ капитальныхъ стѣнахъ обыкновенно расположены дымовые каналы, то внутреннія связи кладутъ къ одной сторонѣ стѣнъ.

772. **Дымовые каналы** оставляются въ стѣнахъ во время кладки. Для этого въ мѣстахъ, гдѣ предполагаются печи, оставляютъ продушины для кухонныхъ очаговъ на разстояніи 12 вершк., а для печей другого типа $1^1/_2$ арш. Затѣмъ эти продушины съ наружной стороны перекрываютъ и ведутъ дымовой каналъ кверху. Для избѣжанія искривленія, а также засоренія употребляютъ деревянныя пробки — втулки, которыя по мѣрѣ возведенія стѣны подымаются вверхъ.

773. **Поперечные размѣры** дымовыхъ каналовъ бываютъ различные. Ихъ дѣлаютъ или квадратными 6×6 или $4^1/_2 \times 4^1/_2$ вершк. или прямоугольными 6×3 вершк.

Чрезъ каждые пять рядовъ они смазываются внутри глиной.

774. **Отведеніе дымовыхъ трубъ** въ сторону бываетъ необходимымъ для того, чтобы въ верхнемъ этажѣ можно было бы на томъ же самомъ мѣстѣ заложить новый дымъ. Такимъ образомъ въ

верхнихъ частяхъ стѣнъ получаются цѣлыя сѣти дымовыхъ каналовъ.

По строительному уставу дымовые каналы должны отстоять отъ конц въ деревянныхъ балокъ на 9 вершк., поэтому по мѣрѣ возведенія зданія, размѣщеніе балокъ дѣлается все болѣе и болѣе затруднительнымъ. Во избѣжаніе этого полезно заготовить заранѣе такой чертежъ, на которомъ было бы намѣчено положеніе, какъ дымовыхъ трубъ, такъ и потолочныхъ балокъ.

775. **Вытяжные или вентиляціонные каналы** служатъ для провѣтриванія зданія и для скорѣйшей осушки стѣнъ. Закладывать ихъ надо на высотѣ 4 вершк. отъ пола каждаго этажа и подваловъ въ особенности. Размѣры и кладка ихъ такая же какъ и дымовыхъ трубъ.

Потолки и полы.

776. **Потолками** называются горизонтальныя плоскія покрытія въ зданіяхъ, отдѣляющія одинъ этажъ отъ другого и верхній этажъ отъ чердака. По степени сопротивленія дѣйствію огня потолки раздѣляются: на сгораемые, неудобосгораемые и несгораемые.

Сгораемые потолки устраиваются большею частью изъ дерева, но при большихъ пролетахъ употребляютъ металическія балки, вмѣсто деревянныхъ, остальныя же дополнительныя части дѣлаются изъ дерева.

Неудобосгораемые потолки названы такъ потому, что хотя они и не загораются во время пожара, но отъ дѣйствія сильнаго огня, накаливаясь, теряютъ способность оказывать надлежащее сопротивленіе дѣйствующимъ на нихъ грузамъ и разрушаются. Они устраиваются изъ цемента, кирпича и металическихъ балокъ.

Къ несгораемымъ потолкамъ относятся потолки не только не загорающіеся во время пожара, но и не подверженные при этомъ никакимъ измѣненіямъ, а также и не разрушающіеся — къ нимъ могутъ быть отнесены потолки каменные и лигые изъ цемента или бетона.

777. **Деревянные потолки** хотя и относятся къ числу сгораемыхъ, но по причинѣ своей легкости, а также, сравнительно съ другими потолками, дешевизнѣ, употребляются у насъ въ Россіи въ большинствѣ случаевъ.

Деревянные потолки особаго устройства, называемые «накатомъ» имѣютъ большое распространеніе среди сельскихъ построекъ и отличаются простотою: рядъ бревенъ плотно прилаживается, причемъ бревна скрѣпляются между собою «въ пазы» и прокладываются мхомъ или паклею. Сверхъ наката насыпаютъ сухой слой песку до 3 вершк. толщины.

778. **Деревянные потолки** на деревянныхъ балкахъ состоятъ:

1) изъ балокъ или брусьевъ, положенныхъ на разстояніи одинъ отъ другого около $1^1/_2$ арш.;

2) чернаго пола или подбора, настилаемаго изъ досокъ и

3) смазки, дѣлаемой изъ дурныхъ проводниковъ тепла (кирпича и т. п.).

Кромѣ того, для лучшаго вида снизу дѣлаютъ досчатую обшивку потолка, которую штукатурятъ, а если верхняя площадь потолка служитъ поломъ слѣдующаго этажа, то сверху настилаютъ чистый полъ (см. рис. 85).

779. **Балки** слѣдуетъ изготовлять изъ здороваго дерева, и вытесывать изъ цѣльныхъ бревенъ, а не изъ распиленнаго на части бревна, потому что распиленные слои дерева не представляютъ столько сопротивленія разламывающей силѣ, сколько слои, которые сохранили свою трубчатую форму. Лучшій лѣсъ для приготовленія балокъ—сосна.

При проектированіи деревянныхъ потолковъ на деревянныхъ балкахъ, нужно имѣть въ виду, что бревна заготовляются и продаются на лѣсныхъ биржахъ, размѣрами въ 2, 3, 4, 5 и 6 саж., а потому въ проектахъ слѣдуетъ назначать длину балокъ, сообразно размѣровъ, имѣющихся въ продажѣ. Кромѣ того надо имѣть въ виду, что крайне трудно заготовить бревна совершенно одинаковой толщины — такъ какъ бревна отъ $3^1/_2$ до 4 вершк. считаются въ продажѣ обыкновенно за 4-хъ вершковыя, отъ $4^1/_2$ до 5 вершк. — за 5 вершковыя и т. д.

780. **Расположеніе балокъ.** Балки кладутся всегда по ширинѣ покрываемаго пространства параллельно, раздвигая ихъ сообразно съ положеніемъ дверныхъ и оконныхъ перемычекъ и дымовыхъ трубъ; при этомъ стараются, чтобы среднее разстояніе между балками не превышало нормальной мѣры въ $1^1/_2$ арш.

781. **Концы балокъ** кладутся на обрѣзы стѣны или задѣлываются въ гнѣзда т. е. углубленія въ стѣнахъ. Къ длинѣ балокъ слѣдуетъ прибавлять на задѣлку концовъ, на каждый конецъ 6 — 9 вершковъ. Вообще въ наружныя стѣны балки не хорошо глубоко задѣлывать, т. к. балки отъ дѣйствія морозовъ начинаютъ прѣть. Часто (въ особенности надъ послѣднимъ этажемъ), подъ концы балокъ кладется мауэрлатъ, т. е. толстый брусъ, который служитъ для равномѣрнаго распредѣленія груза отъ балокъ на стѣны. Иногда мауэрлаты кладутъ и подъ концы балокъ нижнихъ этажей, что впрочемъ при хорошей кладкѣ совершенно излишне.

782. **Для сохраненія балокъ** отъ гніенія и отъ вреднаго вліянія извести концы ихъ обиваютъ войлокомъ, берестой или, что лучше всего, вкладываютъ въ деревянный ящикъ, (изъ дюймов. досокъ) и въ такомъ чахлѣ закладываютъ концами въ гнѣзда стѣнъ. Ящики вполнѣ защищаютъ концы балокъ отъ порчи. Полезно также оставлять въ нихъ небольшой промежутокъ (около 1 дюйма) для циркуляціи (движенія) воздуха.

783. **Анкера.** Съ цѣлью увеличить сопротивленіе балокъ, а также способствовать устойчивости стѣны, концы балокъ скрѣпляются со стѣнами такъ наз. желѣзными анкерами.

784. **Предосторожности при размѣщеніи балокъ** надо соблюдать слѣдующія: дымовыя трубы, проходящія въ стѣнахъ, должны отстоять отъ конца балокъ не менѣе, какъ на 9 вершк., или на $1^1/_2$ кирпича. Концы балокъ, лежащіе въ близкомъ разстояніи отъ дымовыхъ трубъ, обвертываются войлокомъ и смазываются глиной. Цѣль этихъ предосторожностей,—предупрежденіе пожаровъ, весьма часто происходящихъ отъ того, что пламя, образующееся въ трубахъ при загораніи сажи, проникая черезъ щели между кирпичами, зажигаетъ концы балокъ, положенныхъ на слишкомъ близкомъ разстояніи отъ трубъ. Надо также имѣть въ виду, чтобы балки не лежали на оконныхъ и дверныхъ перемычкахъ, которыя для этого недостаточно прочны. Балки располагаютъ обыкновенно такъ, чтобы онѣ опирались на простѣнки.

785. **Ригель.** Во избѣжаніе помѣщенія балокъ около дымовыхъ трубъ, или на перемычкахъ оконъ и дверей, такъ какъ сдвиганіе и раздвиганіе балокъ часто не удовлетворяетъ условію средняго разстоянія между балокъ ($1^1/_2$ арш.), нѣкоторыя изъ балокъ врубаются въ ригель, опирающійся на смежныя балки. На одинъ ригель больше одной балки класть не слѣдуетъ.

786. **Вѣсъ пола на деревянныхъ балкахъ**, при обыкновенныхъ размѣщеніяхъ чрезъ $1^1/_2$ арш., включая вѣсъ балки и подшивки со штукатуркою, равняется 70 пудамъ на каждую квадратную сажень.

Временная нагрузка на квадратную саж. пола жилыхъ помѣщеній принимается (по разсчету 9 человѣкъ на квадратную саж.) въ 36 — 40 пуд. Для общественныхъ залъ—65 пуд., для сѣноваловъ—100 пуд., для хлѣбныхъ магазиновъ — 150 — 170 пуд. Вѣсъ пола плюсъ временная нагрузка — есть предѣльный вѣсъ, который должны выдержать потолочныя балки.

787. **Толщина балокъ.** Въ обыкновенныхъ постройкахъ, при разстояніи $1^1/_2$ арш. между балками, толщина послѣднихъ должна равняться $^1/_2$ количества саженей, выражающихъ ихъ длину; такъ что толщина балокъ содержитъ всегда вдвое болѣе вершковъ, чѣмъ ширина комнаты—саженей.

788. **Балки тешутся** различно: или въ формѣ простого бревна, у котораго обтесаны двѣ кромки верхняя и нижняя;

или въ формѣ бруса, обтесаннаго съ 4-хъ сторонъ; или съ черепомъ, (если бревно толстое), при чемъ во всю длину бревна выбираются четверти, а снизу оставляются з а к р а и н ы (черепа), на которыя потомъ кладутся доски чернаго пола.

789. **Составныя балки.** Для широкихъ потолковъ (болѣе 15 арш.) трудно достать балки такой толщины, чтобы изъ нихъ выходили балки требуемыхъ измѣреній. Въ этомъ случаѣ употребляютъ балки составныя—ш п р е н г е л ь н ы я с о п р я ж е н і я. Сопротивленія ихъ принимаются въ $^3/_4$ соотвѣтствующаго цѣльному брусу такихъ же размѣровъ. Брусья составной балки, связываемыя шпонками, стягиваются хомутами. Для усиленія балки служатъ подкосы въ видѣ поддугъ.

Б а л к и п о т о л к о в ъ верхнихъ этажей, могутъ быть усилены подвѣшиваніемъ ихъ къ стропиламъ. Наконецъ при покрытіи очень широкихъ пространствъ, балку приходится подпирать с т о л б а м и и л и к о л о н н а м и.

790. **Черный полъ** устраивается двумя способами, одинъ изъ которыхъ называется п р о с т и л ь н ы м ъ, другой же, наборный потолокъ, или п о д б о р ъ (см. рис. 85).

791. **Простильный потолокъ** примѣнимъ при балкахъ тоньше 6 вершк. При толстыхъ же балкахъ онъ пригоденъ для составленія верхняго потолка, находящагося подъ чердакомъ. Выгода ихъ та, что для нихъ не требуется пилить досокъ, которыя настилаютъ поверхъ балокъ.

792. **Подборъ** устраивается при толщинѣ балокъ не менѣе 6 вершк. и такъ какъ онъ ниже перваго, то такого рода устройство потолковъ употребляется для междуэтажныхъ раздѣленій (см. рис. 85). Балки для этого приготовляются съ четвертями или черепами снизу, на которыя укладываютъ доски, плотно одну къ другой толщиною $2^1/_2$ дюйм., и разрѣзанныя по мѣрѣ разстоянія между балками. Для экономіи доски для подбора можно брать бракованныя; для плотной же укладки одной къ другой, кромки ихъ немного притесываются.

При балкахъ безъ череповъ, въ видѣ бревенъ, обтесанныхъ на 2 канта, оставляютъ по длинѣ ихъ борозды, куда концами и запускаются доски чернаго пола. Но лучше, прибивать къ нимъ рейки, толщиною $1^1/_2$ вершк., отступая отъ нижнихъ ихъ реберъ на $1^1/_2$ вершка.

793. **Подшивка потолка** дѣлается или ч е р н а я, подъ штукатурку, или ч и с т а я подъ окраску.

794. **Черная подшивка** дѣлается изъ дюймовыхъ досокъ, прибиваемыхъ къ балкамъ гвоздями. Чтобы доски не растрескивались, ихъ раскалываютъ по длинѣ на части. Къ подшивкѣ прибиваютъ крестообразно, по діагональному направленію, ряды драни, поверхъ которой накладываютъ штукатурку.

795. **Чистая подшивка** подъ окраску дѣлается изъ чистыхъ однодюймовыхъ досокъ, остроганныхъ съ одной стороны, и скошенныхъ въ н о ж о в к у или з а к л а д к у съ другой. Первый способъ имѣетъ то неудобство, что при ссыханіи досокъ образуются щели. Подшивка же въ закладку, называемая польскою, не имѣетъ этого недостатка, т. к. въ ней нижнія доски прибиваются къ балкамъ, а верхнія—опираются на края нижнихъ.

796. **Смазка** служитъ для устраненія возможности проникновенія звука изъ одного этажа въ другой и вмѣстѣ съ тѣмъ для сохраненія тепла въ нагрѣваемомъ помѣщеніи (см. рис. 85). Т о л щ и н а с м а з к и дѣлается различная: въ полахъ, отдѣляющихъ верхнія жилыя помѣщенія отъ холодныхъ подвальныхъ, а также и на чердакѣ, она должна быть толще. Между этажами смазка можетъ быть гораздо тоньше. Устройство смазки тоже различно. Правильно и вполнѣ надежно дѣлать ее такъ: на черный полъ между балками раскладывается слой мятой глины около 1 вершк. толщиною и въ него вдавливаютъ кирпичъ; сверху кирпичъ смазываютъ глиной, а потомъ заливаютъ жидкимъ растворомъ извести, и засыпаютъ пескомъ. Толщина такой смазки должна быть 3 вершка.

797. **Металлическія балки.** Въ послѣднее время деревянныя балки стали замѣнять металлическими, которыя окрашиваютъ масленною краскою (грунтуютъ), а подъ концы ихъ, въ гнѣздахъ, подкладываютъ плитки. Часто къ концамъ ихъ прикрѣпляютъ проушины со штырями. Высота сѣченій металлическихъ балокъ берется $3^1/_2$—5 фут. (въ $^1/_{35}$ до $^1/_{20}$ ихъ длины). Концы балокъ закладываютъ въ стѣны не меньше 4-хъ вершк.

Д в у т а в р о в ы я п р о к а т н ы я б а л к и часто употребляются въ жилыхъ строеніяхъ для поддержанія кирпичныхъ перегородокъ.

798. **Кирпичные своды** на металлическихъ балкахъ часто употребляются въ постройкахъ, но не вполнѣ удовлетворяютъ своему назначенію. Хотя въ пожарномъ отношеніи они и лучше простыхъ потолковъ, но отъ сильнаго огня металлическія балки выгибаются, и своды, устроенные между ними, выпадаютъ (см. рис. 85). Устройство ихъ слѣдующее: во время возведенія стѣнъ, закладываются въ стѣны металлическія балки на разстояніи 1—2 аршина другъ отъ друга. Своды между балками устраиваются, когда зданіе уже готово вчернѣ. Толщина сводовъ обыкновенно въ $^1/_2$ кирпича, рѣдко въ 1 кирпичъ.

799. **Бетонные своды** также устраиваются между металлическими балками на обыкновенныхъ кружалахъ. Дѣлаютъ составъ изъ 1 ч. цемента, 4 ч. кирпичнаго щебня и 3 ч. песку и утрамбовываютъ на мѣстѣ, а послѣ заливаютъ жидкимъ цементнымъ растворомъ въ пропорц. 1 ч. цемента и 4 ч. песку.

Бетонные своды по системѣ Монье устраиваются слѣдующимъ образомъ: между металлическими балками кладутъ куски проволоки, которые соединяются въ общую систему, с ѣ т к о ю, съ промежутками 1—2 дм. Это проволочное основаніе обдѣлывается съ обѣихъ сторонъ цементною массою, которая, затвердѣвая, образуетъ съ проволочнымъ каркасомъ весьма прочное несгораемое покрытіе.

Крыши.

Каждое зданіе должно имѣть покрытіе, защищающее его главнымъ образомъ отъ дѣйствія дождя и снѣга. Покрытіе такое носитъ общее названіе к р ы ш и и состоитъ изъ двухъ частей: 1) непроницаемой оболочки, назыв. к р о в л е ю и 2) изъ подпоръ поддерживающихъ кровлю и называемыхъ с т р о п и л а м и. Только въ одномъ случаѣ, а именно при устройствѣ крыши въ видѣ террасы, въ стропилахъ нѣтъ надобности, такъ какъ такое покрытіе устраивается непосредственно по балочному или сводчатому покрытію зданія; но террасы имѣютъ обыкновенно самый незначительный уклонъ къ горизонту и потому широко примѣняются лишь въ южныхъ странахъ, гдѣ дожди непродолжительны, а снѣга почти не бываетъ. Въ нашемъ же сѣверномъ климатѣ — крыша должна обязательно имѣть болѣе или менѣе значительный уклонъ. Этотъ уклонъ зависитъ отчасти и отъ стиля зданія, но главнымъ образомъ отъ климата и свойствъ матеріала кровли. Чѣмъ глаже и тверже поверхность крыши, тѣмъ меньшій требуется уклонъ; чѣмъ крыша круче, тѣмъ скорѣе стекаетъ вода и меньше задерживается снѣгъ, но за то на нее идетъ больше матеріала. Кромѣ того крутыя крыши грузны и подвергаются большему, сравнительно съ пологими, напору вѣтра, слѣд. требуютъ болѣе прочныхъ стропилъ.

800. **Уклонъ крыши** зависитъ отъ совокупности многихъ причинъ. Общія правила, которыми слѣдуетъ руководствоваться, слѣдующія: 1) чтобы уклонъ всѣхъ скатовъ кровли былъ одинаковъ и 2) чтобы эти скаты были настолько плоски, насколько позволяетъ матеріалъ кровли. Лучшая форма для скатовъ, т. е. наиболѣе удобная для отвода дождевой воды и не требующая сложной конструкціи стропилъ — н а к л о н н а я п л о с к о с т ь.

Кривыя поверхности могутъ въ изгибахъ нѣсколько задерживать воду и, слѣдовательно, отводятъ ее неравномѣрно, а по конструкціи самой кровли и стро-

пилъ, являются гораздо болѣе сложными и потому примѣняются лишь въ исключительныхъ случаяхъ.

801. **Формы крышъ** бываютъ очень разнообразны. Главнѣйшія виды ихъ: 1) односкатныя т. е. имѣющія уклонъ въ одну сторону зданія; 2) двускатныя, состоящія изъ двухъ наклонныхъ поверхностей, пересѣкающихся по горизонтальной линіи, называемой конькомъ; 3) четырехскатныя или шатровыя, имѣющихъ скаты во всѣ четыре стороны; 4) мансардныя, устроенныя въ два перелома (см. ниже мансарды).

Кромѣ перечисленныхъ простѣйшихъ формъ есть еще полувальмовыя, щипцовыя и цилиндрическія крыши. Къ крышамъ особаго устройства, наконецъ, относятся и купола и шпицы.

802. **Мансардами** называется жилое помѣщеніе, устроенное на чердакѣ зданія. Крыши могутъ быть односкатныя, двускатныя или шатровыя, и дѣлаются въ два перелома, необходимые для устройства оконныхъ отверстій. Мансарды получили свое названіе отъ имени французскаго архитектора, впервые примѣнившаго ихъ. Они очень удобны въ экономическомъ отношеніи, такъ какъ сравнительно съ небольшою затратою можно устроить взамѣнъ чердака жилое помѣщеніе.

Въ С.-Петербургѣ, на зданіяхъ предѣльной высоты (т. е. въ $1^1/_2$ раза превышающихъ ширину улицы) мансарды разрѣшаются не иначе, какъ при удовлетвореніи условія, чтобы очертаніе крыши не выходило изъ предѣловъ линіи, проведенной черезъ край карниза подъ угломъ 45.° Этимъ послѣднимъ условіемъ достигается наименьшее затемнѣніе улицы.

803. **Стропилами** или стропильными формами называются разнаго рода подпоры и связи, служащія для поддержанія кровли и сопротивленія напору вѣтра и нагрузки снѣга. Конструкція стропилъ зависитъ отъ формы крыши, величины перекрываемаго пролета и матеріала кровли. Матеріаломъ для стропилъ можетъ служить дерево, желѣзо, или оба матеріала вмѣстѣ (стропила смѣшанной конструкціи). Мы здѣсь остановимся исключительно на стропилахъ деревянныхъ, причемъ замѣтимъ, что въ сѣверной и средней Россіи, богатыхъ лѣсомъ, чаще всего употребляютъ на стропила сосну, какъ породу наиболѣе прочную.

804. **По конструкціи** стропила раздѣляются на двѣ группы: 1) наслонныя, поддерживаемыя нѣсколькими подпорами и 2) висячія, опирающіяся только на наружныя стѣны зданія. На нашемъ рис. 85 изображены висячія стропила.

Во всякой системѣ главную часть стропилъ представляютъ фермы, играющія такую же роль въ крышѣ, какъ балки въ потолкѣ, и называемыя обыкновенно ногами; второстепенныя части стропилъ— прогоны, подкосы, затяжки и ригеля, усиливающіе стропильныя ноги противъ возможнаго ихъ прогиба подъ вліяніемъ нагрузки кровлею снѣгомъ, и связывающіе всѣ фермы въ одну систему; сюда же должны быть отнесены и брусья, укладываемые поверхъ наружныхъ стѣнъ и распредѣляющіе на нихъ равномѣрно весь грузъ крыши; брусья эти называются мауерлатами; наконецъ части, по которымъ непосредственно настилается кровля, называются опалубкою, если представляютъ собой сплошной досчатый настилъ, или обрѣшеткою, когда устраиваются изъ расположенныхъ на извѣстномъ разстояніи брусковъ. (см. рис. 85).

805. **Наслонныя стропила** устраиваются на такихъ зданіяхъ, которыя имѣютъ продольную капитальную стѣну. Онѣ состоятъ изъ стропильныхъ ногъ, поддерживаемыхъ прогонами, расположенными на каменныхъ столбахъ и стойкахъ. Столбы каменные дѣлаются въ $2—2^1/_2$ кирпича на 2-хъ — 4-хъ саженномъ разстояніи другъ отъ друга. Стропильныя ноги и прочія части вытесываются изъ 6 вершк. бревенъ. Нижніе концы стропильныхъ ногъ упираются въ мауердаты, которые, какъ было выше сказано, служатъ для равномѣрной передачи давленія груза кровли на стѣны, а верхніе сходятся подъ угломъ. Для прочности стропильныя ноги можно подпереть подкосами, которые врѣзаютъ шипомъ въ ноги, примѣрно на $^1/_3$ длины ихъ отъ верху. Другимъ концомъ подкосы упираютъ въ прогоны, положенные поперекъ балокъ, вдоль нижнихъ столбовъ.

Наслонныя стропила односкатныхъ крышъ представляютъ собою половину такихъ же стропилъ двускатной крыши.

806. **Висячія стропила** при пролетѣ не больше $4^1/_2$ саж. бываютъ разнаго устройства. Простѣйшее устройство представляетъ изъ себя стропильную ферму, составленную изъ 2-хъ ногъ, соединенныхъ вверху врубомъ и стянутыхъ внизу горизонтальнымъ брусомъ, называемымъ затяжкою и расположеннымъ на мауерлатномъ брусѣ. Для крѣпости стропильныя фермы связываются ригелями, т. е. горизонтальными затяжками изъ дерева, которые ставятся обыкновенно немного повыше половины подъема стропилъ и врубаются въ ноги „лапою“.

Чтобы не затруднять хода по чердаку, вмѣсто цѣлой затяжки въ небольшихъ строеніяхъ концы стропильныхъ ногъ врубаютъ въ шпалы, которыя лежатъ однимъ концомъ на матерлатѣ, а другимъ— на прогонѣ, идущемъ поперекъ балокъ потолка.

807. **Правильность и прочность** устройства стропилъ играютъ весьма важную роль, такъ какъ стропила, имѣя распоръ въ стороны по длинѣ ногъ, стремятся опрокинуть верха стѣнъ. Трещины, оказывающіяся въ стѣнахъ, довольно часто происходятъ отъ распора стропилъ. Чѣмъ крыша положе, тѣмъ и распоръ будетъ сильнѣе.

Подъемныя крыши не красивы, а потому для высоты крышъ надо держаться извѣстныхъ размѣровъ, именно: крышу желѣзную или толевую можно дѣлать подъемомъ въ $^1/_5—^1/_6$ ширины дома; деревянную въ $^1/_3—^1/_4$ но не выше, что же касается черепичной, то ее нужно поднимать выше. (см. ниже)

808. **Кровлей** называется та часть крыши, которая настилается поверхъ стропилъ. Назначеніе ея заключается въ возможно быстромъ и полномъ отведеніи воды, падающей въ видѣ дождя или снѣга. Слѣдовательно, чѣмъ глаже будетъ поверхность крыши и чѣмъ уклонъ ея значительнѣе, тѣмъ быстрѣе станетъ сбѣгать вода, и крыша будетъ, казалось бы, цѣлесообразнѣе. Однако, увеличивая уклонъ кровли, мы тѣмъ самымъ увеличиваемъ и ея площадь, а слѣдовательно и вѣсъ и вслѣдствіе этого приходится дѣлать и болѣе солидныя стропила, что является нежелательнымъ. Въ зависимости отъ матеріала, употребляемаго на кровли, онѣ носятъ различныя названія, напр. желѣзныя, черепичныя, деревянныя, соломенныя и стеклянныя. Для различныхъ матеріаловъ практикой выработаны различные способы спряженія частей. Для каменныхъ домовъ употребляются большею частью желѣзныя и черепичныя кровли. О другихъ кровляхъ рѣчь будетъ при деревянныхъ постройкахъ.

809. **Желѣзныя кровли**. Этотъ видъ кровли хотя и самый дорогой, но за то даетъ самое долговѣчное покрытіе. Желѣзныя кровли устраиваются изъ листового желѣза въ 1 арш. ширины и 2 арш. длины. Листы въ зависимости отъ ихъ толщины вѣсятъ 11, 12, $13^1/_2$ фун. Казенныя зданія покрываются $13^1/_2$ фун., а частныя болѣе легкими. Для предохраненія желѣзныхъ листовъ отъ ржавчины, ихъ покрываютъ жидкой масленной краской (сурикомъ).

Неудобство желѣзныхъ и, вообще, всѣхъ металлическихъ кровель, состоитъ въ томъ, что воздухъ въ комнатахъ, находящихся непосредственно подъ кровлей, лѣтомъ сильно нагрѣвается. Для устраненія этого неудобства поверхъ потолковъ насыпаютъ слой древесныхъ опилокъ, сухого мху или какого-нибудь другого плохого проводника теплоты.

810. **Черепичныя кровли**. Черепица принадлежитъ къ искусственнымъ каменнымъ матеріаламъ, служащимъ для устройства кровель. Еще древніе народы примѣняли ее для своихъ построекъ. Въ настоящее время черепица въ большомъ ходу за-границей, гдѣ ее употребляютъ для

построекъ въ новомъ стилѣ. Черепица дѣлается изъ глины, рѣдко изъ металла.

Это сравнительно недорогое и очень декоративное покрытіе имѣетъ, однако, свои неудобства. Благодаря чрезвычайной тяжести, оно требуетъ сильныхъ стропилъ, что значительно удорожаетъ постройку. Въ сѣверномъ климатѣ необходимо придавать черепичнымъ кровлямъ большой уклонъ, чтобы снѣгъ не задерживался и вода не затекала въ чердачное помѣщеніе. При маломъ же уклонѣ кровли, необходимо механически счищать снѣгъ, причемъ легко повредить кровлю, ибо черепицы очень хрупки.

Устройство лѣстницъ.

811. Для сообщенія между этажами зданія устраиваются лѣстницы. При устройствѣ лѣстницъ надо имѣть въ виду: безопасность въ пожарномъ отношеніи, которая зависитъ отъ выбора матеріаловъ, прочность, которая зависитъ не только отъ матеріаловъ, но и отъ устройства лѣстницъ, и удобство, которое зависитъ отъ расположенія и вѣрно разсчитанныхъ частей.

812. **Составныя части лѣстницы** суть: площадка, предназначенная для отдыха поднимающихся по лѣстницѣ, затѣмъ марши лѣстницъ, состоящіе изъ ступеней, по которымъ поднимаются и спускаются. Ширина ступени называется проступью, а высота ея подступенкомъ.

813. **Лѣстничной клѣткой** называется часть зданія, окруженная со всѣхъ четырехъ сторонъ стѣнами, въ которой помѣщены марши и площадки лѣстницъ. Каменная лѣстница должна заключаться въ лѣстничной клѣткѣ изъ кирпича.

814. **Лѣстницы** бываютъ парадныя и черныя. По матеріалу онѣ раздѣляются на: каменныя, металлическія и деревянныя. Въ каменныхъ домахъ дѣлаются только каменныя и металлическія лѣстницы.

815. **Общія условія при проектированіи лѣстницъ:**

1) Въ началѣ и концѣ лѣстницы должны быть площадки.

2) Промежуточныя площадки должны приходиться чрезъ каждыя 10—20 ступеней.

3) Разстояніе между маршами не должно быть меньше 3 арш., иначе нельзя будетъ проносить по лѣстницѣ высокой мебели.

4) По всему протяженію лѣстницы ширина маршей и площадокъ должна быть одинакова, и

5) лѣстница должна быть хорошо освѣщена, для чего окна помѣщаютъ въ стѣнѣ, а иногда и въ потолкѣ клѣтки.

816. **Высота и ширина ступеней** для лѣстницъ каждаго рода различна. Такъ: подъемъ ступеней парадной лѣстницы не долженъ быть болѣе $3^1/_2$ вершк., а ширина — менѣе 7 вершк. Для черной лѣстницы подъемъ допускается до 4-хъ вершк., а ширина можетъ быть убавлена до 6 вершк.

Забѣжныхъ ступеней, т. е. трехъугольныхъ надо, по возможности, избѣгать, т. к. онѣ очень не удобны для ходьбы.

817. **Величина и форма площадокъ** зависитъ отъ ширины маршей къ нимъ примыкающихъ. Онѣ могутъ быть квадратными, въ четверть или полкруга, или прямоугольныя.

Ширина площадки не должна быть уже марша и дѣлается обыкновенно одинаковой съ нимъ ширины, иначе лѣстница будетъ неудобна для переноски мебели и схода большаго числа людей. Если площадка предназначена только для перерыва слишкомъ длиннаго марша, то длина ея должна быть равна одному, или нѣсколькимъ шагамъ.

818. **Разбивку лѣстницъ** производятъ слѣдующимъ образомъ: когда будетъ точно опредѣлена поверхность чистыхъ половъ каждаго этажа, то на боковой стѣнѣ пролета, оставленнаго для лѣстницы прибиваютъ деревянную правильно выструганную рейку, отъ пола одного этажа до пола другого этажа. На этой рейкѣ

точно отмѣчаютъ карандашемъ высоту каждой ступени. Потомъ назначаютъ мѣсто средней площадки, обращая вниманіе на то, чтобы надъ головой человѣка, на ней стоящаго, было не менѣе $^1/_2$ арш. Слѣдовательно или оба марша будутъ равны и площадка будетъ на половинѣ высоты этажа или, если высота этажа мала, а необходимо сдѣлать полъ надъ первою площадкою, то первый маршъ будетъ короче второго что, впрочемъ можетъ быть только въ двухъэтажномъ домѣ. Если же за вторымъ идетъ 3-й и т. д. этажи, то площадки всегда придутся одна надъ другой.

819. **Конструкція лѣстницъ.** Самая распространенная конструкція лѣстницъ является: Лѣстница на косоурахъ. Косоурами называются двойныя желѣзныя полосы, изогнутыя сообразно размѣрамъ и уклону лѣстницы, и поддерживающія какъ площадки, такъ и марши. Онѣ располагаются параллельно стѣнамъ лѣстничной клѣтки подъ концами ступеней. Для поддерживанія косоуровъ прокладываютъ поперечныя желѣзныя балки. Каждый косоуръ состоитъ изъ двухъ полосъ желѣза, соединенныхъ между собою полосками желѣза; концы же ихъ разгибаются въ разныя стороны и задѣлываются въ кладку стѣны. Нижній конецъ косоура перваго этажа задѣлывается въ каменный фундаментъ, спеціально для него устроенный, въ видѣ столба. Когда косоуры укрѣплены на мѣстѣ, на нихъ укладываются площадки и ступени, задѣлываемыя однимъ концомъ въ стѣны. Другой типъ лѣстницъ тоже на косоурахъ отличается отъ вышеописаннаго тѣмъ, что косоуръ располагаютъ только подъ однимъ концомъ ступени, подъ свободнымъ, а другимъ концомъ задѣлываются въ стѣну. Глубина задѣлки—6 вершк. т. е. на одинъ кирпичъ, что бываетъ совершенно достаточно для ступеней длиною не болѣе 2 арш.

На первый взглядъ такое устройство можетъ показаться рискованнымъ, но принимая во вниманіе прочность матеріала, изъ котораго сдѣланы ступени и то, что каждая ступень упирается на слѣдующую нижележащую, а самая нижняя на площадку, поддерживаемую обыкновенно сводомъ, прочность конструкціи оказывается вполнѣ достаточной даже для передвиженія по ней большихъ грузовъ, что оправдалось на практикѣ, и въ настоящее время висячія лѣстницы имѣютъ очень большое примѣненіе.

820. **Форма и способы соединенія ступеней.** Когда отъ лѣстницы требуется особая прочность, то ступенямъ придаютъ прямоугольное сѣченіе и при положеніи ихъ на мѣсто, онѣ упираются краями одна въ другую, а углы стесываются. Когда ступени дѣлаются висячими или поддерживаются косоурами, то нижняя поверхность ихъ стесывается по уклону марша и подштукатуривается. При такомъ устройствѣ ступени получаютъ трехъ угольную форму, и лѣстницы пріобрѣтаютъ болѣе легкій видъ.

821. **Камень для ступеней** не долженъ быть слишкомъ мягокъ, такъ какъ отъ ходьбы ступени скоро стираются; при употребленіи твердаго камня его подвергаютъ мелкой наковкѣ, чтобы ступени не были скользки. При обтескѣ ступеней, внѣшнему углу придаютъ форму валика съ полочкой. Площадки часто выстилаютъ метлахскими плитками, по готовой подготовкѣ, которую дѣлаютъ изъ бетона.

822. **Чугунныя лѣстницы** отливаются на заводѣ, по предварительной разбивкѣ на мѣстѣ, и обыкновенно заводъ самъ отъ себя устанавливаетъ ихъ, причемъ низъ ихъ упираютъ на особый каменный фундаментъ. Площадки ихъ дѣлаются тоже изъ чугунныхъ плитъ.

823. **Перила и поручни.** Для удобства ходящихъ по лѣстницѣ, и для безопасности, съ наружной стороны маршей и площадокъ ставятъ на лѣстницахъ желѣзныя перила съ поручнями, приготовленными изъ твердаго дерева: дуба или ясеня. Высота перилъ съ поручнями равна 19 верш.

Внѣшняя и внутренняя отдѣлка каменнаго дома.

824. **Карнизомъ** называется выступъ, помѣщенный на верху зданія. Назначеніе карниза во-1-хъ, практическое—защищать стѣны отъ дѣйствія дождя и снѣга и во-2-хъ, декоративное—служить переходомъ отъ вертикальной поверхности стѣнъ къ наклонной поверхности крыши.

Форма и пропорція карниза различная и зависитъ, во-1-хъ, отъ стиля, въ которомъ возводятъ зданіе, во-2-хъ, отъ матеріала, изъ котораго его дѣлаютъ и въ-3-хъ, отъ высоты зданія. При постройкѣ обыкновеннаго зданія, карнизъ по своей высотѣ дѣлается въ предѣлахъ отъ $^1/_8$ до $^1/_{24}$ ($^1/_8$—для одноэтажныхъ и $^1/_{24}$ для многоэтажныхъ). Въ карнизѣ различаютъ три главныя части: поддерживающую, свѣшивающуюся и вѣнчающую.

825. **Карнизы изъ кирпича** имѣютъ большое примѣненіе въ городскихъ постройкахъ. Карнизы бываютъ на спускной плитѣ или безъ нея. Кирпичные карнизы на спускной плитѣ даютъ возможность дѣлать карнизы съ большимъ спускомъ. Такъ какъ спускная плита часто подвергается перелому, то спускъ ея изъ за стѣны надо дѣлать на $^1/_3$ ширины постели. (согласно Урочн. Полож.).

Карнизы безъ спускной плиты имѣютъ примѣненіе въ тѣхъ случаяхъ, когда свѣсъ карниза небольшой, а также когда онъ не штукатурится. Въ этомъ случаѣ кирпичъ выпускаютъ постепенно настолько впередъ, чтобы онъ не могъ опрокинуться, т. е. на четверть или треть его длины.

826. **Металлическіе карнизы** въ послѣднее время получили весьма широкое распространеніе. Они устраиваются уже готовыми на деревянныхъ или желѣзныхъ каркасахъ. Эти карнизы снаружи подкрашиваются подъ цвѣтъ зданія, и ихъ трудно отличить отъ штукатурныхъ карнизовъ.

827. **Деревянные карнизы.** Главную часть деревянныхъ карнизовъ составляютъ выступающіе концы стропильныхъ ногъ, покрытыхъ сверху кровлею. Выступающія деревянныя части украшиваются рѣзьбою и окрашиваются масляною краскою.

Выступающія деревянныя стропильныя ноги на каменныхъ домахъ вошли опять въ употребленіе въ послѣднее время на постройкахъ въ новомъ стилѣ.

828. **Пояски** всегда горизонтальны и служатъ для подраздѣленія высокихъ зданій на части. Отъ карнизовъ отличаются лишь тѣмъ, что свѣсъ ихъ значительно менѣе ихъ высоты. Они образуются выпускомъ нѣсколькихъ рядовъ кирпича.

829. **Внутренніе карнизы** (штукатурные) не имѣютъ конструктивнаго значенія и служатъ только для украшенія комнатъ. Высота этихъ карнизовъ примѣрно $^1/_{10}$ высоты комнаты. Основаніемъ для нихъ служатъ доски, прибитыя къ потолку. Карнизы, которые выведены на стѣнѣ не у самаго потолка, держатся посредствомъ заершенныхъ гвоздей, вбитыхъ въ стѣну и переплетенныхъ проволокой. Чтобы уменьшить тяжесть карниза и количество употребляемаго въ него гипса, внутренность карниза наполняютъ древеснымъ углемъ и заливаютъ его гипсомъ.

830. **Полы** должны имѣть совершенно горизонтальную поверхность, удобную для ходьбы по ней. По роду матеріала полы бываютъ: каменные, кирпичные, цементные, мозаичные, асфальтовые, глиняные и деревянные.

831. **Каменные полы** дѣлаютъ изъ плитъ известняка или песчанника. Швы плитъ заливаются известковымъ или цементнымъ растворомъ. При укладкѣ онѣ располагаются иногда съ соблюденіемъ перевязки, а иногда и безъ соблюденія ея.

При укладкѣ безъ перевязки полезно слабыя мѣста, т. е. мѣста соприкасанія 4-хъ угловъ, усиливать, для чего углы стесываютъ и въ образовавшіеся квадратные промежутки вставляютъ плитки изъ болѣе твердой породы. Кромѣ прочности, такой полъ получаетъ и красивый видъ.

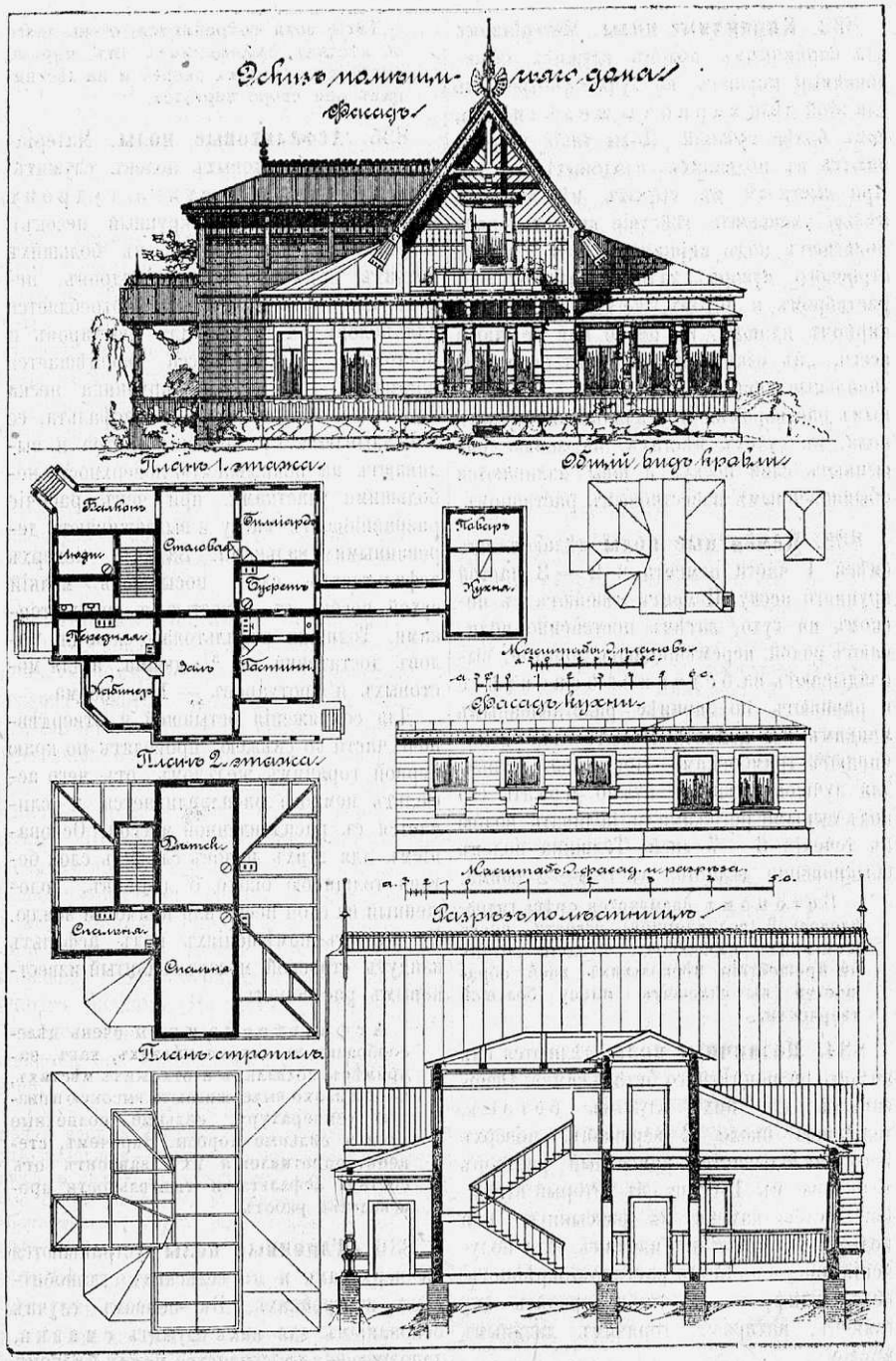


Рис. 86 Эскизъ деревяннаго помѣщичьяго дома.

832. **Кирпичные полы.** Матеріаломъ для кирпичныхъ половъ служитъ обыкновенный кирпичъ, но лучше употреблять для этой цѣли кирпичъ желѣзнякъ, какъ болѣе крѣпкій. Полы такіе устраиваются въ подвалахъ, кладовыхъ и п. д. При выстилкѣ въ сырыхъ мѣстахъ, съ цѣлью уменьшить дѣйствіе сырости, располагаютъ подъ кирпичемъ слой глины и строевого мусора, залитаго цементнымъ растворомъ и потомъ уже кладутъ на него кирпичъ плашмя, на ребро или же, чаще всего, „въ елку". По выстилкѣ пола вертикальные швы его заливаютъ цементнымъ растворомъ. При кладкѣ кирпичнаго пола, въ сухихъ мѣстахъ, на землю насыпаютъ слой песку, а швы заливаются обыкновеннымъ известковымъ растворомъ.

833. **Цементные полы** дѣлаютъ изъ смѣси 1 части цемента и 2—3 частей крупнаго песку. Цементъ мѣшаютъ съ пескомъ на сухо, затѣмъ постепенно поливаютъ водой, перемѣшиваютъ лопатой, выкладываютъ на бетонное основаніе и равняютъ по заранѣе разставленнымъ маякамъ изъ цемента. Потомъ слой укалачиваютъ трамбовками. Когда полъ готовъ, для лучшей крѣпости нужно держать его подъ сырыми рогожами и поливать водою въ теченіи 6—7 дней. Толщина половъ обыкновенно дѣлается въ $1^1/_2$—2 дюйма.

Бетономъ называется смѣсь гидравлической (водоупорной) извести, песка и мелкихъ камешковъ. Жидкій бетонъ по прошествіи нѣсколькихъ дней обращается въ сплошную массу большой твердости.

834. **Мозаичные полы** дѣлаются изъ мелкаго разноцвѣтнаго битаго камня. Основаніемъ для нихъ служитъ бетонъ, толщиною около 2 вершковъ; поверхъ него накладывается цементный растворъ толщиною въ 1 верш., въ который втрамбовывается камень въ разсыпную, или подбирая кусочки по цвѣтамъ, для полученія рисунка. Когда растворъ окрѣпнетъ, полъ шлифуютъ и, чтобы придать ему глянецъ, натираютъ горячимъ льняннымъ масломъ.

Такіе полы сохраняются очень долго въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ мороза, около же входныхъ дверей и на лѣстницахъ они скоро портятся.

835. **Асфальтовые полы.** Матеріаломъ для асфальтовыхъ половъ служитъ: асфальтовая мастика, гудронъ и песокъ или гравій (крупный песокъ). Асфальтъ расплавливаютъ въ большихъ котлахъ, примѣшивая туда гудронъ, песокъ или гравій. Песокъ употребляется для половъ, а гравій для тротуаровъ и мостовыхъ. Когда масса перемѣшается настолько, что ни одна крупинка песка не останется свободной отъ асфальта, ее накладываютъ въ желѣзныя ведра и выливаютъ на покрываемую поверхность небольшими участками, при чемъ рабочіе разравниваютъ массу и выглаживаютъ деревянными вальками. Затѣмъ, поверхъ асфальтоваго слоя, посыпаютъ мелкій сухой песокъ съ известью и трутъ терками. Толщина асфальтоваго слоя для половъ достаточна въ $^3/_4$ дюйма, а для мостовыхъ и тротуаровъ — $1^1/_2$ дюйма.

Для сопряженія остывшей и отвердѣвшей части со свѣжею, проводятъ по краю первой горячимъ желѣзомъ, отъ чего асфальтъ немного расплавливается и сливается съ расплавленной массой. Основаніемъ для этихъ половъ служитъ слой бетона толщиною около 6 дюймовъ, положенный на слой песка или прямо на землю. Въ жилыхъ помѣщеніяхъ подъ асфальтъ кладутъ строевой мусоръ, залитый известковымъ растворомъ.

Асфальтовые полы очень цѣлесообразны въ сырыхъ мѣстахъ, какъ, напримѣръ, подвалахъ и отхожихъ мѣстахъ, но они плохо выдерживаютъ высокую и низкую температуру, сильные солнечные лучи и сильные морозы. Впрочемъ, степень сопротивленія ихъ зависитъ отъ состава асфальта и тщательности производства работъ.

836. **Глиняные полы** устраиваются на чердакахъ и въ сельскихъ глинобитныхъ постройкахъ. Въ первомъ случаѣ основаніемъ для нихъ служитъ смазка, заполняющая пространство между балками

во второмъ утрамбованный грунтъ. Глина для этой цѣли обрабатывается совершенно такъ же, какъ и для глинобитныхъ стѣнъ, съ тою только разницею, что въ нее не кладется солома, а во избѣжаніе растрескиванія она лишь поливается навозной жижей и плотно укалачивается.

837. **Деревянные полы** имѣютъ слѣдующія преимущества передъ остальными: 1) они не такъ охлаждаются, какъ каменные и другіе, 2) они не имѣютъ той жесткости и твердости, которая свойственна всѣмъ каменнымъ поламъ и 3) они сравнительно дешевле. Деревянные полы подраздѣляются на плотничные и столярные.

Къ устройству чистыхъ половъ приступаютъ тогда, когда смазка, сдѣланная по черному полу, уже достаточно высохла, стѣны оштукатурены и печи поставлены.

838. **Плотничные полы** устраиваются въ сараяхъ, конюшняхъ, кладовыхъ и тому подобныхъ помѣщеніяхъ. Для устройства послѣднихъ употребляютъ $2^1/_2$ дюймовыя доски, которыя стелятся на шипы, съ притескою лишь однихъ кромокъ, и прибиваются къ балкамъ гвоздями. Дѣлаютъ плотничные полы также и изъ 5 вершк. пластинъ. Настилка досокъ производится перпендикулярно къ направленію балокъ. При настильномъ же черномъ полѣ — могутъ быть настланы параллельно балкамъ, но при этомъ надо класть бруски, поддерживающіе полъ, перпендикулярно потолочнымъ балкамъ. На настилку употребляютъ доски шириною 9 дюймовъ. Прикрѣпляются они къ балкамъ посредствомъ гвоздей.

Доски для настилки заготовляются заранѣе вчернѣ, потомъ ихъ складываютъ для просушки—лѣтомъ на вольномъ воздухѣ, а зимою въ закрытомъ помѣщеніи. Это очень важно, т. к. иначе половыя доски всегда будутъ разсыхаться и давать щели.

839. **Столярные полы** или щитовые, состоятъ изъ сухихъ чисто обрѣзныхъ $2^1/_2$ дюйм. досокъ, изъ которыхъ приготовляютъ щиты. Для этого доски своими краями складываются по 2 вмѣстѣ, а снизу врѣзаются шпонки, сжимающіе щиты. Щиты, прикрѣпленные къ балкамъ гвоздями, соединяются между собою шипами. Эти полы гораздо рѣже разсыхаются, въ случаѣ же образованія щелей, щиты могутъ быть сдвинуты къ одной сторонѣ, а образовавшуюся такимъ образомъ большую щель можно задѣлать одною рейкою на клею. Полы эти грунтуютъ масленной краской, затѣмъ шпахлюютъ, и наконецъ закрашиваютъ за два раза масленной краской, а иногда еще покрываютъ лакомъ („подъ лакъ").

Недостатокъ деревянныхъ чистыхъ половъ заключается въ томъ, что сухія доски въ продажѣ рѣдко встрѣчаются, между тѣмъ, какъ полусухія, ссыхаясь послѣ настилки половъ, оставляютъ между собою щели, задѣлываемыя, какъ выше было сказано, рейками. Но рейки эти худо держатся между досками, и во время ходьбы постоянно вылѣзаютъ на верхъ. Поэтому въ первый годъ полы настилаютъ, не прикрѣпляя ихъ окончательно къ балкамъ и по возможности не окрашивая и не шпахлюя, а только грунтуя. По истеченіи же года, послѣ настилки, полы сколачиваютъ и окончательно прикрѣпляютъ на мѣстѣ и окрашиваютъ со шпахлевкой.

840. **Паркетные полы** бываютъ двухъ родовъ, массивные и щитовые.

841. **Массивные паркеты** приготовляются изъ цѣльнаго дуба, толщиною въ 1 дюймъ, въ видѣ отдѣльныхъ реекъ, длиною 8 вершк. и шириною $2^1/_2$ вершк. Шашки эти стелятся въ елку съ фризами или собираются на фабрикѣ въ щиты, которые обыкновенно дѣлаются въ 1 арш. въ квадратѣ. Такой паркетъ стелется на готовомъ полу, насланномъ поверхъ хорошо выровненныхъ балокъ. Щиты и шашки прибиваются къ полу гвоздями, при чемъ закалачиваютъ ихъ на-кось въ кромку шпунта, и соединяются между собою вставными торцовыми рейками, вышпиленными изъ липы или березы.

Недостатки этого рода паркета слѣдующіе: 1) они приготовляются изъ пиленыхъ дубовыхъ досокъ, а не изъ колотой дубовой клепки, такъ что волокна

въ нихъ перерѣзаны; 2) хотя толщина ихъ больше, чѣмъ толщина клепки въ клееныхъ щитовыхъ паркетахъ, но, принимая во вниманіе, что въ нихъ выбранъ шпунтъ, надо считать, что изнашивается только верхняя часть дерева, до шпунта, т. е вдвое менѣе толстая; 3) въ помѣщеніяхъ, гдѣ уже есть набранные изъ простыхъ досокъ полы, паркеты удобны для настилки и обходятся дешевле, въ новыхъ же зданіяхъ, гдѣ требуется настилка особыхъ для нихъ досчатыхъ половъ, они обходятся значительно дороже клееныхъ щитовыхъ паркетовъ; 4) вслѣдствіе сырости лѣса, во вновь настланныхъ досчатыхъ полахъ, прибитые къ нимъ массивные паркеты коробятся и трескаются, починка же ихъ значительно труднѣе чѣмъ щитовыхъ паркетовъ.

842. **Щитовые паркеты** состоятъ изъ квадратныхъ щитовъ, имѣющихъ по 2 аршина въ сторонѣ квадрата, называемыхъ „фундаментомъ“, и фанерки. Фундаментъ дѣлается изъ сосновыхъ досокъ, середина же „забирается въ шпунтъ“ филенкою изъ досокъ толщиною въ $1^1/_2$ дюйма. На остроганную поверхность филенки наклеиваютъ, по узору, фанерки изъ дуба. Фанерки, по $5^1/_2$ вершка въ квадратѣ, наклеиваются или параллельно сторонамъ паркета, или же по діагонали.

Чтобы придать паркетному полу лучшій цвѣтъ и блескъ, его натираютъ по временамъ воскомъ.

843. **Плинтусы и галтели.** Для предохраненія стѣнъ отъ поврежденій мебелью, ногами и при мытьѣ и чисткѣ половъ, прибиваютъ при чистыхъ деревянныхъ полахъ плинтусы, а при паркетныхъ галтели.

Плинтусы дѣлаются изъ распиленныхъ $1^1/_2$ дюйм. сосновыхъ досокъ, прибиваемыхъ гвоздями къ деревяннымъ пробкамъ, вдѣланнымъ въ стѣну. Пробки не слѣдуетъ вбивать въ тѣ части стѣнъ, гдѣ проведены дымоходы. Плинтусы окрашиваются масляной краской, подъ цвѣтъ пола.

Галтель дѣлается различныхъ профилей изъ дубовыхъ брусьевъ, толщиною $2^1/_2$ дюйм. и прибивается къ полу гвоздями.

Двери и окна.

844. **Двери.** Подъ общимъ названіемъ дверей подразумѣваются, отверстія въ стѣнахъ зданій надлежащимъ образомъ отдѣленныя для прохода. По мѣсту своего расположенія въ зданіяхъ, двери раздѣляются на наружныя и внутреннія. Первыя отдѣляютъ сѣни или лѣстницы отъ улицы или двора и жилыя помѣщенія отъ прилегающихъ къ нимъ балконовъ, вторыя же отдѣляютъ одно жилое помѣщеніе отъ другого. По назначенію своему двери бываютъ парадныя и заднія. Кромѣ того имъ придаютъ много названій въ зависимости отъ помѣщеній, въ которыя онѣ ведутъ: чердачныя, подвальныя и т. п.

Части стѣны, ограждающія дверныя отверстія и выступающія въ видѣ фальцо, къ которому прислоняются дверные створы, наз. притолками. Боковыя плоскости, ограждающія дверныя отверстія, назыв. дверными откосами. Если притолки и откосы выдѣланы изъ одного куска камня или дерева, то куски эти называются дверными рамами. Верхняя часть отверстія, при отдѣлкѣ его деревомъ, назыв. перекладиной. Нижняя часть отверстія назыв. порогомъ. Площадь дверного отверстія, взятая между плоскостями, его ограждающими, назыв. проёмомъ.

845. **Размѣры дверей.** Для удобнаго прохода двери не должны быть уже 1-го аршина; двери со створками изъ двухъ половинокъ, изъ которыхъ одна обыкновенно закрытая, а другая служитъ для прохода, не должны быть уже $1^3/_4$ арш. Наружныя двери должны имѣть ширину не менѣе 2 арш. Высота дверей должна быть не менѣе $2^1/_2$ арш.

846. **Составныя части дверей.** Каждая дверь состоитъ изъ одного или двухъ щитовъ, наз. створами или полотнищами. При значительной высотѣ дверей и въ томъ случаѣ, когда необходимо освѣтить сосѣднее помѣщеніе, въ верхней ихъ части дѣлается окно, называемое фрамугой или просвѣтомъ. При сообщеніи теплаго пространства непосредственно съ холоднымъ,—двери дѣлаются двойными.

Въ большинствѣ случаевъ, въ двойныхъ дверяхъ между рамами, устраиваютъ коробку изъ досчатыхъ или филенгатыхъ щитовъ. По размѣрамъ она равна толщинѣ стѣны. Въ случаѣ необходимости придать коробкѣ размѣры, превышающіе толщину стѣны, она дѣлается больше и получаетъ названіе тамбура. Такіе тамбуры дѣлаются большею частію въ наружныхъ дверяхъ.

847. **Дверное отверстіе** заполняется полотнищами, въ зависимости отъ величины отверстія; оно заполняется или однимъ полотнищемъ — одиночная дверь, или двумя неровными, изъ которыхъ одно служитъ для закрыванія, а другое неподвижное — полуторныя двери; или, наконецъ, закрываемыя двумя равными полотнищами — двустворныя.

Двери надо стараться помѣщать такимъ образомъ, чтобы, по возможности, менѣе стѣснять ими комнаты и, гдѣ только возможно, устраивать такъ, чтобы въ открытомъ видѣ полотнища помѣщать въ концѣ стѣны. Лучшее мѣсто для дверей близъ оконъ или печей.

По отношенію къ матеріалу двери бываютъ деревянныя и металлическія. Деревянныя, въ свою очередь, по чистотѣ отдѣлки раздѣляются на плотничныя и столярныя.

848. **Плотничныя двери.** Простѣйшій видъ плотничныхъ дверей слѣдующаго устройства: нѣсколько досокъ, сложенныхъ въ видѣ полотнища потребной величины, сплочены между собою поперечными планками, къ которымъ онѣ прибиты гвоздями. Такой пріемъ употребляется для временныхъ дверей. Для постоянныхъ дверей употребляются щитовыя двери.

Щитовыя двери на шпонкахъ дѣлаются обыкновенно изъ еловыхъ и сосновыхъ досокъ, толщиною 2—$2^1/_2$ дюйма, чисто выструганныхъ съ обѣихъ сторонъ и плотно пригнанныхъ другъ къ другу кромками. Съ обоихъ концовъ двери, поперекъ досокъ, вынимаютъ шпунты, въ которые загоняются заранѣе приготовленныя шпонки (бруски). Изготовленныя такимъ способомъ двери представляютъ самый простой образецъ дверей, примѣняемый въ тѣхъ случаяхъ, когда отъ нихъ не требуютъ краснаго вида, а желаютъ устроить двери возможно проще и дешевле.

849. **Столярныя двери.** При устройствѣ дверей въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ вліянія влажности и при требованіи отъ нихъ легкости, подвижности и краснаго вида, отдаютъ предпочтеніе дверямъ столярнымъ — филенчатымъ.

Филенчатыя двери состоятъ изъ деревянной рамы, наз. обвязкою, раздѣленной, смотря по размѣрамъ двери, нѣсколькими горизонтальными, а иногда и вертикальными брусками, наз. средниками. Внутренніе края обвязки и средниковъ, обдѣланные профилями, наз. калевками. Въ шпунты, вынутые во внутреннихъ кромкахъ обвязки и средниковъ, впускаются гребни болѣе тонкихъ досчатыхъ щитовъ наз. филенками.

850. **Дверные приборы** можно раздѣлить на приборы, служащіе для движенія полотнищъ и для ихъ запиранія. Къ первому роду относятся петли, ко второму — замки, задвижки, крюки, щеколды и цѣпи. Для автоматическаго захлопыванія дверей служатъ противовѣсы, желѣзные прутья, пружины и пневматическіе приборы различныхъ системъ.

851. **Окна** служатъ для освѣщенія помѣщеній; величина ихъ зависитъ какъ отъ климатическихъ условій мѣстности, такъ и отъ величины и назначенія освѣщаемаго помѣщенія. По отношенію къ климату нужно замѣтить, что на югѣ, гдѣ солнце свѣтитъ ярко и сильно грѣетъ, нужно дѣлать окна не очень большія, ибо, въ противномъ случаѣ, въ помѣщеніи будетъ слишкомъ жарко. Въ сѣверныхъ же странахъ, наоборотъ, окна нужно дѣлать большія, чтобы солнечный свѣтъ, столь необходимый для жизни и столь рѣдкій въ этихъ странахъ, получалъ свободный доступъ въ комнаты.

При расчетѣ величины оконъ относительно емкости обыкновенныхъ помѣщеній, принимаютъ чаще всего на каждую кубическую сажень вмѣстимости — отъ

1/10 до 1/15 квадр. сажени оконъ, чтобы свѣтъ равномѣрно распредѣлялся въ освѣщаемомъ помѣщеніи, и отверстія должны быть располагаемы равномѣрно.

852. **Раскосы.** Для лучшаго распространенія свѣта въ помѣщеніи, боковыя плоскости оконнаго отверстія, а иногда и верхнюю, дѣлаютъ раскосомъ, т. е. такъ, чтобы ширина оконнаго просвѣта внутри комнатъ была больше, чѣмъ съ наружной стороны стѣнъ.

853. **Форма оконъ.** Прочность сооруженія требуетъ, чтобы отверстія въ стѣнахъ не ослабляли ихъ, а потому окнамъ обыкновенно придаютъ форму прямоугольника, поставленнаго на короткую сторону, и располагаютъ въ стѣнѣ такъ, чтобы отверстія были надъ отверстіями и массивы надъ массивами.

Въ оконныхъ отверстіяхъ различаются слѣдующія части: подоконникъ, притолки, т. е. боковыя части стѣнъ, и откосы. Если притолки и откосы выдѣланы изъ одного куска камня или дерева, то они носятъ названіе косяковъ. Верхняя часть оконъ въ каменныхъ зданіяхъ называется перемычкой. Выемка окна называется амбразурой, цѣлое оконное отверстіе — оконнымъ просвѣтомъ, стѣна между окнами—простѣнкомъ (см. рис. 85).

854. **Окна въ кирпичныхъ стѣнахъ.** При выводѣ кирпичныхъ стѣнъ, оконныя отверстія обдѣлываются также кирпичемъ. Подоконникъ покрывается снаружи каменной плитою или металлическимъ листомъ. Внутренній подоконникъ дѣлаютъ изъ дерева или каменныхъ плитъ. Отдѣлка боковъ отверстія не представляетъ ничего особеннаго. Ширина притолковъ дѣлается обыкновенно въ полкирпича, а при очень толстыхъ стѣнахъ—въ одинъ кирпичъ.

855. **Оконныя рамы**, которыя обыкновенно дѣлаются изъ дерева, связываются шипами. Для притвора переплетовъ въ рамахъ вынимаютъ четверти или фальцы съ внутренней стороны, куда будетъ отворяться переплетъ. Передъ установкой, рамы загрунтовываются сурикомъ; кромѣ того ту часть, которая прилегаетъ къ кладкѣ, осмаливаютъ или обиваютъ войлокомъ или толемъ. Самая же установка производится или во время кладки, или по окончаніи послѣдней. Въ первомъ случаѣ рамы называются закладными, а во-второмъ — прислонными, потому что онѣ прислоняются къ выведеннымъ въ стѣнѣ каменнымъ притолкамъ.

856. **Закладныя рамы**, вывѣренныя и поставленныя на мѣсто по отвѣсу и ватерпасу, временно прикрѣпляются досками къ какимъ-либо неподвижнымъ частямъ зданія, напр. балкамъ, и задѣлываются кирпичною кладкою, по мѣрѣ возведенія простѣнковъ.

Преимущество закладныхъ рамъ заключается въ томъ, что онѣ плотно примыкаютъ къ кладкѣ и препятствуютъ доступу въ помѣщеніе наружному воздуху. Такой пріемъ имѣетъ однако и свои неудобства, а именно: при производствѣ работъ, не смотря на принимаемыя предосторожности, онѣ часто повреждаются отъ сырости; кромѣ того, замѣна ихъ, при капитальныхъ ремонтахъ, новыми весьма затруднительна. И дѣйствительно, закладныя рамы могутъ быть вынуты изъ стѣны не иначе, какъ по обтескѣ внутреннихъ откосовъ окна или выломкѣ наружной притолки, причемъ повреждается и перемычка.

857. **Прислонныя рамы.** Этихъ неудобствъ не имѣется при рамахъ прислонныхъ; въ этомъ случаѣ во время кладки стѣнъ оставляютъ отверстія для оконъ съ выдѣланными притолкою — для наружной, и четвертью — для внутренней рамы. Рамы устанавливаютъ уже по окончаніи кладки всего зданія, причемъ ихъ обертываютъ войлокомъ и укрѣпляютъ на мѣстѣ желѣзными закрѣпами, проконопачиваютъ плотно зазоры между рамами и кладкой, а оставшіяся между рамами части кладки штукатурятъ въ видѣ откосовъ.

При оконопаткѣ прислонныхъ рамъ, во избѣжаніе выпучиванія боковыхъ высокихъ частей рамы, слѣдуетъ загонять между этими частями временныя распорки.

858. **Заглушина.** Въ каменныхъ жилыхъ зданіяхъ чаще всего для каждаго изъ двухъ переплетовъ (лѣтняго и зимняго) дѣлаются отдѣльныя рамы; въ такомъ случаѣ пространство между нижними обвязками рамъ, такъ называемую заглушину, заполняютъ или деревянною доскою или же, что гораздо цѣлесообразнѣе, задѣлываютъ цементнымъ растворомъ, придавая верхней поверхности этой задѣлки видъ желоба съ пологими краями. Это полезно въ томъ отношеніи, что вода со стеколъ не будетъ затекать подъ рамы.

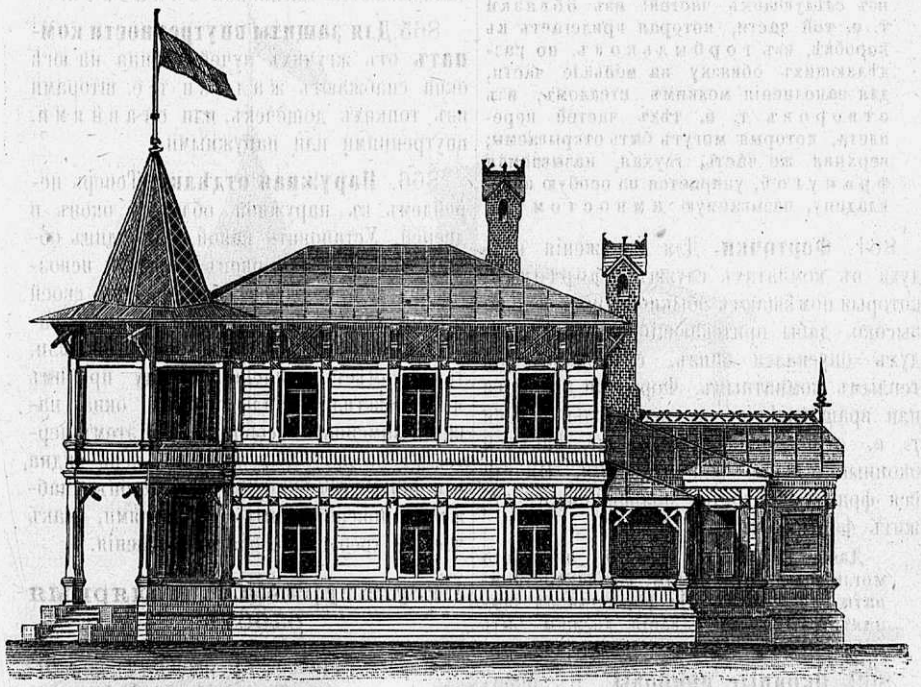


Рис. 87. Проектъ двухъ-этажнаго деревяннаго дома. (Фасадъ по гражд. инж. Папентуту).

859. **Подоконникъ.** Верхняя часть подоконной стѣнки, обращенная внутрь строенія, покрывается подоконникомъ для того, чтобы открытая стѣнка не повреждалась отъ сырости, стекающей съ оконъ и вмѣстѣ съ тѣмъ для того, чтобы дать ей болѣе опрятный и красивый видъ. Этому назначенію лучше всего удовлетворяютъ каменные подоконники, дѣлаемые обыкновенно изъ мрамора или изъ известковаго плитняка. Въ обыкновенныхъ строеніяхъ подоконники дѣлаются изъ дерева въ видѣ щита.

Онъ укладывается на гипсовомъ растворѣ, съ подкладкою войлока, во избѣжаніе дутья изъ подъ него. Деревянный подоконникъ соединяется съ рамою посредствомъ паза въ ней и шпунта въ подоконной доскѣ. Концы подоконныхъ досокъ впускаются въ откосы окна, а переднюю грань нѣсколько свѣшиваютъ изъ-за стѣны, иногда съ вынутымъ внизу желобкомъ, для того, чтобы вода, собирающаяся на подоконникъ, отъ потѣнія стеколъ, не портила подоконника.

860. **Оконные переплеты.** Оконное отверстіе, обдѣланное рамою, должно быть удобно закрываемо и открываемо, для чего дѣлается деревянная обвязка, въ которую укрѣпляются стекла. Переплетъ

прикрѣпляется при помощи петель къ рамѣ. Переплеты бываютъ лѣтніе и зимніе, причемъ зимніе на лѣто или вынимаются или остаются на мѣстѣ. Въ первомъ случаѣ, зимній переплетъ не имѣетъ отдѣльныхъ створовъ.

Оконный переплетъ состоитъ изъ слѣдующихъ частей: изъ обвязки т. е. той части, которая прилегаетъ къ коробкѣ, изъ горбыльковъ, по раздѣляющихъ обвязку на меньшіе части, для заполненія мелкимъ стекломъ, изъ створовъ т. е. тѣхъ частей переплета, которыя могутъ быть открываемы; верхняя же часть, глухая, называемая фрамугой, упирается на особую перекладину, называемую импостомъ.

861. **Форточки**. Для освѣженія воздуха въ комнатахъ служатъ форточки, которыя помѣщаютъ обыкновенно довольно высоко, дабы притекающій холодный воздухъ опускался внизъ, смѣшиваясь съ теплымъ комнатнымъ. Форточки дѣлаются или вращающіяся на вертикальной оси т. е. отпирающіяся такъ же какъ и оконные створы, или откидныя. Иногда вся фрамуга дѣлается подвижной и служитъ форточкой.

Дабы форточки лѣтняго переплета могли быть отпираемы во внутрь комнаты сквозь отверстіе форточки въ зимнихъ рамахъ, послѣднія должны быть сдѣланы нѣсколько больше первыхъ.

862. **Оконные приборы**. Къ оконнымъ приборамъ относятся: оковки, петли, завертки, задвижки и шпингалеты.

Оковками называются серѣги, обыкновенно мѣдныя, въ видѣ уголковъ, употребляемыя для болѣе прочнаго сопряженія частей оконнаго переплета, сдѣланнаго изъ тяжелаго дерева. Створы переплетовъ, фрамуги и форточки навѣшиваются на петли. Завертки употребляются для закрытія форточекъ. Для удерживанія створовъ въ закрытомъ состояніи употребляются задвижки и шпингалеты. Послѣдніе удобнѣе задвижекъ, такъ какъ сразу закрываютъ ихъ сверху и снизу, кромѣ того они красивѣе.

863. **Рѣшетки** служатъ для защиты оконнаго просвѣта въ подвальныхъ этажахъ, для чего онѣ задѣлываются въ кладку. Для декоративныхъ цѣлей рѣшетки дѣлаются изъ кованнаго желѣза самыхъ разнообразныхъ рисунковъ,

864. **Стекла** въ оконныхъ переплетахъ укрѣпляются шпильками изъ проволоки и замазываются масляной замазкой.

865. **Для защиты внутренности комнатъ** отъ жгучихъ лучей солнца на югѣ окна снабжаютъ жалюзи т. е. шторами изъ тонкихъ дощечекъ, или ставнями, внутренними или наружными.

866. **Наружная отдѣлка**. Теперь перейдемъ къ наружной обдѣлкѣ оконъ и дверей. Установить какой либо одинъ общій типъ отдѣлки оконъ и дверей невозможно, ибо каждый стиль требуетъ своей особой характерной обработки, да и матеріалъ, предназначенный для этой цѣли, также имѣетъ значеніе. Между прочимъ мы помѣстили деталь обдѣлки окна нашего каменнаго особняка. На этомъ чертежѣ (см. рис. 85) довольно ясно видна вся обработка окна; кромѣ того онъ снабженъ поясненительными надписями, такъ что не требуетъ особаго поясненія.

Штукатурныя и малярныя работы.

Переходя теперь къ окончательной отдѣлкѣ каменныхъ зданій замѣтимъ, что стѣны обыкновенно штукатурятся. Кромѣ декоративнаго назначенія, штукатурка также имѣетъ назначеніе дѣлать стѣны менѣе теплопроводными и защищать ихъ снаружи отъ разрушительнаго дѣйствія сырости и мороза. Потолки также штукатурятся въ виду дешевизны, хотя деревянные потолки, особенно въ столовыхъ и кабинетахъ много изящнѣе.

867. **Подготовительныя работы** начинаются съ подбивки потолковъ и деревянныхъ стѣнъ дранью. Ее кладутъ крестъ на крестъ на разстояніи 1 вершка другъ отъ друга и чрезъ одинъ крестъ прибиваютъ штукатурными гвоздями. Если хотятъ сдѣлать стѣны и потолки менѣе

звукопроницаемыми и менѣе теплопроводными, то ихъ штукатурятъ по войлоку; для этого сначала подбиваютъ войлокомъ, а затѣмъ дранью.

Нужно замѣтить, что послѣдній способъ съ подбивкой войлока имѣетъ и свои невыгодныя стороны — а именно, благодаря присутствію войлока могутъ образоваться въ квартирѣ много моли.

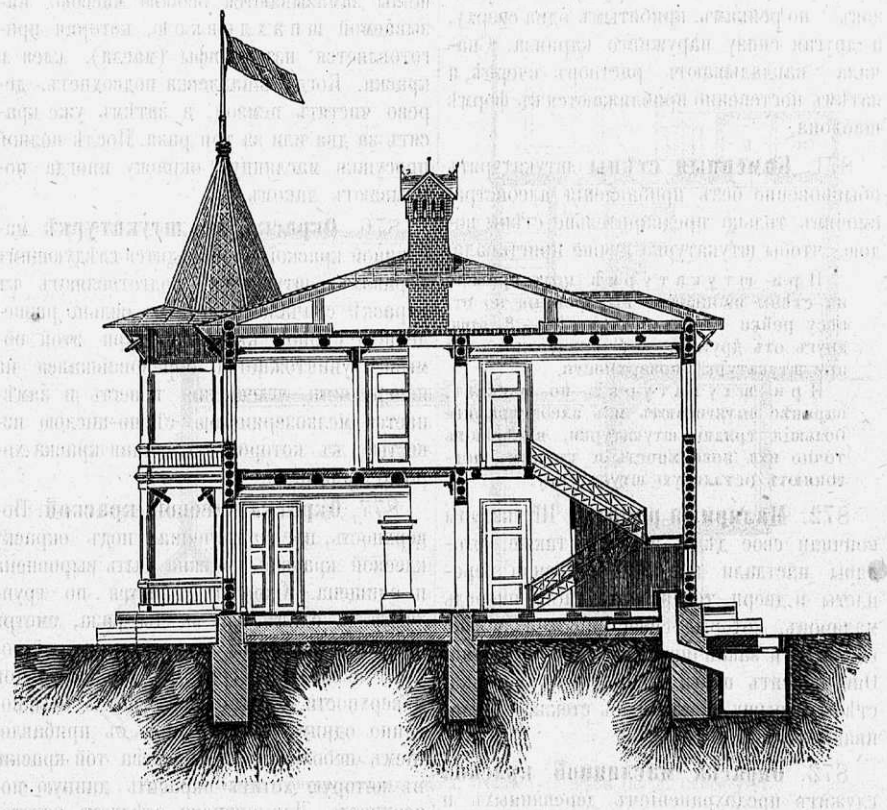


Рис. 88. Проектъ двухъ-этажнаго деревяннаго дома. Газрѣзъ (по гражд. инж. Папенгуту).

868. **Штукатурный растворъ** приготовляется изъ извести и песку съ водой. Для деревянныхъ частей прибавляется алебастръ (гипсъ). Штукатурка бываетъ трехъ родовъ:

1) простая—подъ сокъ—для простыхъ и не важныхъ помѣщеній; 2) подъ правило—эта штукатурка тщательнѣе и даетъ болѣе правильныя поверхности, и 3) по маякамъ—самая чистая и правильная штукатурка и наиболѣе цѣнная. Штукатурки дѣлаются обыкновенно толщиною въ 1/3—1/2 вершк.

869. **Штукатурныя работы**. Когда растворъ готовъ и подмостки устроены, штукатуры начинаютъ штукатурить потолки и стѣны, для чего они накидываютъ на потолки растворъ, съ прибавленіемъ алебастра; затѣмъ, когда слой немного подсохнетъ, накидываютъ второй слой съ большимъ количествомъ алебастра и все время затираютъ теркой и въ то же время брызгаютъ кистью съ водою и прибавляютъ алебастру.

870. **Карнизы** вытягиваютъ по средствомъ шаблоновъ, вырѣзанныхъ изъ досокъ и обшитыхъ желѣзомъ, которые, при тягѣ комнатныхъ карнизовъ, краями своими ходятъ по двумъ деревяннымъ рейкамъ, прибитымъ одна къ стѣнѣ, другая къ потолку, а для тяги наружныхъ карнизовъ—по рейкамъ, прибитымъ одна сверху, а другая снизу наружнаго карниза. Сначала накладываютъ растворъ вчернѣ, а затѣмъ постепенно приближаются къ формѣ шаблона.

871. **Каменныя стѣны** штукатурятъ обыкновенно безъ прибавленія алебастра, смочивъ только предварительно стѣны водою, чтобы штукатурка лучше приставала.

При штукатуркѣ подъ правило на стѣны набиваютъ вывѣренныя по отвѣсу рейки на разстояніи 2 — 3 арш. другъ отъ друга и ихъ придерживаются при штукатуркѣ поверхности.

При штукатуркѣ по маякамъ, заранѣе вытягиваютъ изъ алебастра небольшія гряки штукатурки, вывѣряютъ точно ихъ поверхность и къ нимъ подгоняютъ остальную штукатурку.

872. **Малярныя работы.** Штукатуры кончили свое дѣло, печники также, столяры настлали полы и навѣсили переплеты и двери, теперь наступаетъ очередь маляровъ, которые своей работой, можно сказать, и заканчиваютъ отдѣлку дома. Они красятъ полы, окна, двери, потолки, стѣны, крышу, вставляютъ стекла и оклеиваютъ стѣны обоями.

873. **Окраска масляной краской** служитъ предохраненіемъ деревянныхъ и металлическихъ частей отъ порчи, происходящей отъ вліянія атмосферы.

874. **Окраска желѣза.** Раньше при описаніи желѣзной кровли, мы упомянули, что желѣзо надо до употребленія проолифить, т. е. покрыть варенымъ масломъ съ примѣсью сурика. Затѣмъ желѣзо просто красятъ за два раза подходящимъ цвѣтомъ.

Мы можемъ рекомендовать для крышъ зеленый, сѣрый и красный цвѣтъ. Самая дорогая изъ нихъ, но зато и самая прочная краска—ярь-мѣдянка (зеленая краска). Красить крышу и всѣ желѣзныя части зданія лучше въ теплую погоду, въ особенности послѣ дождя, когда крыша обмоется отъ пыли и грязи.

875. **Окраска по дереву.** Прежде всего деревянныя части олифятся, затѣмъ шпахлюются, т. е. всѣ углубленія и трещины замазываются особою массою, называемой шпаклевкою, которая приготовляется изъ олифы (масла), клея и краски. Когда шпахлевка подсохнетъ, дерево чистятъ пемзой, а затѣмъ уже красятъ за два или за три раза. Послѣ полной просушки масляную окраску иногда покрываютъ лакомъ.

876. **Окраска по штукатуркѣ** масляной краской производится слѣдующимъ образомъ: штукатурку подготовляютъ къ окраскѣ сначала обмывкою сильно разведенною сѣрною кислотою. При этой обмывкѣ уничтожается образовавшаяся на поверхности углекислая известь и замѣняется мелкозернистою сѣрно-кислою известью, къ которой масляная краска хорошо пристаетъ.

877. **Окраска клеевою краской.** Поверхность, предназначенная подъ окраску клеевой краской, должна быть выровнена и очищена. Окраска дѣлается по грунтовкѣ за одинъ или за два раза, смотря по тому, насколько ровный и чистый колеръ желаютъ сообщить окрашиваемой поверхности. Грунтовку дѣлаютъ обыкновенно однимъ мѣломъ или съ прибавленіемъ небольшого количества той краски, въ которую хотятъ окрасить данную поверхность. Для окраски слѣдуетъ заготовить сразу все потребное количество краски на всю поверхность, ибо въ противномъ случаѣ краски можетъ не хватить и вновь приготовленный колеръ трудно совершенно точно подобрать.

Необходимое количество сухой краски всыпаютъ въ ушатъ, наливаютъ туда чистой воды и когда краска совершенно распустится, тогда прибавляютъ разваренаго въ водѣ клею, (въ количествѣ отъ 1/2—1 фун. на 10 фун. краски), и тщательно размѣшиваютъ. Во время работы жидкую краску слѣдуетъ постоянно промѣшивать, дабы она не осѣдала.

888. **Оклейка стѣнъ обоями.** Стѣны, предназначенныя подъ оклейку обоями, подготовляются слѣдующимъ образомъ: штукатурку покрываютъ нѣсколько разъ смѣсью изъ 1/4 фунта клея, разведеннаго въ 3 ведрахъ воды съ примѣсью глины. Затѣмъ стѣны оклеиваютъ газетной бумагой, поверхъ которой наклеиваютъ обои съ бордюромъ.

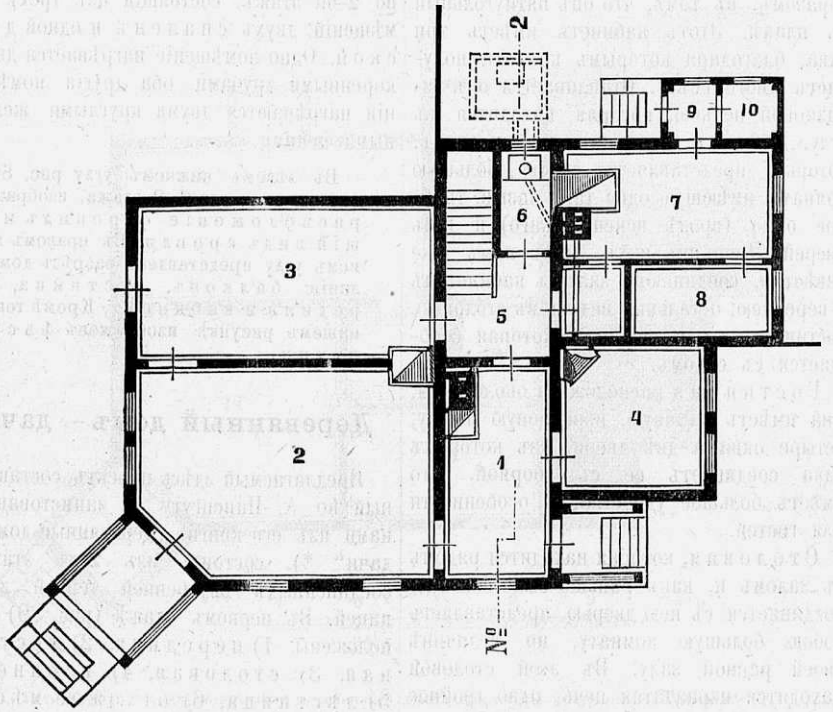


Рис. 89. Проектъ двухъ-этажнаго дома. Планъ 1-го этажа (по А. Палентуту).

Клейстеръ для наклейки обоевъ приготовляютъ изъ муки или крахмала. Слѣдуетъ помнить, что наклеивать обои надо только на сухія стѣны, и лучше, если при этой работѣ въ комнатахъ будетъ тепло, иначе краски обоевъ портятся.

889. **Стоимость каменнаго дома—особняка.** Квадратное содержаніе 1-го этажа въ круглыхъ цифрахъ равняется 75 кв. саж., а при высотѣ этажа отъ земли до пола II этажа въ 2 1/2 саж. получается объемъ въ 195 куб. саж. Поверхность II этажа равна 54 квадр. саж., а объемъ при высотѣ этажа отъ пола до карниза въ 1 3/4 саж., получается равнымъ 97 куб. с. Кубическое содержаніе всего сооруженія отъ земли до карниза равно 292 куб. с. При оцѣнкѣ стоимости одной куб. саж. въ 80 руб. (т. к. имѣются подвалы, и всѣ фасадыо динаково богато отдѣланы), вся стоимость постройки опредѣлится въ 23.360 рублей.

Деревянный помѣщичій домъ.

Домъ этотъ, предназначенный для одного небольшого семейства, состоитъ изъ такихъ же почти помѣщеній, какъ и каменный особнякъ (см. рис. 86 на стр.

462). Какъ видно изъ плана, крыльцо ведетъ въ сѣни, которыя непосредственно сообщаются съ передней. Передняя, помимо этихъ дверей, имѣетъ еще три двери, изъ которыхъ одна ведетъ на лѣстницу, другая въ залъ и, наконецъ, третья дверь ведетъ въ кабинетъ. Оригинальность этого кабинета заключается, главнымъ образомъ, въ томъ, что онъ пятиугольный въ планѣ. Этотъ кабинетъ имѣетъ три окна, благодаря которымъ комната получаетъ много свѣту. Отапливается онъ изразцовой печкою, которая находится въ углу. Кабинетъ сообщается съ заломъ, который представляетъ собою большую комнату, имѣющую одно такъ назыв. тройное окно (вродѣ венеціанскаго) и пять дверей. Двое изъ нихъ, какъ намъ уже извѣстно, соединяютъ залъ съ кабинетомъ и переднею; остальные ведутъ въ столовую, гостинную и на веранду, которая сообщается съ садомъ.

Гостинная расположена около залы. Она имѣетъ угловую изразцовую печку, четыре окна и двѣ двери, изъ которыхъ одна соединяетъ ее съ уборной, что имѣетъ большое удобство, въ особенности для гостей.

Столовая, которая находится рядомъ съ заломъ и, какъ раньше было сказано, соединяется съ нею дверью, представляетъ собою большую комнату, по величинѣ своей равной залу. Въ этой столовой находится изразчатая печь, одно тройное окно и четыре двери. Одна дверь ведетъ въ залъ, другая — на балконъ, третья — въ билліардную и, наконецъ, четвертая дверь соединяетъ столовую съ буфетной. Это помѣщеніе имѣетъ одну круглую печку, одно окно и четыре двери: одна дверь соединяетъ буфетную съ кухнею посредствомъ стеклянной галлереи. Кухня имѣетъ одинъ очагъ, 2 окна и 2 двери. Объ одной двери уже было упомянуто раньше, что же касается другой, то она соединяетъ кухню съ комнатой повара. Въ послѣдней находится одно окно и желѣзная печь. Изъ буфетной одна дверь ведетъ въ уборную, другая же ведетъ въ билліардную, въ которой находится одна углов. изразчатая печка, 4 окна и 2 двери, одна изъ которыхъ сообщается со столовой. Рядомъ съ лѣстницей находятся два помѣщенія, одна — людская, а другое, по желанію можетъ служить чуланомъ или же ванной. По деревянной лѣстницѣ мы поднимаемся во 2-ой этажъ, состоящій изъ трехъ помѣщеній: двухъ спаленъ и одной дѣтской. Одно помѣщеніе нагрѣвается двумя коренными трубами, оба другія помѣщенія нагрѣваются двумя круглыми желѣзными печами.

Въ лѣвомъ нижнемъ углу рис. 86, а отчасти и на планѣ 2 этажа, изображено расположеніе стропилъ и общій видъ кровли. Въ правомъ нижнемъ углу представленъ разрѣзъ дома по линіи: балконъ, лѣстница, передняя и кабинетъ. Кромѣ того на нашемъ рисункѣ изображенъ фасадъ кухни.

Деревянный домъ — дача.

Предлагаемый здѣсь проектъ, составленный по А. Папенгуту и заимствованный нами изъ его книги: „Деревянные дома—дачи“ *), состоитъ изъ 2-хъ этажей, соединенныхъ внутренней теплой лѣстницей. Въ первомъ этажѣ (рис. 89) расположены: 1) передняя, 2) гостинная, 3) столовая, 4) кабинетъ, 5) лѣстница, 6) отхожее мѣсто, 7) кухня, 8) комната для прислуги, 9) сѣни, 10) кладовая, 11) веранда. Во второмъ этажѣ (рис. 90) расположены: 12) шкафная, 13) спальня, 14) дѣтская, 15) комната гувернантки, 16) балконы.

Для достаточнаго нагрѣванія всѣхъ помѣщеній необходимо, чтобы передняя, имѣющая постоянное сообщеніе съ наружнымъ воздухомъ черезъ входную дверь, была безусловно тепла, для чего предполагается устроить въ ней печь съ отдѣльной топкой (рис. 89); въ кабинетѣ, гдѣ часто курятъ, полагаемъ нелишнимъ

*) Изданіе книжнаго магазина А. Суховой въ Спб. Фонарный пер. 7. Цѣна 1 р. 25 к.

устроить каминъ съ дымовыми оборотами, чтобы онъ, кромѣ достаточнаго нагрѣванія комнаты, могъ еще вытягивать испорченный дымомъ воздухъ. Остальныя комнаты согрѣваются двумя прямоугольными печами, устройство которыхъ описано выше (см. отдѣлъ: «вентиляція и отопленіе»), и одной круглой, въ желѣзномъ футлярѣ. Въ кухнѣ можно устроить русскую печь, рядомъ съ которою помѣстить плиту съ духовой печью и котломъ для горячей воды. Кухня черезъ сѣни имѣетъ отдѣльный выходъ во дворъ. Въ сѣняхъ находится кладовая.

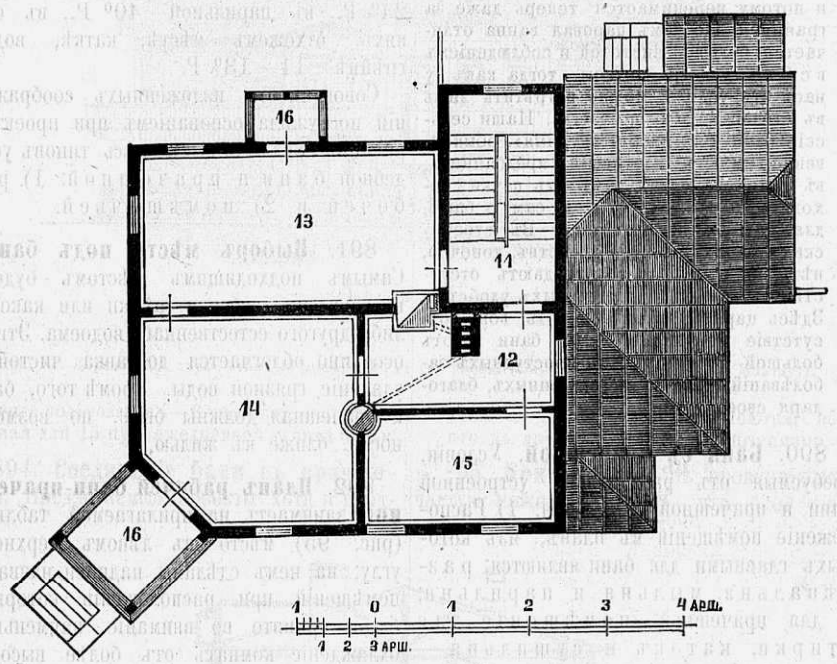


Рис. 90. Проектъ двухъ-этажнаго деревяннаго дома. Планъ 2-го этажа (по А. Папенгуту).

Деревянный двухъ-этажный домъ.

Предлагаемый здѣсь проектъ, составленный гражд. инж. С. Е. Заринымъ и А. К. Монтагомъ и заимствованный нами изъ журнала: „Строитель“ за 1901 г., состоитъ изъ двухъ этажей; въ каждомъ этажѣ расположены по двѣ квартиры изъ пяти комнатъ съ кухней, людской, ванной и проч.; каждая квартира имѣетъ два хода: парадный и черный (см. рис. 93).

Здѣсь очень интересно замаскированы дымовыя трубы въ переборкахъ, какъ это видно изъ плановъ.

Усадебная баня съ прачешной.

Говоря объ этихъ постройкахъ, какъ о хозяйственныхъ, а не торговыхъ, мы подраздѣлимъ ихъ на 2 типа: усадебную для небольшого хозяйства и рабочую, какъ необходимую принадлежность при устройствѣ дома для рабочихъ.

Устройство хорошей бани и прачешной должно отвѣчать слѣдующимъ условіямъ: 1) просторъ, 2) обильный свѣтъ, 3) достаточное количество воздуха, 4) хорошая вентиляція, 5) равномѣрное распре-

дѣленіе тепла въ помѣщеніи и отсутствіе сквозняка, 6) быстрое удаленіе грязной воды, 7) отсутствіе зловонныхъ испареній и угара и 8) содержаніе въ чистотѣ и опрятности всѣхъ принадлежностей.

«Паровая баня» составляетъ оригинальную особенность русскихъ бань. Типъ этотъ имѣетъ большія достоинства и потому перенимается теперь даже за границей. Но тамъ паровая ванна отличается большей чистотой и соблюденіемъ всѣхъ условій гигіены, тогда какъ у насъ эти условія можно встрѣтить лишь въ столицахъ и то не всегда. Наши сельскія бани, такъ назыв. «курныя», обыкновенно имѣютъ плетневый предбанникъ, въ самой парильнѣ дымъ отъ печки выходитъ не въ трубу, а въ самую баню, для нагрѣванія послѣдней. Въ губернскихъ баняхъ этихъ неудобствъ, конечно, нѣтъ, но и онѣ часто страдаютъ отсутствіемъ самыхъ примитивныхъ удобствъ. Здѣсь царятъ: мракъ, сырость, вонь, отсутствіе вентиляціи. Эти бани даютъ большой процентъ какъ простудныхъ заболѣваній, такъ и инфекціонныхъ, благодаря своей грязи.

890. **Баня съ прачешной.** Условія, требуемыя отъ раціонально устроенной бани и прачешной слѣдующія: 1) Расположеніе помѣщеній въ планѣ, изъ которыхъ главными для бани являются: раздѣвальня, мыльня и парильня; а для прачешной: помѣщеніе для стирки, катокъ и сушильня — должно отвѣчать порядку пользованія ими. 2) Предъ входомъ въ раздѣвальню должны быть теплыя сѣни. 3) Сообщеніе раздѣвальни съ мыльной, а тѣмъ болѣе парильной желательно дѣлать двойной дверью. 4) Необходимо теплое отхожее мѣсто. 5) Полы этихъ помѣщеній должны способствовать быстрому и полному удаленію воды. 6) Стоки снабжаются трапами, препятствующими проникаію газовъ изъ стока въ помѣщеніе. 7) Полы и стѣны парильни должны противостоять дѣйствію высокой температуры и влажности вверху, сырости и мокроты внизу. 8) Потолокъ парильни долженъ допускать отводъ скапливающагося на немъ пара, безъ паденія капель. 9) Въ помѣщеніяхъ не должно быть сквозного вѣтра. 10) Окна въ мыльныхъ и парильняхъ лучше располагать вверху, въ виду болѣе равномѣрнаго распредѣленія тепла. 11) Температура должна быть примѣрно слѣдующая: въ раздѣвальной и въ помѣщеніи для стирки—16° Реом., въ мыльной 20—24° Р., въ парильной—40° Р., въ сѣняхъ, отхожемъ мѣстѣ, каткѣ, водогрѣйнѣ—11—13° Р.

Совокупность изложенныхъ соображеній послужила основаніемъ при проектированіи предлагаемыхъ здѣсь типовъ усадебной бани и прачешной: 1) рабочей и 2) помѣщичьей.

891. **Выборъ мѣста подъ баню.** Самымъ подходящимъ мѣстомъ будетъ косогоръ, вблизи рѣчки или какого-либо другого естественнаго водоема. Этимъ особенно облегчается доставка чистой и удаленіе грязной воды. Кромѣ того, баня и прачешная должны быть, по возможности, ближе къ жилью.

892. **Планъ рабочей бани-прачешной** занимаетъ на прилагаемой таблицѣ (рис. 95) мѣсто въ лѣвомъ верхнемъ углу; на немъ сдѣланы надписи названій помѣщеній, при расположеніи которыхъ было принято во вниманіе наименьшее охлажденіе комнатъ отъ болѣе высокой температуры къ болѣе низкой, а также и порядокъ пользованія ими.

Для прачешной этотъ порядокъ обусловленъ процессомъ стирки, состоящимъ изъ слѣдующихъ операцій: 1) пріемка и сортировка бѣлья на обыкновенно заношенное и сильно заношенное; 2) бученіе съ пропариваніемъ въ щелочномъ растворѣ; 3) полосканіе бѣлья; 4) сушка и 5) катанье. Баня разсчитана на смѣну 30 человѣкъ, моющихся сразу; а прачешная на 30 пуд. бѣлья, вымываемаго въ день.

893. **Планъ помѣщичьей бани-прачешной** включаетъ въ себѣ почти тѣ же самыя помѣщенія, но меньшаго размѣра. Здѣсь нѣтъ водогрѣйной, вмѣсто чего устроены очаги съ котлами

въ самихъ помѣщеніяхъ: мыльной и въ помѣщеніи для стирки; здѣсь же находятся и кадки для холодной воды.

Баня эта расчитана для одновременнаго пользованія 4—6 человѣкъ; а прачешная для 15 пуд. ежедневной стирки бѣлья.

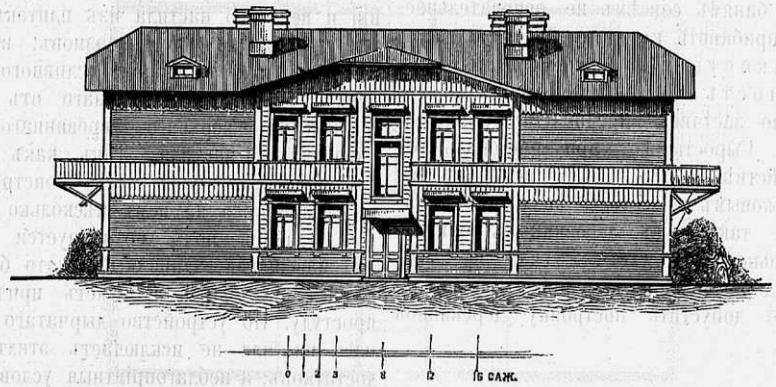


Рис. 91. Деревянный двухъ-этажный домъ. Фасадъ (по гражд. инж. С. Е. Зарину и А. К. Монтагу).

894. **Соединеніе бани съ прачешной.** Предлагаемые проекты хотя и представляютъ изъ себя соединеніе бани съ прачешной, но тѣмъ не менѣе онѣ разобщены капитальными стѣнами такъ, что легко себѣ представить ихъ отдѣльно. Подобное соединеніе представляется удобнымъ и выгоднымъ, въ виду получаемой при этомъ экономіи въ постановкѣ котловъ, проводкѣ трубъ, въ расходованіи топлива и воды.

Не слѣдуетъ допускать мытья бѣлья въ тѣхъ же помѣщеніяхъ, гдѣ моются, ибо это въ высшей степени не гигіенично.

895. **Конструкція.** Въ провинціи зачастую можно услышать, что баня непремѣнно должна быть деревянной, ибо только тогда въ ней не будетъ заводиться сырости. Это объясняютъ тѣмъ, что въ деревянной постройкѣ естественная вентиляція дѣйствуетъ энергичнѣе. Однако, эта естественная вентиляція наружнаго

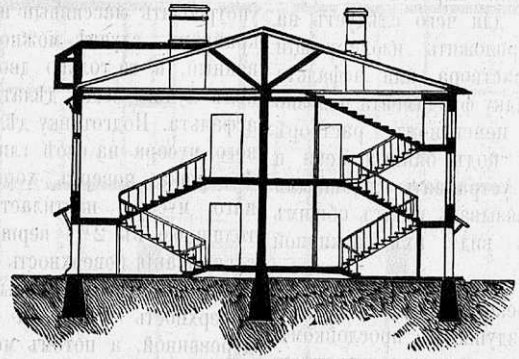


Рис. 92. Деревянный двухъ-этажный домъ. Разрѣзъ (по гражд. инж. С. Е. Зарину и А. К. Монтагу).

воздуха чрезъ стѣны для бань совсѣмъ не желательна, такъ какъ послѣдствіями ея является охлажденіе, дутье, а отсюда и возможность простудиться. Такъ что предпочтеніе, оказываемое деревяннымъ банямъ совсѣмъ не основательное. Если прибавить къ этому большую огнестойкость, прочность и долговѣчность каменныхъ зданій, то это должно заставить предпочесть каменную баню. Сырость же, при раціональномъ устройствѣ, можетъ быть исключена съ одинаковымъ успѣхомъ какъ въ каменныхъ, такъ и въ деревянныхъ баняхъ. И только, за отсутствіемъ или чрезмѣрной дороговизной каменнаго матеріала, можно допустить постройку деревянной бани.

Каменная баня.

896. **Фундаментъ** плитный, лежащій ниже линіи промерзанія, кромѣ общихъ требованій, долженъ быть защищенъ отъ подмыва при случайномъ прорывѣ и порчи канализаціонной сѣти. Не слѣдуетъ допускать проникновенія сырости изъ фундамента въ стѣны, для чего слѣдуетъ на обрѣзѣ цоколя проложить изолирующій слой цементнаго раствора или асфальта (см. рис. 95). Кладку фундамента полезно производить на цементномъ растворѣ (1:4). Фундаменты подъ банныя печи и очаги необходимо устраивать сплошными и при томъ не связывать ихъ съ общимъ фундаментомъ, въ виду ихъ различной осадки.

897. **Стѣны** рекомендуются возводить двойными съ воздушнымъ прослойкомъ; при чемъ прослоекъ недурно заполнять сфагнумомъ, мусоромъ, или т. под. плохимъ проводникомъ тепла. Кирпичъ долженъ быть не пористый; алый—не допустимъ. Растворъ предпочитается цементно-известковый (1 ч. портланд. цемент., 1 ч. извести и 8 ч. песку)—онъ тощъ, и вязокъ, что составляетъ несомнѣнное достоинство въ смыслѣ непористости и лучшаго связыванія съ цементной штукатуркой.

898. **Полы** въ баняхъ приняты двухъ типовъ: массивные и двойные. Первые состоятъ изъ подготовки, основанія и верхняго настила изъ плитокъ, бетона, асфальта или изразцовъ; вторые же состоятъ изъ нижняго сливного массивнаго пола и, отдѣленнаго отъ него подпольемъ, верхняго деревяннаго или изразчатаго настила. Такъ какъ полъ въ баняхъ — больное мѣсто конструкціи, то остановимся на немъ нѣсколько дольше. Двойной полъ мотивируется тѣмъ, что массивный одиночный будто бы холоденъ на ощупь и можетъ причинить простуду. Но устройство дырчатаго верхняго настила не исключаетъ этихъ недостатковъ, а неблагопріятныя условія, въ которыя поставленъ здѣсь верхній настилъ, способствуютъ его быстрому сгниванію; наконецъ, трудность устройства достаточнаго уклона сливного пола для быстраго удаленія грязной воды, способствуетъ накопленію подъ нимъ нечистотъ, и связанному съ этимъ зловонію. Вотъ поэтому то для большой рабочей бани мы совѣтуемъ употреблять массивный полъ и только въ крайнемъ случаѣ можно допустить деревянный, и то только двойной. Массивный полъ лучше всего дѣлать изъ бетона или асфальта. Подготовку дѣлаютъ изъ строевого мусора на слоѣ глины толщиною въ 4 вершка; поверхъ хорошо утрамбованнаго мусора настилается слой бетона, толщиною въ $2^1/_2$ вершка. Для лучшаго схватыванія поверхность бетона затирается сухимъ цементомъ, посыпая имъ влажную поверхность бетона и затирая сначала деревянной, а потомъ металлической теркой. Получается черная блестящая поверхность, дающая металлическій звонъ. Асфальтовый полъ не такъ хорошъ.

899. **Потолки** для простой бани можно рекомендовать, въ виду дешевизны и повсемѣстнаго распространенія рельсовъ, — двойные сводики въ $^1/_2$ кирпича (лучше изъ бетона), а по нимъ смазку изъ

сфагнума по извести. Потолки деревянной конструкціи будутъ описаны ниже.

900. **Покровомъ** внутренней поверхности стѣны будетъ штукатурка, которая должна прочно сопротивляться дѣйствію жара и сырости. Такою можетъ быть только цементная штукатурка, въ которую примѣсь извести допускается только въ самомъ ограниченномъ количествѣ. Стѣны штукатурятся и затираются, какъ полы, а сводики (бетонные) только затираются. Гладкая полированная поверхность выгодна и въ смыслѣ меньшей отдачи тепла.

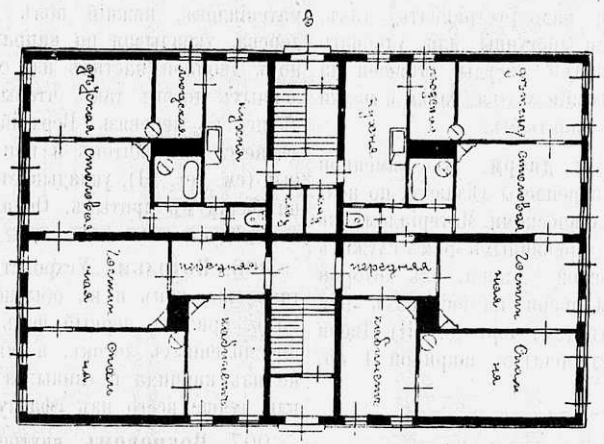


Рис. 93. Деревянный двухъ-этажный домъ. Планъ 1-го этажа (по гражд. инж. С. Е. Зарину и А. К. Монтагу).

Такого рода поверхности, для болѣе изящнаго вида, могутъ обѣливаться казеиновымъ покрытіемъ, для

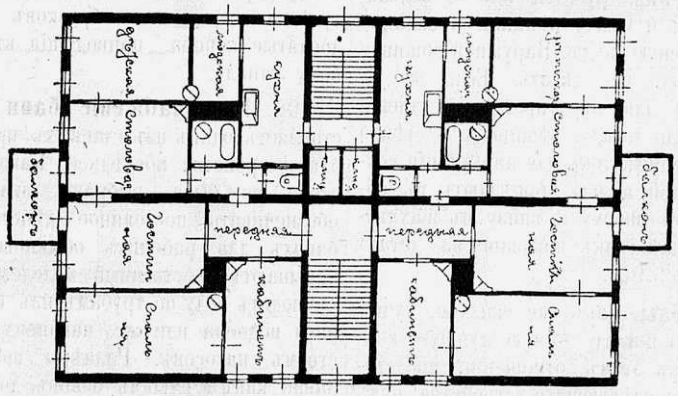


Рис. 94. Деревянный двухъ-этажный домъ. Планъ 2-го этажа (по гражд. инж. С. Е. Зарину и А. К. Монтагу).

чего 1 ч. молока разводится въ 3 част. воды, и на смѣсь прибавляется, въ размѣрѣ $^1/_8$ ф. на ведро, поваренная соль; затѣмъ приготовляется растворъ изъ негашенной извести, и имъ покрываютъ поверхность до 5 разъ.

901. **Оборудованіе**. Лучшимъ матеріаломъ для полокъ и лавокъ для мытья служитъ липа. На чертежѣ С, видны детали разборныхъ лавокъ и полокъ для посуды. Полки надо устраивать такъ, чтобы онѣ были доступны для удобнаго осмотра и очистки посуды, стоящей на нихъ. По окончаніи мытья, лавки и полки надо обварить кипяткомъ.

902. **Окна и двери**. Въ каменной банѣ рамы и переплеты дѣлаютъ, по возможности, металлическими. Матеріаломъ же для оконныхъ деревянныхъ рамъ служитъ дубъ, для дверей—липа, изъ которой дѣлаютъ легкія двери на шпонкахъ или въ наконечникъ (см. черт. дет. Н). Двери дѣлаютъ одностворчатыя, шириной 1 ар. 2 вершка.

Деревянная баня.

903. **Фундаментъ** лучше всего дѣлать каменный, или изъ кирпича желѣзняка, на гидравлическомъ растворѣ. Подъ окладной вѣнецъ кладется осмоленная доска.

904. **Стѣны** рубятся изъ 6 вершк. сухого лѣса и между вѣнцами прокладываютъ смоленую паклю. Наружной обшивки лучше вовсе не дѣлать. Если же ее дѣлать, то для предупрежденія гніенія бревенъ надо между обшивкой и стѣной устроить промежутокъ для циркуляціи воздуха; съ этой цѣлью прорѣзаютъ въ обшивкѣ дыры вверху и внизу въ шахматномъ порядкѣ, какъ показано на деталѣ Щ (см. рис. 95).

905. **Полы**, какъ уже сказано, лучше дѣлать двойные. Самую лучшую конструкцію, въ этомъ отношеніи, представляетъ полъ слѣдующаго устройства: нижній сливной полъ выстилается глинянымъ бетономъ, а именно, на спланированные подъ уклонъ откосы насыпается кирпичный щебень $1^1/_2-2$ вершк. толщины, и втрамбовывается со слоемъ глины въ 1 верш. Чтобы сильная струя не размыла этой набивки, сверху ее полезно заложить кирпичнымъ боемъ или мелкимъ булыжникомъ, а лучше, по просушкѣ, залить известковой гущей въ $^1/_2-1$ дюйма. За неимѣніемъ же и такихъ простыхъ матеріаловъ, нижній полъ дѣлаютъ изъ дерева, укладывая по направленію уклоновъ двойной настилъ изъ хорошо осмоленныхъ досокъ такъ, чтобы швы приходились въ перевязь. Верхній же настилъ дѣлается изъ щитовъ и при томъ съемный (см. дет. Ш); укладывается онъ прямо на балки въ притыкъ. Осмаливать щиты не слѣдуетъ.

906. **Потолки**. Устройство потолковъ такое же, какъ и въ обыкновенныхъ домахъ, причемъ черный полъ дѣлаютъ изъ просмоленныхъ досокъ, а смазку по немъ не изъ кирпича и глины, а изъ опилокъ или лучше всего изъ сфагнума по толю.

907. **Покровомъ** внутренности такой бани служитъ обшивка 1 дюймовыми досками стоймя, гладко въ приплотку, но не въ рустикъ. Такая обшивка часто красится масляной краской за 2 раза. Между ней и стѣной устраиваются протяжки комнатнаго воздуха, для чего доски внизу черезъ одну не доводятся до плинтуса, а вверху выше брусковъ дѣлаются досчатые короба, приводящія къ вытяжному каналу.

908. **Водоснабженіе бани** — представляетъ одинъ изъ главныхъ предметовъ благоустройства послѣдней. Какая бы система не была выбрана, она должна обезпечивать постоянное дѣйствіе. При баняхъ для рабочихъ обыкновенно выкапываютъ собственный колодезь или же проводятъ воду по трубамъ изъ естественнаго водоема или же, наконецъ, посредствомъ насосовъ. Размѣры послѣднихъ, равно какъ и емкость баковъ, должны соотвѣтствовать наибольшей потребности въ водѣ.

909. **Баки** для холодной и горячей воды представляютъ изъ себя деревянный чанъ или кубъ изъ котельнаго желѣза. Устанавливаются они на деревянныхъ козлахъ подъ потолкомъ и снабжаются слѣ-

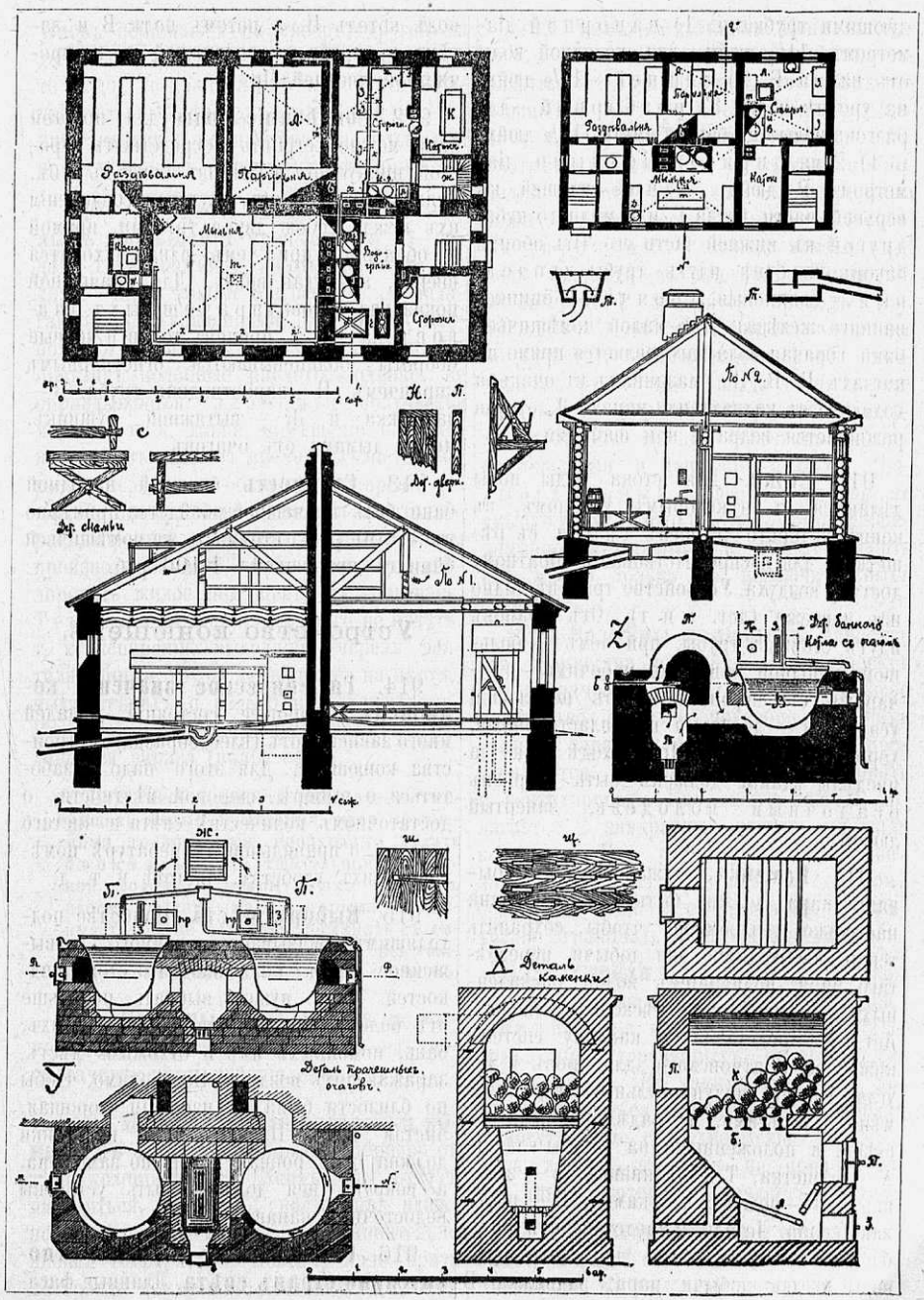


Рис. 95. Проекты бань и прачешенъ.

дующими трубками: 1) напорной діаметромъ 1½ дюйм. для холодной воды отъ насоса Е, 2) лишней—1½ дюйм. на уровнѣ воды, 3) разборной—для разгона воды по банѣ діаметр. 1½ дюйм. и 4) 2-мя циркуляціонными діаметромъ 2 дюйм., одной идущей къ верхней части котла Г, или мѣднаго куба, другой къ нижней части его. Отъ обоихъ баковъ по банѣ идутъ трубы (холодныя — свинцовыя, горячія — оцинкованнаго желѣза). Для малой помѣщичьей бани горячая вода заготовляется прямо въ котлахъ Г, В, И, вмазанныхъ въ очагъ, а холодная въ кадкахъ или чанахъ Д, откуда разбирается ведрами или шайками.

910. **Стоки**. Для стока воды полы дѣлаются съ нѣкоторымъ уклономъ, въ концѣ котораго устроенъ трапъ съ рѣшеткою, для воспрепятствованія обратному доступу воздуха. Устройство траповъ видно изъ чертежа (дет. т и т). Отъ траповъ идутъ сточныя трубы, при чемъ въ большой народной банѣ для рабочихъ — гончарныя съ сифономъ, а въ небольшой усадебной — досчатыя или пластиночныя, хорошо осмоленныя. При выходѣ стока за предѣлы зданія долженъ быть устроенъ осадочный колодезь, запертый люкомъ.

911. **Каменка**, служащая для добыванія пара, должна быть спроектирована настолько теплоемкой, чтобы сохранить тепло, необходимое для добычи перегрѣтаго пара, поливаніемъ водой раскаленныхъ камней, на нѣсколько часовъ. Дет. Х представляетъ каменку системы инженера Вратновскаго, для дровъ и для угля. Нижній полуциркульный сводъ, замѣненъ рельсами, не задѣлываемыми въ стѣну, а положенными на уступы кладки, А — рѣшетка, Т — топливникъ, з — зольникъ, Б — рельсы, к — камни, П — паровая дверца. Деталь Z представляетъ комбинацію котловъ для нагрѣванія воды и для добычи пара; задвижка Б позволяетъ направить дымъ изъ топки т или прямо подъ котелъ В, или сперва подъ котелъ П, а потомъ подъ В и затѣмъ въ трубу съ задвижкой з и прочистной дверцей Пр.

912. **Согрѣваніе воды** для простой бани можно устроить посредствомъ простой циркуляціи воды изъ бака въ кубъ, вмазанный въ очагъ, путемъ соединенія ихъ между собою двумя трубами, прямой и обратной, при чемъ одна находится вверху, а другая внизу. Для прачешной показана установка прачешныхъ очаговъ на дет. У, причемъ топки и первые обороты облицовываются огнеупорнымъ кирпичемъ; П — пароотводная труба, З — задвижка и Ж — вытяжной душникъ, между дымами отъ очаговъ.

913. **Стоимость** большой народной бани безъ прачешной обойдется примѣрно въ 4,500 руб.; стоимость же помѣщичьей бани съ прачешной — 1,100 руб.

Устройство конюшенъ.

914. **Гигіеническое значеніе конюшенъ**. Хорошее состояніе лошадей много зависитъ отъ цѣлесообразнаго устройства конюшень. Для этого надо позаботиться о выборѣ здоровой мѣстности, о достаточномъ количествѣ свѣта и чистаго воздуха, о правильной температурѣ помѣщеній, ихъ удобствѣ, чистотѣ и т. д.

915. **Выборъ мѣста**. Наиболѣе подходящимъ оказывается немного возвышенное мѣсто, для свободнаго стока жидкостей. Мѣсто нужно выбрать подальше отъ болотъ, стоячихъ водъ, прачешныхъ, бань, помойныхъ ямъ и отхожихъ мѣстъ, заражающихъ воздухъ. Необходимо, чтобы по близости была въ изобилiи хорошая, чистая вода. Площадь для постройки должна быть ровная и хорошо замощена, а вокругъ нея должны быть устроены водосточныя канавы.

916. **Расположеніе строенія относительно странъ свѣта**. Длинные фасады должны быть освѣщаемы солнцемъ съ обѣихъ сторонъ, а потому одинъ изъ

угловъ обращаютъ на сѣверъ, другой на югъ. Если же это условіе не выполнимо, то надо, по крайней мѣрѣ, избѣгать обращать главный фасадъ на югъ или сѣверъ, дабы конюшня не нагрѣвалась сильно или не охлаждалась сѣверными вѣтрами.

917. **Отдѣленіе конюшенъ отъ жилыхъ помѣщеній** производится въ видахъ гигіеническихъ, по отношенію къ людямъ. Часто жилыя помѣщенія располагаютъ надъ конюшнями, въ видахъ экономіи и лучшаго ухода за лошадьми. На практикѣ подобные расчеты, однако, не оправдываются: экономія получается мнимая, т. к. жилое помѣщеніе надъ конюшней въ скоромъ времени дѣлается сырымъ, вслѣдствіи обильнаго испаренія лошадей, его приходится часто и капитально ремонтировать, кромѣ того большія затраты производятся на то, чтобы достаточно изолировать жилое помѣщеніе отъ конюшень. Теплѣе помѣщенія отъ этого не будутъ, т. к. испаренія, выходящія черезъ вентиляціонныя трубы осаждаются на наружныхъ стѣнахъ и сильно ихъ охлаждаютъ. Въ довершеніе всего, легче можетъ передаваться зараза (напр. сапъ).

Если необходимость заставляетъ помѣщать жилыя помѣщенія надъ конюшнями, то послѣднія необходимо дѣлать сводчатыя, съ тщательной разбуткой сводовъ и покрыть ихъ толстымъ слоемъ изолирующаго матеріала; вытяжныя трубы не слѣдуетъ соединять съ дымовыми или вентиляціонными изъ жилыхъ помѣщеній, а вести ихъ отдѣльно.

918. **Навозныя ямы** слѣдуетъ по возможности удалять и дѣлать ихъ изъ непросачивающихъ матеріаловъ.

919. **Матерьялы для постройки конюшенъ** слѣдуетъ выбирать сообразно съ тѣми условіями, въ какихъ они будутъ находиться, а именно: постоянная влажность, ѣдкія испаренія и сравнительно низкая температура. Поэтому надо брать матерьялы наилучшаго достоинства и такіе, которые наиболѣе сопротивляются гніенію, какъ камень, кирпичъ и бетонъ.

920. **Типы конюшенъ**. Конюшни бываютъ однорядныя, двурядныя и четырехрядныя. Въ однорядныхъ лошади помѣщаются въ 1 рядъ головами къ главному фасаду; при такомъ устройствѣ легче смотрѣть за лошадьми и держать въ порядкѣ конюшню, но для большого числа лошадей такая постройка дорого стоитъ. Въ двурядныхъ лошади помѣщ. въ 2 ряда головами къ наружнымъ стѣнамъ, а посерединѣ находится проходъ (см. рис. 100). Этотъ типъ считается лучшимъ по удобству, экономичности и въ санитарномъ отношеніи. Иногда дѣлаютъ внутреннюю продольную стѣну для поддержанія балокъ, но она стѣсняетъ надзоръ за лошадьми и движеніе воздуха. Четырехрядныя конюшни неудобны въ смыслѣ ухода, плохо вентилируются, неравномѣрно освѣщаются, а потому строить ихъ можно только въ исключительныхъ случаяхъ.

921. **Размѣры конюшенъ** зависятъ отъ количества лошадей. Нашъ проектъ предназначенъ для 20 головъ. Большее количество лошадей неудобно для нихъ самихъ, заразныя болѣзни легче распространяются, помѣщенія трудно отапливать и вентилировать. На каждую лошадь полагается 2 квадратныя сажени площади конюшенъ. При расположеніи конюшенъ на открытомъ мѣстѣ и при не слишкомъ большомъ количествѣ лошадей, высоту можно ограничить 7-мью аршинами.

922. **Стойла**. Нормальные размѣры стойлъ слѣдующіе: длина 4½—5 арш., ширина, при висячихъ валькахъ, 2½ арш., при деревянныхъ перегородкахъ 2¾—3 арш. Въ такихъ стойлахъ могутъ помѣщаться самыя крупныя лошади и могутъ даже свободно лечь. Въ стойлахъ лошадь ставится на привязи такой длины, которая дозволяетъ ей лечь.

923. **Перегородки** въ стойлахъ бываютъ подвѣсныя и глухія. Подвѣсныя или валькп дѣлаются изъ гладко выструганнаго дерева, цилиндрической формы, толщиною въ 6 дюймовъ; на од-

номъ концѣ укрѣпляется желѣзная петля, которая надѣвается на крюкъ, вбитый въ стѣну, другой конецъ подвѣшивается на цѣпи къ столбу у входа въ стойло. Деревянные вальки не практичны, т. к. лошади ихъ грызутъ, сплошные желѣзные легко разбиваются копытами. Самые практичные деревянные, покрытые листовымъ желѣзомъ. Послѣдніе покрываются масляной краской въ предупрежденіе ржавчины.

Удобство вальковъ то, что мало занимаютъ мѣста, движеніе воздуха въ конюшнѣ свободное, простота и дешевизна устройства. Неудобство они представляютъ въ томъ отношеніи, что лошади, особенно безпокойныя, могутъ грызться и перекидывать ноги черезъ перекладины. Ложась, лошадь можетъ ударить сосѣднюю.

924. **Глухія перегородки** состоятъ изъ нѣсколькихъ рядовъ досокъ (3—6), соединенныхъ между собою металлическими о б о й м а м и. Подвѣшиваются онѣ такъ же какъ и вальки, иногда, впрочемъ, другой конецъ подвѣшивается на цѣпи къ потолку конюшни. Доски употребляются толщиною въ $2^1/_2$—3 дюйма. Обвязки перегородокъ и столбы лучше дѣлать чугунными, т. к. дерево быстро портится отъ сырости и амміачныхъ газовъ. Иногда верхнюю часть перегородокъ дѣлаютъ рѣшетчатую, чтобы лошади видѣли другъ друга. Лошадь, какъ извѣстно, любитъ общество и поэтому ей скучно стоять одной. Глухія перегородки дѣлаются подвижными для того, чтобы лошади, ложась или вставая, не ударялись.

925. **Проходъ** позади ряда стойлъ въ однорядныхъ конюшняхъ долженъ быть $3^1/_2$—$4^1/_2$ арш.; въ двурядныхъ конюшняхъ—5—$5^1/_2$ арш. Въ тѣхъ случаяхъ когда стѣны холодныя и сырыя, стойла удаляютъ отъ стѣнъ и получается проходъ удобный для подачи корма.

926. **Денники** устраиваются при каждой конюшнѣ, длиною въ 5 арш., шириною въ $4^1/_2$. Денники необходимы для слабыхъ и рабочихъ лошадей; здѣсь онѣ находятся не на привязи и могутъ свободно отдыхать.

927. **Конская больница** обыкновенно имѣется только при конныхъ заводахъ. Она должна быть совершенно изолирована отъ конюшни. Больница подраздѣляется на три части: 1) для больныхъ сильно заразными формами (сапъ, сибирская язва, бѣшенство, короста); 2) для менѣе заразныхъ, но все же распространяющихъ заразу на здоровыхъ лошадей (мытъ, инфлюэнца, ящуръ); 3) для не заразныхъ больныхъ. Въ больницѣ лучше устраивать денники, а не стойла. Сверхъ того хорошо имѣть отдѣльный денникъ для лошадей больныхъ коликами; особый денникъ для острыхъ втираній, прижиганій и для промывки пищеварительныхъ органовъ; стойла съ ножными и глиняными ваннами; стойла съ поломъ изъ размолотой дубовой коры; манежи для выздоравливающихъ лошадей. Тутъ же устраивается комната для приготовленія лѣкарствъ, препаратовъ и т. п.

928. **Шорныя комнаты** устраиваются или при конюшняхъ, или при экипажныхъ помѣщеніяхъ. Во всякомъ случаѣ въ подобныхъ помѣщеніяхъ сбруя и сѣдла сохраняются лучше, чѣмъ въ конюшняхъ, гдѣ металлическія части быстрѣе портятся отъ испареній и ихъ чаще приходится чистить.

929. **Полы въ конюшняхъ** имѣютъ очень важное значеніе. Нерѣдко повальныя заболѣванія объясняются дурнымъ состояніемъ половъ. Полы должны быть: 1) прочные; 2) непроницаемые для сырости и газовъ; 3) не жесткіе и не холодные; 4) не скользкіе; 5) удобные для чистки, обмывки и ремонта и 6) по возможности недорогіе.

930. **Асфальтовые полы** считаются, при условіи хорошей промывки, самыми практичными, отвѣчающими почти всѣмъ вышеприведеннымъ требованіямъ и можно совѣтовать остановиться на нихъ. Дѣлаются эти полы изъ природнаго или искуственнаго асфальта; для увеличенія эластичности и прочности въ асфальтъ прибавляютъ крупнаго песку. Полы настилаются слѣдующимъ образомъ: сначала

поверхъ грунта плотно утрамбовываютъ строевой мусоръ, затѣмъ кладутъ бетонъ на гидравлическомъ растворѣ толщиною 4—5 вершковъ, поверхность его выравниваютъ подъ опредѣленный профиль, т. е. даютъ полу необходимые скаты. Слой асфальта долженъ быть не тоньше $1^1/_2$ дюймовъ и имѣть сверху рядъ параллельныхъ нарѣзокъ, направленныхъ къ чугунному желобу, который идетъ по оси стойла. Эти полы непроницаемы, эластичны, простого устройства, легко содержимы въ чистотѣ и не особенно дороги.

931. **Наклонъ половъ** въ стойлахъ отъ переднихъ ногъ лошади къ заднимъ долженъ быть $1^1/_2$ верш.

932. **Магистральные желоба** для стока жидкостей лучше дѣлать кирпичные или цементные, т. к. они могутъ быть выведены непрерывными линіями, до пріемныхъ колодцевъ. Стѣнки такихъ желобовъ дѣлаютъ въ $^1/_2$ кирпича, дно въ 2 ряда плашмя, внутри желобъ обмазывается цементомъ. Уклонъ дна $^1/_2$ вершка на сажень.

933. **Щитовидные полы** рекомендуются въ тѣхъ случаяхъ, когда ощущается недостатокъ воды на промывку стойлъ. Конструкція ихъ слѣдующая: в е р х н і й н а с т и л ъ состоитъ изъ отдѣльныхъ щитовъ въ 3 доски, которыя снизу связаны двумя шпонками, при чемъ доски плотно пригоняются одна къ другой. Шпонки — ближе къ перегородкамъ врубаются такъ, что выступаютъ ниже щита на $1^1/_2$ дюйма; ближе къ оси стойла стесываются до $^1/_2$ дюйма, для того чтобы придать полу поперечный уклонъ на 1 дюймъ. Щиты удерживаются плинтусами, которые прибиваются къ перегородкамъ. По оси стойла идетъ чугунный желобъ съ крышкой, на которой имѣются отверстія. Этотъ желобъ отводитъ жидкости въ магистральные пріемники. Н и ж н і й п о л ъ бетонный, сверху покрывается слоемъ раствора портландскаго цемента или асфальта, гладко затертаго и съ надлежащимъ уклономъ. Подобнаго рода полы имѣютъ то преимущество передъ простыми деревянными полами, что щиты можно обновлять по частямъ, ремонтъ можно производить внѣ конюшенъ и можно имѣть въ достаточномъ количествѣ запасъ щитовъ, тогда какъ сплошные деревянные полы быстрѣе портятся и ремонтъ приходится производить на мѣстѣ. Устройство верхняго пола щитами предохраняетъ нижній полъ отъ загрязненія, слѣдовательно не происходитъ процесса гніенія, вреднаго для здоровья лошади, и, кромѣ того, доски съ нижней стороны не плѣсневѣютъ. Избитую конскими копытами поверхность щитовъ можно стесать и щитъ вновь годится. Этотъ полъ мягокъ, тепелъ, не дорогъ и его легко ремонтировать.

934. **Каменные полы** жестки, холодны и скользки, лошади легко простуживаются; кромѣ того страдаютъ копыта, суставы, сухожилья.

935. **Кирпичные полы** представляютъ тѣ же недостатки какъ и каменные и вдобавокъ еще не прочные.

936. **Торцовые полы** кладутся на бетонномъ основаніи и предварительно шашки обмакиваются въ смолу. Отъ времени до времени ихъ смазываютъ сверху смолой и посыпаютъ пескомъ. Такіе полы болѣе всего пригодны для проходовъ, которые должны имѣть слегка выпуклый профиль, чтобы жидкость стекала въ желоба, а не застаивалась.

937. **Потолки**. Сохраненіе тепла въ конюшнѣ и чистота воздуха отчасти зависитъ отъ устройства потолковъ. Если потолки, вслѣдствіе своей конструкціи, быстро охлаждаются, то на нихъ появляются осадки и даже капаетъ съ него. Наилучшая конструкція — это сводчатые потолки, кирпичные или бетонные, покрытые дурнымъ проводникомъ тепла, напр., пробковыми обрѣзками или смѣсью торфянаго порошка съ растворомъ извести.

938. **Кормушки и ясли** бываютъ деревянныя, каменныя, цементныя и ме-

таллическія. Деревянныя не прочны и встрѣчаются только въ самыхъ примитивныхъ конюшняхъ; каменныя громоздки и тяжелы. Остаются металлическія, которыя изготовляются изъ чугуна и, что еще лучше, изъ кованнаго желѣза, которое не такъ ломко. Ясли и кормушки не слѣдуетъ заключать въ одну раму, такъ какъ тогда онѣ тяжелы, занимаютъ много мѣста и лошадь можетъ ушибиться. Обыкновенно для взрослыхъ лошадей прибиваютъ на продольной стѣнѣ въ одномъ углу ясли для сѣна на высотѣ $2^1/_8$ арш., въ другомъ—кормушку для овса на высотѣ $1^1/_2$ арш. Для молодыхъ и низкорослыхъ лошадей немного ниже, чтобы имъ не приходилось вытягивать шеи.

Ясли для сѣна состоятъ изъ 10—12 изогнутыхъ прутьевъ; на вертикальной рамѣ укрѣплены нижніе концы, на полукруглой — верхніе; высота ихъ 14 верш., ширина 19 верш. Такія ясли занимаютъ мало мѣста и ихъ легко придѣлать къ стѣнѣ.

Кормушка для овса отливается изъ чугуна въ видѣ чаши. Надо обращать вниманіе на то, чтобы края не были тонкіе, а толстые въ видѣ валька. Такую чашку слѣдуетъ заключить въ деревянный футляръ изъ досокъ и обшить снаружи листовымъ желѣзомъ, выкрашеннымъ масляной краской. Это мѣропріятіе предохраняетъ чашку отъ обломовъ, а лошадей отъ порѣзовъ.

939. **Воду** лучше всего давать въ переносныхъ ведрахъ, за чистотой которыхъ легче слѣдить, чѣмъ за спеціально для этой цѣли приспособленными чашками. Такъ какъ лошадямъ нужно давать всегда тепловатую воду, а въ водопроводныхъ кранахъ трудно контролировать температуру воды, то вышеприведенный способъ оказывается самымъ цѣлесообразнымъ. Наконецъ, водопроводныя трубы часто требуютъ ремонта.

940. **Привязываніе лошади** лучше всего производить прямо къ кольцамъ, ввинченнымъ въ стѣну. Такихъ колецъ слѣдуетъ имѣть по нѣскольку, какъ въ стойлѣ, такъ и въ денникахъ.

941. **Температура въ конюшняхъ** считается нормальной 6°—8° Реом. Отъ болѣе высокой температуры лошади слабѣютъ, при болѣе низкой—разстраивается пищевареніе, отростаетъ шерсть, и онѣ легко простужаются. Чтобы температура постоянно была равномѣрная, надо часто провѣтривать конюшню. На зиму двери обиваютъ войлокомъ, въ лѣтнее время съ солнечной стороны надо завѣшивать окна деревянными или соломенными жалюзи.

942. **Вентилированіе** конюшенъ имѣетъ въ виду двоякую цѣль: введеніе въ конюшню свѣжаго воздуха и удаленіе изъ нея испорченнаго воздуха. На каждую лошадь въ часъ необходимо 5 — 6 куб. саж. чистаго воздуха, а между тѣмъ испаренія отъ лошадей, ихъ дыханіе и разложенія подстилокъ быстро портятъ воздухъ въ конюшняхъ. Лѣтомъ нетрудно вентилировать, прямо открывъ окна и двери, но зимою для этого необходимы особыя приспособленія.

943. **Введеніе въ конюшни свѣжаго воздуха.** Для этого въ верхнихъ частяхъ дверей вставляются цинковые листы съ мелкими отверстіями. Въ наружныхъ стѣнахъ, фута на 2 ниже потолка, вставляются отдушины въ 9 — 10 вершковъ длины. Въ окнахъ такъ же слѣдуетъ имѣть форточки, которыя можно держать открытыми при температурѣ наружнаго воздуха въ $+5^0$ Реом. При возведеніи стѣнъ конюшенъ, надо устраивать вентиляціонные каналы сѣченіемъ въ $^1/_2$ кирпича. Входное отверстіе этихъ каналовъ должно быть съ наружной стѣны на высотѣ не менѣе $2^1/_2$ арш., другой конецъ канала открывается внутри конюшни на такой высотѣ, чтобы не простудить лошадей притокомъ холоднаго воздуха. Отверстія должны закрываться клапанами. При очень низкой температурѣ наружнаго воздуха, его необходимо предварительно согрѣвать, что достигается особой конструкціей калориферами. Отверстія такихъ вентиляціонныхъ трубъ находятся подъ потолкомъ.

944. **Для удаленія изъ конюшенъ испорченнаго** воздуха должна быть другая система каналовъ, которая беретъ свое начало внутри конюшенъ на 3 арш. надъ поломъ, и проходя въ стѣнѣ, выходитъ наружу. Для того, чтобы тяга шла энергичнѣе, каналы эти проводятъ вблизи печныхъ трубъ; въ этомъ случаѣ нагрѣтый воздухъ даетъ лучшую тягу и стѣнки каналовъ не сырѣютъ отъ осадка влаги.

Гораздо проще устраивать вытяжныя трубы безъ подогрѣванія; онѣ начинаются подъ потолкомъ, выходятъ выше крыши на 1 арш. и болѣе; трубы эти снабжаются вентиляторами, снаружи окутываются войлокомъ, чтобы не было на внутренней стѣнкѣ ихъ слишкомъ большого осадка паровъ; у нижняго края трубы проводятъ желобокъ, въ который стекаютъ и отводятся осадки. Постановка такой трубы устраняетъ потѣніе потолковъ и хорошо очищаетъ воздухъ.

Количество воды по расчету выходитъ для пойла и обмывки лошади 6 ведеръ; для промыванія желобовъ 7 вед., для промыванія половъ, перегородокъ и сточн. трубъ 20 вед. на 1 кв. с. площади въ день. На мытье каждаго экипажа требуется около 10 ведеръ.

947. **Отведеніе грязныхъ водъ.** От-

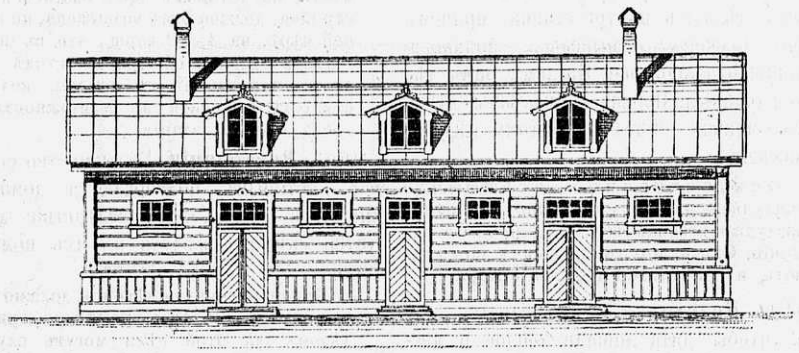


Рис. 96. Конюшня и коровникъ. Фасадъ (по А. Папенгуту).

945. **Двери** въ конюшняхъ должны быть прочны и такого размѣра, чтобы пара лошадей могла свободно войти. Онѣ должны быть двойныя. Для людей въ такой двери находится калитка. Ручки прочныя и простыя, чтобы за нихъ не зацѣплялась сбруя. Пороги должны быть не выше $1—1^1/_2$ вершка и для прочности покрываются полосами рубчатаго желѣза.

946. **Водоснабженіе** можно производить изъ разныхъ источниковъ: рѣкъ, колодцевъ, ключей; надо слѣдить только, чтобы вода была хорошаго качества. Колодцы слѣдуетъ рыть глубже, чтобы напасть на ключевую воду, а не пользоваться сточною почвенною, которая часто бываетъ заражена органическими веществами, особено вблизи жилищъ. Доставляется вода или ручнымъ способомъ или проводится по чугуннымъ трубамъ.

водныя трубы и пріемники должны быть непроницаемы, достаточно прочны для сопротивленія внутреннему и внѣшнему давленіямъ, не разрушаться отъ кислотъ, имѣть герметическіе затворы, удобные для прочистки и укладки. Трубы должны быть изъ слабопористыхъ матеріаловъ: изъ кирпича-желѣзняка, покрытаго растворомъ цемента. Размѣръ ихъ долженъ соотвѣтствовать количеству протекающей воды. На трапахъ и пріемникахъ должны быть гидравлическіе запоры. Черезъ стоки не должна просачиваться жидкость. Чтобы трубы не лопались при осѣданіи почвы, надо класть ихъ на бетонномъ основаніи. Въ фундаментѣ отверстія для прохожденія сточныхъ трубъ надо дѣлать гораздо большого діаметра, чтобы зданіе, осѣдая, не разорвало трубы (см. выше § 678).

948. **Освѣщеніе конюшенъ.** Хорошее освѣщеніе благопріятно дѣйствуетъ на самочувствіе животныхъ а потому вовопросъ объ освѣщеніи конюшенъ занимаетъ не послѣднее мѣсто. При недостаткѣ свѣта лошади становятся слабыми, лѣнивыми, жирѣютъ, внѣ конюшни онѣ пугливы. Общая площадь оконныхъ проемовъ должна быть не менѣе 1/8 части площади наружныхъ стѣнъ. Если стѣны очень толсты, то ниши отнимаютъ много свѣта и оконную площадь слѣдуетъ увеличить. Помѣщать окна слѣдуетъ возможно ближе къ потолку, чтобы не дуло отъ нихъ. Переплеты дѣлаютъ въ три станка, причемъ средній долженъ открываться, вращаясь по горизонтальной оси. На зиму рамы дѣлаются двойныя. Переплеты желѣзные отнимаютъ меньше свѣта и поэтому цѣлесообразнѣе.

Искусственное освѣщеніе наилучшее электрическое, оно не портитъ воздуха и безопаснѣе въ пожарномъ отношеніи. Свѣчи дороги, керосинъ даетъ копоть, и опасенъ въ смыслѣ пожара.

949. **Подстилка** употребляется для того, чтобы дать лошади теплое и мягкое ложе. Матерьялъ для подстилки бываетъ разный: солома, стружки, опилки, осиновая и сосновая шерсть. Соломенная подстилка мягче и чище, а потому наиболѣе употребительная. За послѣднее время входитъ въ употребленіе подстилка изъ сфагнума (перегнившій мохъ), который обладаетъ способностью всасывать въ себя мочу и дезинфцировать воздухъ, благодаря присутствію въ немъ озона. На 1 лошадь въ мѣсяцъ достаточно 6 пудовъ. Половина укладывается въ стойлѣ, черезъ 15 дней сверху кладутъ другую половину. Пудъ сфагнума стоитъ 21 к. Пудъ соломы—30 к. Соломы надо тоже 6 п. въ 1 мѣс. и мѣнять каждый день.

Конюшня и коровникъ.

Прежде чѣмъ перейти къ описанію конюшни и коровника, нужно замѣтить, что оба эти помѣщенія, при содержаніи малаго количества лошадей и коровъ, могутъ быть соединены въ одно общее зданіе, какъ это и представлено здѣсь на составленномъ А. Папенгутомъ проектѣ и заимствованномъ нами изъ его книги: „Деревянные дома—дачи“ (рис. 96, 97, 98); между конюшней и коровникомъ помѣщена лѣстница на чердакъ, предназначенный для склада сѣна, соломы, овса и проч.

Для удовлетворенія требованіямъ гигіены, помѣщеніе для домашнихъ животныхъ должно быть безусловно сухимъ; сухость зданія достигается тѣмъ, что мѣсто, на которомъ предполагается постройка, должна быть возвышена, по крайней мѣрѣ, на 4—6 верш., что въ значительной степени облегчаетъ стокъ жидкихъ испражненій въ канавы, которыя слѣдуетъ выкопать по возможности съ трехъ сторонъ зданія.

950. **Вентиляція.** Большинство болѣзней, которымъ подвергаются домашнія животныя, происходятъ вслѣдствіе недостатка свѣжаго воздуха въ ихъ помѣщеніяхъ.

Провѣтриваніе помѣщенія должно производиться во всякое время года, причемъ лѣтомъ для этой цѣли могутъ служить двери и окна; послѣднія, во избѣжаніе сквозного вѣтра, *должны отворяться только* съ одной стороны зданія такимъ образомъ, чтобы входящій воздухъ ударялъ въ потолокъ, что достигается особымъ устройствомъ оконъ («откидныя окна») (см. ниже §). Въ зимнее время такое провѣтриваніе, конечно, не можетъ быть допустимо, такъ какъ холодный воздухъ, врываясь большими массами, сильно охлаждаетъ помѣщеніе, что можетъ послужить причиной простуды животныхъ. Поэтому лучше всего устроить

951. **Вытяжныя трубы,** которыя могутъ быть сдѣланы изъ листового желѣза или изъ дерева; желѣзнымъ трубамъ придаютъ круглую форму сѣченія; деревяннымъ — квадратную. Вытяжныя трубы должны начинаться у самаго потолка и, пройдя чердачное помѣщеніе, выходить наружу надъ конькомъ на такой высотѣ, чтобы вся длина ихъ была бы не менѣе 2 саж.

У основанія трубы (въ потолкѣ) нужно устроить клапанъ, которымъ можно было-

бы увеличивать или уменьшать отверстіе трубы; наверху труба прикрывается двускатной крышкой, чтобы дождь и снѣгъ не могъ бы попасть въ нее (рис. 98).

952. **Освѣщеніе.** Конюшня, равно какъ и коровникъ, должны быть настолько свѣтлы, чтобы при выводѣ животныхъ изъ помѣщенія не было рѣзкаго перехода къ свѣту. Окна слѣдуетъ помѣщать на высотѣ 1 саж. отъ пола, а для ослабленія дѣйствія свѣта, въ нихъ вставляютъ жалюзи. Для удобства открыванія, окна дѣлаютъ откидными по горизонтальной оси.

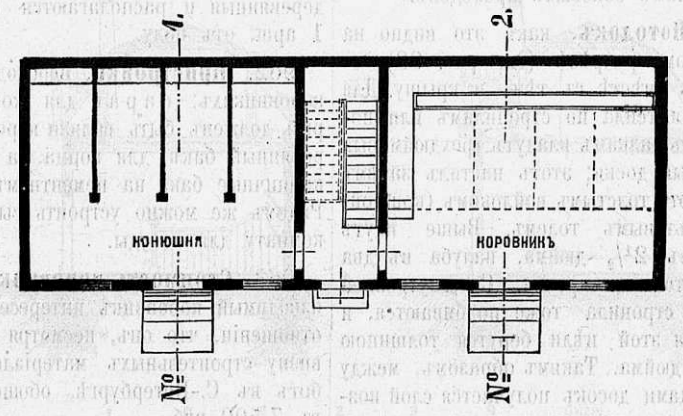


Рис. 97. Конюшня и коровникъ. Планъ (по А. Папенгуту).

Въ виду того, что всѣ окна на предлагаемомъ проектѣ расположены только съ одной стороны зданія и величина ихъ незначительна, не лишнимъ будетъ устроить окна и надъ дверьми, причемъ онѣ могутъ быть сдѣланы глухими, т. е. не открывающимися.

953. **Высота конюшни и коровника** должна быть не менѣе 12 фут. Если потолокъ подшивной по стропиламъ, то эта высота считается до средины стропильной ноги.

Постройка коровника.

Для успѣшнаго веденія молочнаго хозяйства слѣдуетъ обратить серьезное вниманіе на содержаніе скота. Помѣщенія должны отвѣчать всѣмъ требованіямъ гигіены и только эти условія, въ соединеніи съ хорошей пищей, могутъ дать ожидаемые результаты. Постройка коровника настолько проста, что каждый сельскій хозяинъ, при самой незначительной подготовкѣ, можетъ произвести ее домашними средствами. Предлагаемый нами здѣсь проектъ образцоваго коровника составленъ и построенъ покойнымъ профес. В. А. Нетеромъ на Удѣльной фермѣ, близъ С.-Петербурга. Коровникъ этотъ разсчитывается на 60 головъ, при чемъ въ каждомъ стойловомъ отдѣленіи ставятся три коровы; для быковъ устроены четыре отдѣльныхъ стойла.

954. **Общій планъ.** Зданіе прямоугольной формы съ двумя входами (см. рис. 99 I и II) на противуположныхъ сторонахъ. Одинъ входъ служитъ для загона скота, другой — для рабочихъ. Стойла тянутся по длинѣ зданія въ четыре ряда и ряды отдѣляются тремя проходами, изъ которыхъ средній устраивается возвышеннымъ, чтобы легче производить подачу пищи и осмотръ всего коровника.

955. **Размѣры.** Длина зданія 12 с. 1 арш. 12 вершк., ширина 8 с. 1 арш. 12 вершк. Стойло: — длина 2 саж. и

ширина 4 аршина. Проходы: ширина средняго 2 арш., ширина боковыхъ по 3 арш.

956. **Полы** въ проходахъ кирпичные на бетонномъ основаніи; швы заливаются цементнымъ растворомъ. Въ стойлахъ полы деревянные изъ сосновыхъ досокъ на лагахъ по строевому мусору, скрѣпленному известковымъ растворомъ. Какъ въ проходахъ, такъ и въ стойлахъ полы должны имѣть легкій скатъ по направленію къ желобамъ, которые тянутся вдоль по сторонамъ боковыхъ проходовъ.

957. **Потолокъ**, какъ это видно на поперечномъ разрѣзѣ (см. рис. 99) составляетъ вмѣстѣ съ тѣмъ и крышу. Для сохраненія тепла по стропиламъ или потолочнымъ балкамъ кладутъ трехдюймовыя закраенныя доски; этотъ настилъ затѣмъ покрываютъ толстымъ войлокомъ (кошмой) и асфальтовымъ толемъ. Выше идутъ бруски въ $2^1/_2$ дюйма, палуба въ два теса и толевая кровля. Съ внутренней стороны стропила тоже подбиваются, и доски для этой цѣли берутся толщиною въ $2^1/_2$ дюйма. Такимъ образомъ, между 2-мя рядами досокъ получается слой воздуха—т. е. дурнаго проводника тепла, къ тому еще прослойка войлока, благодаря чему тепло можетъ хорошо сохраняться, а отсутствіе потолка, даетъ большій объемъ воздуха въ коровникѣ.

958. **Освѣщеніе** коровника производится черезъ 17 слуховыхъ оконъ въ потолкѣ и 16 малыми въ торцовыхъ стѣнахъ. Окна большія съ двойными переплетами; боковыя стѣнки ихъ состоятъ изъ двухъ рядовъ закраенныхъ досокъ въ $2^1/_2$ дюйма толщины. Между этими рядами идетъ прослойка войлока.

Искуственное освѣщеніе самое лучшее электрическое, за неимѣніемъ его газовое; гдѣ и этого нѣтъ, то необходимо во всякомъ случаѣ позаботиться, чтобы керосиновыя лампы не коптѣли и чтобы вентиляція была хорошая.

959. **Вентиляція** производится посредствомъ вытяжныхъ трубъ въ вершинахъ слуховыхъ оконъ; трубы эти слѣдуетъ обивать войлокомъ, чтобы онѣ не охлаждались и не производили осадковъ испареній на внутреннихъ стѣнкахъ трубъ. Въ предупрежденіе стока жидкости, нижній край трубы окружается желобкомъ, снабженнымъ отводной трубочкой.

960. **Сточныя канавы** тянутся вдоль обѣихъ сторонъ боковыхъ проходовъ, канавки дѣлаются изъ кирпича на цементномъ растворѣ.

961. **Кормушки и ясли** дѣлаются деревянныя и располагаются на высотѣ 1 арш. отъ полу.

962. **Пристройки**, необходимыя при коровникахъ: сарай для корма, который долженъ быть вблизи коровника, деревянный бакъ для корма, а для воды кирпичные баки на цементномъ растворѣ. Рядомъ же можно устроить сыроварню и комнату для посуды.

963. **Стоимость коровника.** Воспроизводимый коровникъ интересенъ въ томъ отношеніи, что онъ, несмотря на дороговизну строительныхъ матеріаловъ и работъ въ С.-Петербургѣ, обошелся всего въ 7.500 руб.

Молочная.

Въ число необходимыхъ службъ для всякаго, хотя бы и небольшого хозяйства, входитъ молочная, которая служитъ для храненія въ ней молочныхъ продуктовъ. Проектъ молочной, который изображенъ на нашемъ рисункѣ (см. рис. 100), относится къ самому простому, и дешевому типу.

964. **Въ подвальномъ** каменномъ полу-этажѣ, вышиною приблизительно въ $3^1/_2$ арш., помѣщаются: лѣстница, погребъ, служащій для обработки молока лѣтомъ и ледникъ съ двойными стѣнками, толщиною въ 6 вершковъ, съ прослойкомъ воздуха въ 2 вершка. Въ ледникъ ведутъ 2-ое дверей: одна съ лѣстницы, а другая изъ холодной молочной. Освѣщается ледникъ посредствомъ окна, которое прорубается въ наружной стѣнѣ и служитъ также для набивки ледника льдомъ. Чтобы защитить ледникъ отъ дѣйствія солнца, его располагаютъ обыкновенно подъ верандой. Отъ наружной стѣны онъ отдѣляется проходомъ въ $1^1/_2$ аршина ширины, гдѣ устраиваютъ полки для храненія молочныхъ продуктовъ.

966. **Полы.** Если полы деревянные, то ихъ слѣдуетъ стлать, пропитывая доски горячимъ льнянымъ масломъ. Что же касается асфальтовыхъ и плитныхъ, то они заслуживаютъ особаго вниманія, такъ какъ ихъ можно содержать гораздо чище.

967. **Вытяжныя трубы.** Къ необходимой принадлежности молочной, относятся вытяжныя трубы, которыя являются продолженіемъ каналовъ въ стѣнахъ подвала и вытяжки, вверху и внизу. Какъ побудительной тягой слѣдуетъ пользоваться дымовой трубой.

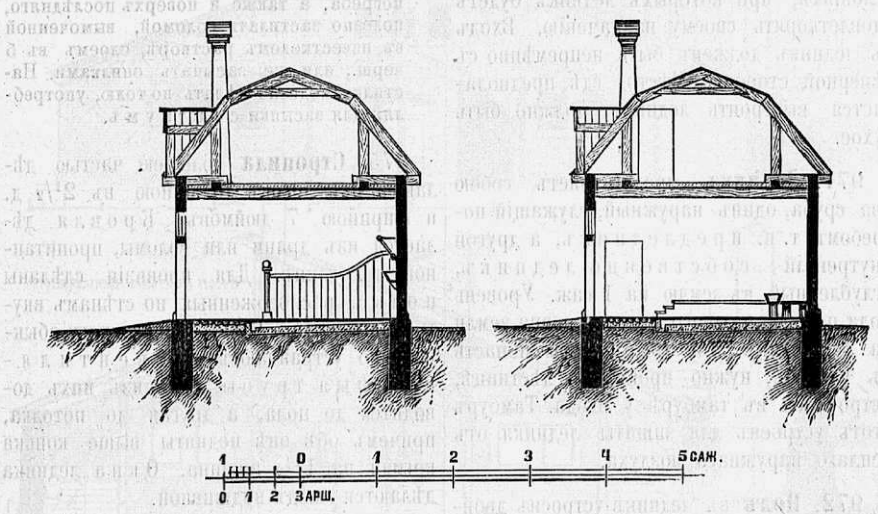


Рис. 98. Конюшня и коровникъ. Разрѣзъ (по А. Папенгуту).

965. **Въ первый этажъ** мы попадаемъ по лѣстницѣ, которая дѣлитъ его на двѣ части: зимнюю молочную, гдѣ поставлена небольшая круглая желѣзная печь и коренная труба, чтобы имѣть возможность поддерживать нужную для производства температуру. Въ другой части находится судомойня, которая сообщается съ молочной дверью и широкимъ проемомъ надъ очагомъ. Налѣво отъ лѣстницы, кромѣ сѣней, находится помѣщеніе для ключницъ и работницъ. Впереди — крытая веранда, гдѣ работаютъ лѣтомъ. Изъ судомойни въ нижнюю молочную, для удобства, дѣлаютъ люкъ для подачи на блокахъ сосудовъ.

968. **Очагъ** основывается на желѣзныхъ полосахъ, укрѣпленныхъ на стѣнахъ.

969. **Внутреннее устройство.** Столы, которые употребляются въ молочныхъ, покрываются цинковыми листами. Вдоль стѣнъ устанавливаются полки, въ четыре или пять рядовъ.

970. **Стоимость молочной.** Постройка только что описанной молочни можетъ обойтись около 1.600 рублей.

Ледникъ.

Помѣщеніе, въ которомъ можно искусственно охлаждать, или сберечь хозяйственные продукты, а также и сохранять ледъ, имѣетъ большое значеніе для домашняго хозяйства. Такое помѣщеніе носитъ названіе ледника. Прежде чѣмъ приступить къ описанію проекта ледника, необходимо сказать нѣсколько словъ о тѣхъ условіяхъ, при которыхъ ледникъ будетъ удовлетворять своему назначенію. Входъ въ ледникъ долженъ быть непремѣнно съ сѣверной стороны. Мѣсто, гдѣ предполагается выстроить ледникъ, должно быть сухое.

971. **Ледникъ** представляетъ собою два сруба, одинъ наружный, служащій погребомъ, т. н. предледникъ, а другой внутренній — собственно ледникъ, углубленный въ землю на 1 саж. Уровень пола погреба находится ниже уровня земли на 1 аршинъ. Для того, чтобы попасть въ погребъ, нужно пройти по лѣстницѣ, устроенной въ тамбурѣ у входа. Тамбуръ этотъ устроенъ для защиты ледника отъ теплаго наружнаго воздуха.

972. **Полъ** въ ледникѣ устроенъ двойной: верхній настилъ устроенъ изъ пластинъ, расположенныхъ по бревенчатымъ прокладкамъ съ просвѣтами. Просвѣты служатъ для стока воды, образующейся отъ таянія льда. Нижній же настилъ, такъ называемый сливной, устроенъ изъ досокъ, расположенныхъ на лагахъ; онъ имѣетъ уклонъ къ сточной трубѣ для отвода воды, которая стекаетъ черезъ просвѣты верхняго настила. Полъ погреба устроенъ изъ досокъ на лагахъ.

973. **Стѣны** собственно ледника утверждены въ землѣ на осмоленныхъ подушкахъ, стѣны же предледника и тамбура на стульяхъ, зарытыхъ въ землѣ. Для большей прочности стѣны погреба стянуты въ четырехъ мѣстахъ сжимами на болтахъ.

974. **Потолокъ** ледника сдѣланъ изъ пластинъ, положенныхъ концами на стѣны. На нихъ установлены стойки изъ короткихъ обрубковъ шипами въ гнѣздахъ пластинъ, по срединѣ проложенъ прогонъ, а по нему еще рядъ такихъ же стоекъ. По этимъ 3-мъ рядамъ стоекъ вверху положены прогоны и по нимъ настланы потолочныя доски.

Чтобы уменьшить передачу тепла, пространство между потолками ледника и погреба, а также и поверхъ послѣдняго, полезно застилать соломой, вымоченной въ известковомъ растворѣ, слоемъ въ 5 верш., или же засыпать опилками. Настилку полезно дѣлать по толю, употребляя для засыпки сфагнумъ.

975. **Стропила** большею частью дѣлаютъ изъ досокъ толщиною въ $2^1/_2$ д. и шириною 7 дюймовъ. Кровля дѣлается изъ драни или соломы, пропитанной въ глинѣ. Для провизіи сдѣланы полки, расположенныя по стѣнамъ внутренняго сруба. Чтобы усилить тягу обыкновенно устраиваютъ двѣ вентиляціонныя трубы, одна изъ нихъ доводится до пола, а другая до потолка, причемъ обѣ онѣ подняты выше конька крыши на $1^1/_2$ аршина. Окна ледника дѣлаются подъ подшивкой.

976. **Земляная обсыпка** устраивается кругомъ ледника; верхъ покрывается дерномъ, вокругъ обсыпки у подошвы ледника выкапываютъ канавку, которую вымащиваютъ камнемъ или кирпичемъ. Ей даютъ уклонъ, дабы дать возможность водѣ не просачиваться въ землю, а стекать подальше отъ ледника.

977. **Дверей** всего три, изъ нихъ одна наружная, ведущая въ тамбуръ, другая — въ погребъ и третья — въ ледникъ, въ самомъ ледникѣ устроено окно, чтобы имѣть возможность ставить продукты прямо на ледъ.

978. **Стоимость ледника.** Постройка такого ледника обходится примѣрно 850 рублей.

Водокачка.

Прежде чѣмъ приступить къ описанію проекта водокачки, скажемъ нѣсколько словъ о ея значеніи для хозяйства. Вопросъ о водоснабженіи требуетъ особаго вниманія въ усадьбахъ, гдѣ вода расходуется въ большомъ количествѣ. Довольно часто усадьба находится на большомъ разстояніи отъ водокачки, что является, въ

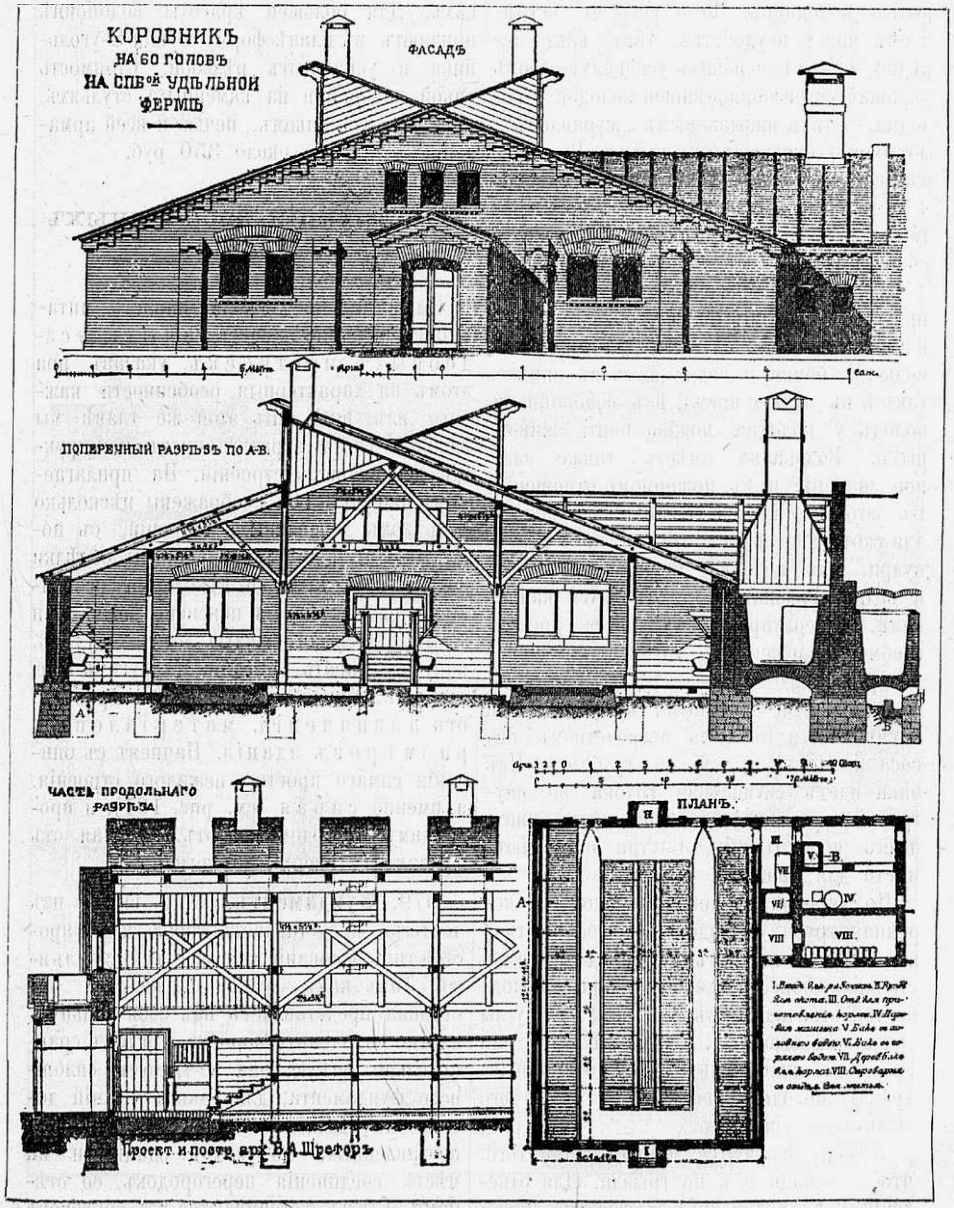


Рис. 99. Коровникъ на 60 головъ на Спб. Удѣльной фермѣ (постр. проф. Шретеромъ).

смыслѣ потери времени, очень не удобнымъ. Мало того, природные водоемы въ зимнее время часто замерзаютъ, что также составляетъ большое неудобство. Поэтому, для сбереженія времени, прибѣгаютъ къ рытью колодцевъ. Но и тутъ мы встрѣчаемъ массу неудобствъ, такъ какъ нерѣдко, даже въ большихъ усадьбахъ, дворъ украшается безобразнѣйшей колодой у колодца, съ такъ называемымъ „журавлемъ", постоянно окруженными грязью. Во избѣжаніе этого слѣдуетъ устраивать простую и недорогую водокачку, которая не только упрощаетъ разборку воды, но и сберегаетъ ее.

Проектъ, изображенный на рис. 100, представляетъ типъ очень удобный водокачки, которая служитъ для наливанія воды въ бочки и ведра какъ въ зимнее, такъ и въ лѣтнее время; изъ водопойныхъ колодъ у колодца можно поить животныхъ. Водокачка имѣетъ также важное значеніе и въ пожарномъ отношеніи. Въ этомъ проектѣ водопойныя колоды для скота совершенно отдѣлены отъ резервуара, изъ котораго наполняются бочки и ведра. Грязная вода отводится канавками. Резервуары наполняются посредствомъ проложенныхъ трубъ изъ гальванизированнаго желѣза; трубы снабжены выпускными и запорными кранами. Вода накачивается въ бакъ посредствомъ насоса и затѣмъ идетъ по трубамъ. Изъ бака идетъ сигнальная трубка во внутреннюю раковину, которая даетъ знать о его переполненіи. Внутри оставляютъ мѣсто для рабочаго.

По серединѣ водокачки находится коренная труба, а рядомъ съ нею круглая печь. Труба на томъ мѣстѣ, гдѣ сходятся стропила, обнесена деревянной рамой, подпертой стоечками; въ эту раму, на углы упираются стропила. Стѣны дѣлаютъ или рубленныя или обшивныя. Чтобы предохранить колодезь отъ пыли и грязи его снабжаютъ крышкою.

Колоды обиваются цинкомъ, для того, чтобы лошади ихъ не грызли. Для отведенія мочи водокачку окружаютъ мощеными скатами на всѣ стороны, а по низу ихъ проводятъ обводную канавку со стокомъ.

Водокачка освѣщается окномъ. Полъ обыкновенно дѣлаютъ деревянный на балкахъ. Для большей красоты водопойнѣ придаютъ въ планѣ форму 6 или 8-угольника и украшаютъ рѣзьбой. Стоимость такой водопойни на каменныхъ стульяхъ, съ насосомъ, бакомъ, печью и всей арматурою обходится около 350 руб.

Конструкціи деревянныхъ строеній.

Выше мы предложили нашимъ читателямъ описаніе деревянныхъ усадебныхъ построекъ, указавъ при этомъ на характерныя особенности каждаго изъ нихъ. Въ этой же главѣ мы задались цѣлью вкратцѣ описать конструкціи деревянныхъ строеній. На прилагаемомъ рисункѣ 101 изображены нѣсколько разрѣзовъ деревянныхъ строеній, съ поясните льными деталями, способы обдѣлки которыхъ, а также и нѣкоторыя особенности работы будутъ пояснены ниже. При этомъ, описывая каждую деталь, будемъ, попутно, давать описанія и другихъ конструкцій, зависящихъ, главнымъ образомъ, отъ назначенія, матеріаловъ и размѣровъ зданія. Начнемъ съ описанія самаго простого нежилого строенія, а именно сарая (см. рис. 101), и прослѣдимъ за ходомъ работъ, начиная отъ фундамента вверхъ до крыши.

979. **Фундаментъ**, какъ видно изъ чертежа, представляетъ собою самый простой типъ основаній, называемый стульями. Такъ какъ всякая деревянная постройка представляетъ изъ себя цѣльную, плотно сплоченную коробку, притомъ сравнительно легкую, она не требуетъ сплошного фундамента; для такихъ зданій достаточно отдѣльныхъ подпоръ или стульевъ, поставленныхъ по угламъ зданія и на мѣстѣ соединенія перегородокъ со стѣнами. Стулья устраиваются изъ обрубковъ

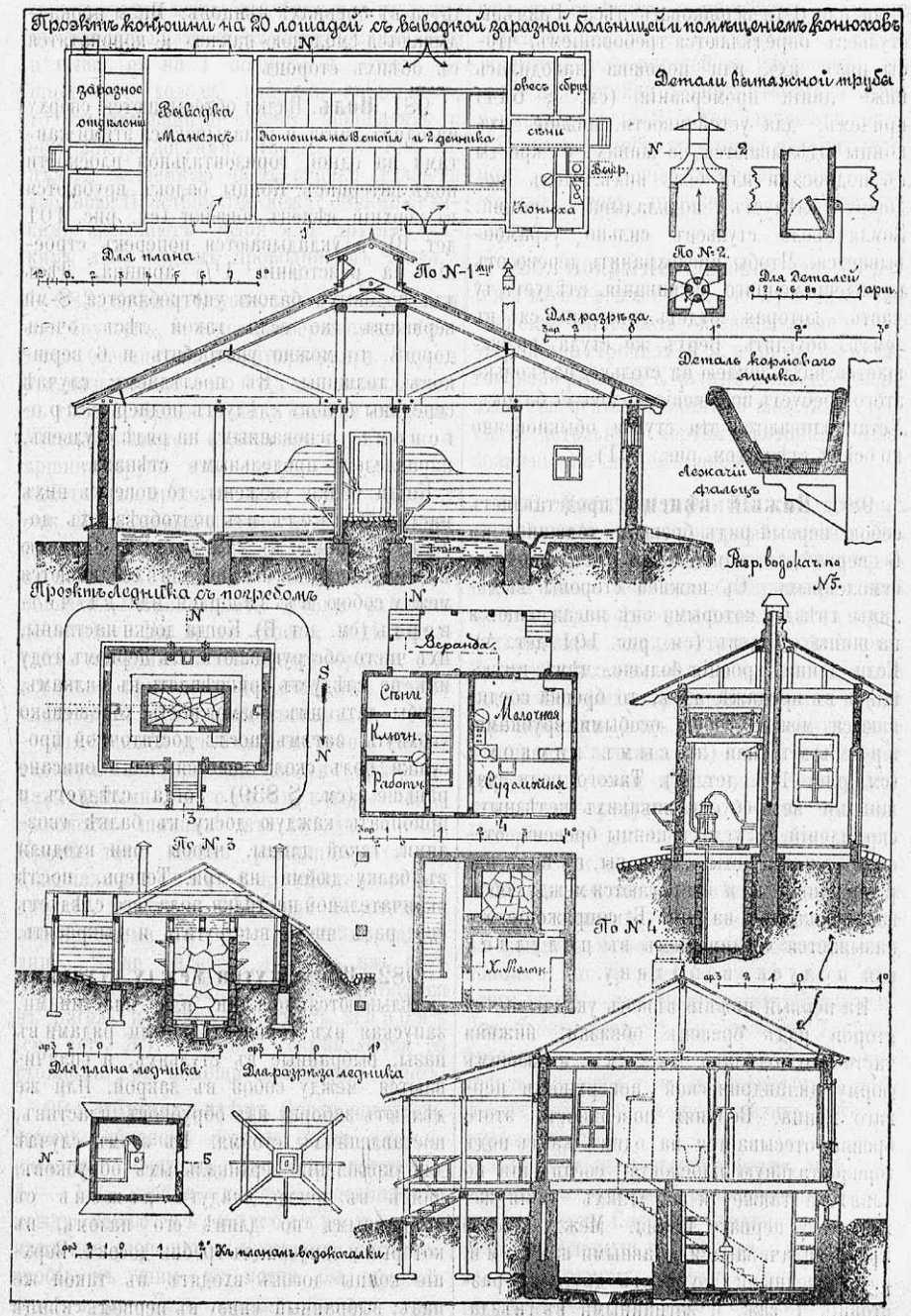


Рис. 100. Проектъ конюшни, молочни, ледника и водокачки.

7-ми или 6-ти-вершковаго лѣса. Размѣры стульевъ опредѣляются требованіемъ, чтобы низъ ихъ или подошва находилась ниже линіи промерзанія (см. § 644) причемъ, для устойчивости, нижніе ихъ концы вдѣлываются на шипахъ въ кресты съ подкосами или безъ нихъ. Подъ подошву слѣдуетъ подкладывать камни. Земля около стульевъ сильно утрамбовывается. Чтобы предохранить дерево отъ преждевременнаго загниванія, слѣдуетъ ту часть, которая будетъ находиться въ землѣ, обуглить. Верхъ же стула возвышается надъ землею на столько, на сколько этого требуетъ положеніе половыхъ балокъ. Устанавливаются эти стулья обыкновенно по осямъ стѣнъ (см. рис. 101).

980. **Нижній вѣнецъ** представляетъ собою первый рядъ бревенъ, толщиною въ 6 вершковъ, очищенныхъ отъ коры и осмоленныхъ. Съ нижней стороны выдѣланы гнѣзда, которыми онѣ насаживаются на шипы стульевъ (см. рис. 101 дет. А). Если длина строенія больше, чѣмъ имѣющійся въ продажѣ лѣсъ, то бревна соединяются между собою особыми врубками: прямымъ или косымъ замкомъ (см. рис. 101 дет. Г). Такого рода сращиваніе не требуетъ никакихъ желѣзныхъ скрѣпленій. Въ углахъ концы бревенъ отесываются на четыре стороны, въ видѣ параллелопипеда, и сопрягаются между собою какъ показано на дет. Б; сопряженіе это называется соединеніемъ въ полулапу или полусковородину.

На первый нижній вѣнецъ укладывается второй рядъ бревенъ обвязки; нижняя часть его обдѣлана пазомъ, имѣющимъ форму цилиндрической поверхности перваго вѣнца. Верхняя поверхность этого бревна отесывается на одинъ кантъ подъ горизонтальную плоскость; соединенія по длинѣ, а также и на углахъ такія же, какъ и у перваго вѣнца. Между собою вѣнцы сплачиваются вставными шипами, разставленными другъ отъ друга на разстояніи 1 саж. и загнанными въ гнѣзда. Послѣднія выдѣлываются другъ противъ друга въ бревнахъ вѣнцовъ. Пазы прокладываются смоленою паклею и конопатятся съ обѣихъ сторонъ.

981. **Полъ**. Балки обтесываются сверху на одинъ кантъ и укладываются этими кантами на одной горизонтальной плоскости подъ ватерпасъ. Концы балокъ врубаются въ верхній вѣнецъ обвязки (см. рис. 101 дет. В), и укладываются поперекъ строенія на разстояніи $1^1/_2$ аршина. Лѣсъ для половыхъ балокъ употребляется 8-ми вершковъ, но если такой лѣсъ очень дорогъ, то можно употребить и 6 вершковъ толщины. Въ послѣднемъ случаѣ середины балокъ слѣдуетъ подпереть прогономъ, основаннымъ на рядѣ стульевъ, параллельно продольнымъ стѣнамъ.

Когда балки уложены, то поверхъ нихъ настилается полъ изъ полуобрѣзныхъ досокъ, толщиною въ $2^1/_2$ дюйма и шириною 9 дюймовъ; доски эти по длинѣ соединяются между собою въ закрой или въ четверть (см. дет. В). Когда доски настланы, ихъ чисто обстругиваютъ. Въ первомъ году ихъ не слѣдуетъ прикрѣплять къ балкамъ, чтобы дать имъ возможность хорошенько усохнуть; затѣмъ, послѣ достаточной просушки, полъ сколачивается, какъ описано раньше (см. § 839). Тогда слѣдуетъ и прибивать каждую доску къ балкѣ гвоздями, такой длины, чтобы они входили въ балку дюйма на три. Теперь, послѣ окончательной настилки пола, его слѣдуетъ еще разъ чисто выстругать и выкрасить.

982. **Промежутки между стульями** задѣлываются досками или пластинами, запуская ихъ горизонтальными рядами въ пазы, выбранные въ стульяхъ, и сплачиваются между собой въ закрой. Или же дѣлаютъ заборку изъ обрубковъ пластинъ, поставленныхъ стоймя. Въ этомъ случаѣ для укрѣпленія вертикальныхъ обрубковъ, внизъ въ землю кладутъ лежень съ выбраннымъ по длинѣ его пазомъ, въ который и запускаютъ гребни досокъ. Верхніе концы досокъ входятъ въ такой же пазъ, выбранный снизу въ первомъ вѣнцѣ стѣнъ деревяннаго зданія. Забирается

пространство между столбами или стульями не только ниже поверхности земли, но и выше ея на 1 аршинъ и, чтобы не проникалъ холодъ снаружи подъ полъ, то эту деревянную стѣнку конопатятъ и обшиваютъ досками. Иногда съ тою же цѣлью, надземную часть стѣнки дѣлаютъ двойною. Пространство между обѣими стѣнками засыпаютъ золой или другимъ какимъ либо худымъ проводникомъ тепла.

983. **Стѣны**. Остовъ стѣнъ устраивается изъ брусьевъ, т. е. изъ 5 вершковыхъ бревенъ, отесанныхъ на четыре канта. Брусья эти, называемые стойками, вставляются въ гнѣзда верхняго вѣнца нижней обвязки. Устанавливаются стойки на разстояніи 4 аршинъ другъ отъ друга (см. дет. Д); высота ихъ принята нами здѣсь около 2 саж. Для большей прочности полезно схватывать стойки посредствомъ желѣзныхъ скобъ съ верхнимъ вѣнцомъ нижней обвязки. Устанавливать стойки слѣдуетъ по отвѣсу. На верхи стоекъ, обдѣланные также шипами, насаживается верхняя обвязка, при чемъ полезно ихъ также схватывать желѣзными скобами.

Для большей устойчивости стѣнъ, стойки распираютъ горизонтальными брусьями, называемыми ригелями, которые задѣлываются шипами въ гнѣзда стоекъ. Кромѣ того стойки раскашиваются по діагонали раскосами, сдѣланными изъ досокъ толщиною $1^1/_2$ или 2 дюйма и зарубленными лапою въ стойки заподлицо. Чаще раскосы дѣлаютъ изъ брусковъ (см. дет. Д), которые врубаются въ ригель и стойку зубомъ съ шипомъ (см. дет. Ж). Раскосы скрѣпляются со стойками при помощи желѣзныхъ скобъ.

984. **Обшивка стѣнъ**. Образовавшійся, такимъ образомъ остовъ, стѣнъ обшивается снаружи досками, толщиною 1 — $1^1/_2$ дюйма, которыя соединяются между собою въ ножовку, т. е. съ наклонно скошенными кромками, для того, чтобы въ швы не могла бы проникнуть вода. Если доски обшивки располагаютъ горизонтально, то ихъ прибиваютъ къ стойкамъ и раскосамъ, если же вертикально, то — къ ригелямъ. Можно обойтись безъ ригелей и раскосовъ, для этого надо стойки ставить нѣсколько чаще, а именно черезъ $2^1/_2$ арш. другъ отъ друга, и по нимъ прибивать доски по діагональному направленію. Такого рода конструкція очень прочная и не уступаетъ первой.

985. **Покрытіе**, состоитъ изъ: стропилъ, обрѣшетки и кровли. Не станемъ описывать всевозможные типы устройства стропилъ, т. к. о нихъ было уже говорено раньше, а дадимъ лишь необходимыя поясненія къ системѣ висячихъ стропилъ, детальные чертежи которыхъ изображены на нашемъ рисункѣ.

986. **Висячія стропила** въ данномъ случаѣ имѣютъ двѣ опорныхъ стѣны. Составными частями ея служатъ: 1) стропильныя ноги, образующія скаты крышъ, 2) горизонтальныя затяжки, связывающія концы стропильныхъ ногъ, 3) вертикальныя бабки, въ верхніе концы которыхъ врублены верхніе концы стропильныхъ ногъ, а къ нижнимъ подвѣшивается затяжка и 4) подкосы, употребляемые, если длина ноги болѣе $2^1/_2$ саж., въ предупрежденіе ихъ прогиба. Матеріаломъ для ногъ и затяжекъ служатъ бревна 6-ти вершковой толщины, которыя затесываются лишь въ мѣстахъ соединенія частей, а именно: затяжка затесывается на концахъ и по срединѣ, нога же—на концахъ, по срединѣ и кромѣ того еще одинъ кантъ—для прикрѣпленія обрѣшетки. Для бабки слѣдуетъ употреблять 7 вершк. бруски, т. к. верхняя врубка будетъ выходить прочнѣе. Что же касается до подкосовъ, то ихъ можно дѣлать изъ 5 вершк. лѣса.

Взаимное расположеніе фермъ этой конструкціи не должно превышать 1 сажени между осями. Способы соединенія между собою отдѣльныхъ частей фермъ ясно видны на прилагаемомъ чертежѣ. Такъ дет. Е, представляетъ изъ себя соединеніе ноги съ затяжкой и называется двойнымъ

зубомъ съ шипомъ; для того чтобы правильно сдѣлать его, надо сначала правильно вычертить и затѣмъ уже по начерченнымъ линіямъ обдѣлывать. Въ затяжкѣ оставляется соотвѣтственный вырубъ, оставляя при этомъ свободный конецъ нетронутымъ не менѣе какъ на 6 вершк. Шипъ виденъ на деталѣ 1, гдѣ онъ обозначенъ пунктиромъ. Затѣмъ соединеніе это стягивается такъ называемой уздой, т. е. желѣзною полосою (см. дет. Ж) имѣющей форму буквы П съ нарѣзанными концами, на которые снизу надѣвается желѣзная полоса съ 2-мя вырѣзами, и навинчиваются гайки.

Если затяжка дѣлается не изъ цѣльнаго бревна, а составная, то сопряженіе по длинѣ дѣлается какъ показано на дет. Г и называется натяжнымъ косымъ замкомъ съ клиномъ. Детальныхъ поясненій эта врубка не требуетъ, такъ какъ на чертежѣ видно все очень ясно.

Сверху и снизу накладываются желѣзныя доски съ дырьями, стягиваемые болтами. Нижняя доска по срединѣ поддерживается хомутомъ, т. е. желѣзною полосою въ видѣ буквы П, вертикальные концы которой загибаются на бабку и кончаются круглыми уширеніями съ проушинами, сквозь которыя пропускается болтъ (см. черт. Х), съ подклинкой, посредствомъ которой затяжка притягивается къ бабкѣ, до горизонтальнаго положенія. Верхніе концы стропильныхъ ногъ соединяются съ бабкою зубомъ съ шипомъ (см. черт. З), а между собою стягиваются при помощи длинныхъ скобъ. заершенные концы которыхъ забиваются въ стропильныя ноги. Сама скоба располагается горизонтально и проходитъ черезъ точки пересѣченія граней бабки съ гранями ногъ.

987. **Кровля**. Что касается кровли и обрѣшетки, то различныя устройства какъ той, такъ и другой были уже описаны раньше (см. § 808). Остается только сказать про кровлю изъ теса, про которую еще не упоминали, и которая проектируется нами для покрытія сарая, разсматриваемаго нами. Такъ какъ, въ зависимости отъ выбора матеріала для кровли, зависитъ уклонъ крыши и ея обрѣшетка, то соотвѣтственно этому приняты: 1) уклонъ крыши $=1/4$ подъема къ пролету и 2) обрѣшетка изъ $2\,1/2$ дюйм. брусковъ, прибитыхъ къ стропильнымъ ногамъ гвоздями. По коньку же, у карниза, и въ разжелобкахъ бруски замѣнены получистыми досками $2\,1/2$ дюйма толщины.

Когда такого рода обрѣшетка готова, то поверхъ ея набиваются чисто-обрѣзныя доски толщиною въ 1 дюйм., продороженныя по краямъ, т. е. со сдѣланными особымъ стругомъ желобками, параллельно кромкамъ; доски прикладываются плотно одна къ другой. Затѣмъ на этотъ рядъ накладывается другой, такимъ образомъ, чтобы швъ между кромками нижняго ряда досокъ закрывался бы срединой доски верхняго ряда. Соединеніе досокъ обоихъ рядовъ въ конѣ видно на деталѣ 3; тамъ же видно, какъ это соединеніе прикрыто коньковыми досками, толщиною 2 дюйма.

Доски, какъ и другой лѣсной матеріалъ, какъ бы хорошо не были высушены, всегда поступаютъ въ дѣло немного сыроватыми, и затѣмъ по прошествіи нѣкотораго времени усыхаютъ, и вслѣдствіе этого коробятся. Надо воспользоваться этимъ свойствомъ, чтобы извлечь изъ него пользу. Чтобы это понять яснѣе, посмотримъ, какъ усыхаетъ бревно (дет. И). Обратимъ вниманіе на формы трещинъ. Наружные слои усыхаютъ больше, чѣмъ внутренніе. Тоже самое происходитъ и въ доскѣ, выпиленной изъ бревна, и поэтому она коробится. Какую пользу можно извлечь изъ того, что доски коробятся, и какъ устроить изъ нихъ кровлю, удобную для стока воды? Для этого нижній рядъ тесовой кровли надо дѣлать изъ досокъ, положенныхъ выпуклостью годовыхъ колецъ вверхъ, а верхній — обратно, и прибивать нижній рядъ досокъ однимъ гвоздемъ къ рѣшетинѣ по оси доски, а верхній 2-мя, болѣе длинными по бокамъ (см. дет. К и І).

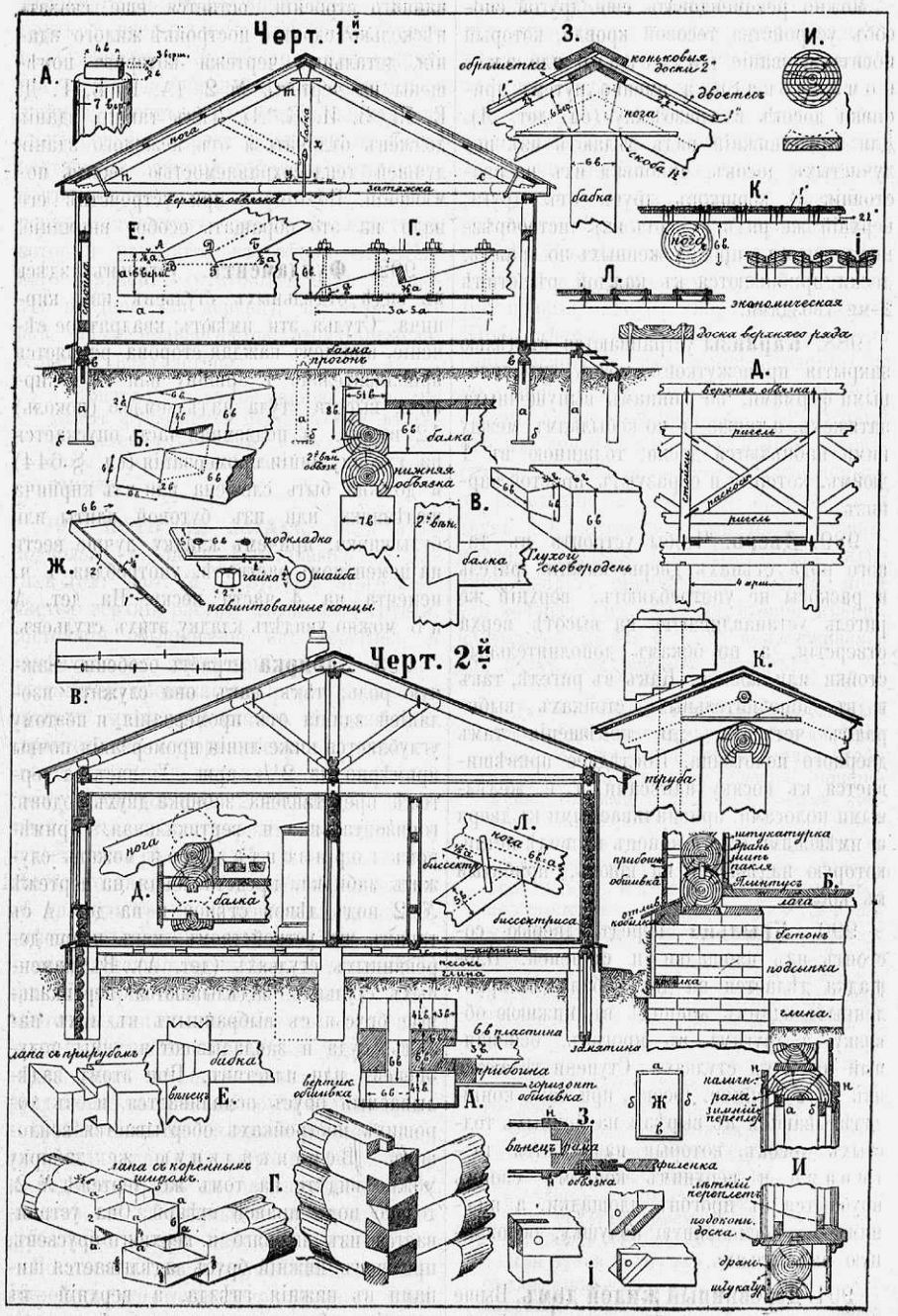


Рис. 101. Конструкціи деревянныхъ строеній.

Можно рекомендовать еще другой способъ устройства тесовой кровли, который носитъ названіе польскаго или экономическаго, а именно путемъ прибивки досокъ въ разбѣжку (см. дет. Л). Для этого нижній рядъ дѣлаютъ изъ получистыхъ досокъ, прибивая ихъ на разстояніи 3 вершковъ другъ отъ друга; верхній же рядъ дѣлаютъ изъ чистообрѣзныхъ досокъ, продороженныхъ по краямъ; доски прибиваются къ каждой рѣшетинѣ 2-мя гвоздями.

988. **Карнизы** устраиваются съ цѣлью закрытія промежутковъ между стропильными фермами; по концамъ выпущенныхъ затяжекъ, а также и по кобылкамъ между ними набиваются доски, толщиною въ 1 дюймъ, которыя и образуютъ простой карнизъ.

989. **Дверь**. Чтобы устроить въ такого рода стѣнахъ дверь, нижній ригель и раскосы не употребляютъ, верхній же ригель устанавливаютъ на высотѣ верха отверстія, а по бокамъ дополнительныя стойки или косяки. Какъ въ ригелѣ, такъ и въ дополнительныхъ стойкахъ выбираютъ четверти, для помѣщенія тамъ дверного полотенца. Послѣднее привѣшивается къ косяку навѣсами, т. е. желѣзными полосами, привинчиваемыми къ двери и имѣющими одинъ конецъ въ видѣ петли, которую надѣваютъ на крюкъ, прибитый къ косяку.

990. **Крыльцо** передъ дверью состоитъ изъ площадки и ступеней. Площадка дѣлается на двухъ балкахъ, врубленныхъ однимъ концомъ въ нижнюю обвязку, а другимъ въ прогонъ, основанный на 2-хъ стульяхъ. Ступени дѣлаются изъ $2^1/_2$ дюймов. досокъ, при чемъ концы задѣлываются въ вырѣзы наклонныхъ толстыхъ досокъ, которыя называются тетивами и верхнимъ концомъ своимъ врубаются въ прогонъ площадки, а нижнимъ—въ осмоленную подушку, основанную на стульяхъ.

991. **Деревянный жилой домъ.** Выше была описана постройка нежилого деревяннаго строенія, остается еще сказать нѣсколько словъ о постройкѣ жилого зданія, детальные чертежи котораго помѣщены на чертежѣ № 2 (А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И, К, Л). Типъ такого зданія долженъ отличаться отъ нежилого зданія лучшей теплосохраняемостью своихъ помѣщеній. Поэтому и при устройствѣ его надо на это обращать особое вниманіе.

992. **Фундаментъ**. устроенъ здѣсь въ видѣ отдѣльныхъ стульевъ изъ кирпича. Стулья эти имѣютъ квадратное сѣченіе, при чемъ каждая сторона равняется приблизительно 1 аршину или $2^1/_2$ кирпич., высота стула надъ землею (цоколь) 12 вершк., а подземная часть опускается на глубину линіи промерзанія (см. § 644) и должна быть сложена или изъ кирпича желѣзняка или изъ бутовой плиты или булыжника, причемъ кладку лучше вести на цементномъ растворѣ, употребляя 1 ч. цемента на 4 части песку. На дет. А и Б можно увидѣть кладку этихъ стульевъ.

993. **Забирка** играетъ особенно важную роль, такъ какъ она служитъ изоляціей зданія отъ промерзанія, и поэтому углубляется ниже линіи промерзанія почвы примѣрно на $2^1/_2$ арш.. У насъ на чертежѣ представлена забирка двухъ родовъ: горизонтальная и вертикальная. Примѣромъ горизонтальной можетъ служить забирка, представленая на чертежѣ № 2 подъ лѣвой стѣной и на дет. А съ такимъ же устройствомъ, какъ и при деревянныхъ стульяхъ (дет. А). Въ каменныхъ стульяхъ задѣлываются вертикальные брусья съ выбраннымъ въ нихъ пазомъ, куда и закладываются типы полубревенъ или пластинъ. При этомъ задѣлываемый брусъ осмаливается и въ хорошихъ постройкахъ обертывается войлокомъ. Вертикальную же забирку можно видѣть на томъ же чертежѣ № 2, только подъ правой стѣной. Она устраивается изъ нижняго и верхняго брусьевъ, при чемъ нижній брусъ задѣлывается шипами въ нижнія гнѣзда, а верхній—въ верхнія гнѣзда вертикальнаго бруса, задѣланнаго въ стулѣ, кромѣ того нижній брусъ, т. наз. замятина, осмаливается и обугливается. Кромѣ того она устраивается изъ полубревенъ или толстыхъ 3 дюймов. досокъ, загоняемыхъ шипами въ пазы верхняго бруса и замятины. Горизонтальной забиркѣ слѣдуетъ дать предпочтеніе предъ вертикальной, т. к. въ первой сгниваютъ лишь тѣ пластины, которыя находятся въ сферѣ перемѣннаго горизонта грунтовыхъ водъ (наиболѣе вредной для дерева); во второй же всѣ части подвергаются этому нежелательному воздѣйствію.

Понятно что самое раціональное—это дѣлать фундаментъ непрерывный въ видѣ каменныхъ стѣнъ, подъ всѣми стѣнами зданія. Описаніе его уже было раньше.

994. **Полъ на лагахъ**. Если нѣтъ подполья, то полъ устраиваютъ на лагахъ (см. черт. 2 и Б). Для этого снимается верхній растительный слой грунта, состоящій обыкновенно изъ перегноя, и замѣняютъ его промятой глиной, не допускающей проникнанія сырости въ зданіе; поверхъ глины устраиваютъ подсыпку изъ строительнаго мусора, песку или гари, а сверхъ подсыпки накладываютъ слой бетона, толщиною въ 2 вершка, состоящаго изъ смѣси кирпичнаго щебня и известковаго раствора. Когда бетонъ отвердѣетъ, то на его поверхности складываютъ въ два или три ряда кирпичные столбики, имѣющіе въ сѣченіи квадратъ 6×6 вершк., и на разстояніи другъ отъ друга на $1^1/_2$ арш. По кирпичнымъ подкладкамъ укладываются рядами по ширинѣ зданія лаги—толстыя 3 дюйм. получистыя доски. Половыя балки не надо класть на обрѣзъ фундамента, т. к. связь сруба будетъ хуже, а врубать ихъ въ окладной вѣнецъ лапою или же сковородникомъ. Если же зданіе стоитъ не на сплошномъ фундаментѣ, а на стульяхъ, то балки надо врубать во второй вѣнецъ.

По лагамъ настилается чистый полъ. Устройство его точно такое же, какъ и въ каменномъ зданіи.

995. **Стѣны**. По приведеніи основанія строенія подъ одну горизонтальную плоскость, на него кладутъ первый окладной или обвязочный вѣнецъ, выбирая для этого самыя толстыя бревна. Когда стѣны основываются на деревянныхъ стульяхъ, тогда на верхахъ стульевъ нарубаютъ шипы, входящіе въ окладной вѣнецъ въ полдерева. Сращиваніе концовъ въ этомъ вѣнцѣ дѣлается прямымъ или косымъ замкомъ (см. дет. Т, чер. 1). На первый вѣнецъ нарубаютъ второй. Чтобы вѣнцы плотно приставали и чтобы соприкосновеніе ихъ происходило бы не по одной только линіи, то въ верхнемъ бревнѣ вынимаютъ пазъ (дет. Б). Первый вѣнецъ соединяютъ со вторымъ посредствомъ вставныхъ шиповъ, помѣщаемыхъ на разстояніи 1 саж. отъ крестовинъ и другъ отъ друга, и кромѣ того въ шахматномъ порядкѣ (дет. В). Между вѣнцами кладутъ прокладку изъ пакли, моха или войлока (дет. Б). На второй вѣнецъ нарубается третій и т. д., придерживаясь при этомъ слѣдующихъ правилъ:

Для соблюденія горизонтальности вѣнцовъ, безъ значительной обтески бревенъ, надо класть послѣднія такъ, чтобы на уголъ приходились бревна, попеременно тонкими и толстыми своими концами (дет. В).

Сращиваніе концовъ бревенъ во всѣхъ промежуточныхъ вѣнцахъ дѣлаютъ простымъ стыкомъ, употребляя здѣсь по сторонамъ вставные шипы. Верхній же вѣнецъ сращивается такъ же, какъ и нижній.

Для оконъ, дверей и печныхъ проемовъ оставляются мѣста. Отрубки бревенъ, составляющіе простѣнки, держатся до окончательной отдѣлки отверстія только одними вставными шипами. Стѣны рубятся обыкновенно изъ бревенъ, толщиною 5—6 вершковъ.

Бревна, составляющія наружныя стѣны, обтесываются только съ внутренней стороны; а бревна, составляющія внутреннія стѣны,—съ двухъ сторонъ.

При обдѣлкѣ проемовъ надо укрѣплять стойки такъ, чтобы онѣ не мѣшали осадкѣ.

При рубкѣ стѣнъ вѣнцы прокладываютъ рыхло; окопопатка стѣнъ, должна производиться тогда, когда строеніе получило уже надлежащую осадку.

Особаго же вниманія и тщательности выдѣлки требуетъ рубка угловъ стѣнъ, т. е. сопряженіе вѣнцовъ между собою въ углахъ. Самымъ практичнымъ можно рекомендовать способъ, изображенный на дет. Г.—рубка безъ остатка въ лапу съ кореннымъ шипомъ. Соединенія такого рода устраняютъ всевозможное передвиженіе стѣнъ и прониканіе сырости черезъ него.

996. **Поперечныя стѣны** должны быть размѣщаемы въ планѣ зданія чрезъ 3—4 саж., не рѣже. При желаніи имѣть помѣщенія болѣе длинныя, надо прибѣгать къ вспомогательнымъ конструкціямъ, а именно къ употребленію вертикальныхъ сжимовъ съ 2-хъ сторонъ стѣнъ. Чтобы не препятствовать осадки зданія, въ сжимахъ выше головки болтовъ, оставляются прорѣзы.

997. **Стропила**, изображенныя на чертежѣ, носятъ названіе наклонныхъ. Состоятъ онѣ изъ стропильныхъ ногъ и подкосовъ. Стропила нижнимъ концомъ врубаются въ верхній вѣнецъ наружныхъ стѣнъ, обыкновенно чрезъ вѣнецъ отъ того, въ который врублены потолочныя балки; врубка при этомъ дѣлается, какъ показано на дет. Д, чтобы плоскость сопряженія ноги съ вѣнцомъ была бы возможно горизонтальнѣе. Нижнему концу стропильной ноги, придается свѣсъ около аршина, для образованія карниза. Верхніе же концы ногъ соединяются другъ съ другомъ сквознымъ шипомъ (см. дет. Д) и утверждаются на прогонѣ. Кромѣ того соединеніе ногъ въ конькѣ усиливается болтомъ или скобой (см. дет. Д).

998. **Подкосы**. Для того, чтобы стропильная нога не прогибалась, на $^1/_3$ ея длины отъ коня въ нее врубается подкосъ, какъ показано на черт. 2 и на дет. Л. Нижній же конецъ подкоса врубается между 1 и 2 верхними вѣнцами средней стѣны.

999. **Обшивка стѣнъ**. Бревна внѣшнихъ стѣнъ, подверженныя перемѣнамъ атмосферы, часто стрескиваются; въ трещины входитъ дождевая вода, и бревна начинаютъ гнить.—Обшивка стѣнъ досками, прикрѣпляемыми гвоздями къ особымъ вертикальнымъ брускамъ, такъ называемымъ прибоинамъ (дет. Б), служитъ защитою бревенъ отъ порчи; прибоины слѣдуетъ вырѣзать по формѣ бревенъ и прикрѣплять вертикально къ стѣнѣ на разстояніи $1^1/_2$ до 2 арш. одна отъ другой. Обшивка должна быть произведена не ранѣе окончательной осадки стѣнъ, т. е. по крайней мѣрѣ черезъ годъ послѣ окончанія постройки; въ противномъ случаѣ прибоины могутъ задерживать осадку стѣнъ.

Торцы дерева, какъ часть наиболѣе подверженную гніенію и требующую поэтому особой охраны, ни въ коемъ случаѣ не слѣдуетъ оставлять открытой; поэтому ихъ необходимо сейчасъ же послѣ окончанія рубки стѣнъ обшить досками такимъ образомъ, однако, чтобы эта обшивка не препятствовала бы общей осадкѣ стѣнъ; одновременно-же съ рубкой стѣнъ всѣ торцы бревенъ, выходящіе наружу, а также всѣ обтесанныя части слѣдуетъ покрывать олифой или какой-либо масляной краской, чтобы предохранить ихъ отъ внѣшнихъ вліяній.

Доски на обшивку стѣнъ слѣдуетъ употреблять толщиною въ 1 дюймъ и шириною не болѣе 7—9 дюймовъ; доски большой ширины не удобны въ томъ отношеніи, что онѣ сильнѣе коробятся и, усыхая, трескаются; прибивать ихъ къ пробоинамъ лучше той стороной, которая ближе къ сердцевинѣ. Сопряженіе досокъ должно быть сдѣлано такъ, чтобы дождевая вода не могла проникнуть сквозь швы обшивки; одно изъ наиболѣе употребительныхъ сопряженій—такъ называемое въ полурустикъ (дет. Б).

При устройствѣ зданія на сплошномъ фундаментѣ съ цоколемъ изъ естественнаго камня, обшивка стѣны доводится до цоколя; чтобы дождевая вода, скатывающаяся съ обшивки не попадала на цоколь, его слѣдуетъ перекрывать наклонной доской, называемой отливомъ и прибиваемой къ брускамъ, задѣлываемымъ въ кладку цоколя называем. кобылками (дет. Б). Если же каменнаго цоколя нѣтъ, и зданіе устроено на отдѣльныхъ столбахъ или стульяхъ, то низъ зданія необходимо обшить на подобіе цоколя, въ видѣ постамента. Доски для обшивки въ этомъ случаѣ должны прибиваться горизонтально, т. е. при вертикальной обшивкѣ постамента, нижніе концы досокъ скоро загниваютъ и тогда, при ремонтѣ, приходится смѣнять и здоровыя верхнія части обшивки.

1000. **Потолокъ** въ деревянныхъ зданіяхъ состоитъ изъ такихъ же частей, какъ и потолки у каменныхъ строеній: 1) изъ балокъ, зарубленныхъ концами въ стѣны, какъ показано на дет. Д и Е, т. назыв. лапой съ прирубомъ, назначенной кромѣ того и связывать стѣны вверху; 2) изъ подшивки подъ штукатурку, изъ 1 дюйм. досокъ, прибитыхъ снизу балокъ; 3) изъ чернаго пола, настланнаго по балкамъ сверху изъ толстыхъ $2^1/_2$ дюймов. досокъ; и 4) изъ смазки, состоящей изъ слоя жирной глины и всаженныхъ въ нее обломковъ кирпича.

1001. **Окна и двери** въ бревенчатыхъ стѣнахъ обдѣлываются рамой (см. дет. Ж), которая состоитъ изъ косяковъ бб, перекладины а, и подушки или порога в.

1002. **Косяки** нарубаются пазомъ на обдѣланные шипами концы бревенъ стѣнъ (дет. З). Для оконъ косяки выдѣлываются изъ толстаго 7—8 вершковаго бревна, распиленнаго такъ, чтобы получились фальцы для 2-хъ переплетовъ зимняго и лѣтняго (см. дет. И). Для дверей косяки дѣлаются изъ 6 вершк. бруса, съ выдѣлкою паза только на одной сторонѣ и четверти для навѣски полотнища на другой (дет. З).

1003. **Порогъ и перекладина** для дверей дѣлаются также изъ 4 вершк. лѣса и соединяются въ углахъ сквознымъ шипомъ (см. дет. І), скрѣпляясь кромѣ того деревяннымъ нагелемъ (гвоздемъ).

1004. **Подушка** оконной рамы показана на дет. И; состоитъ она изъ подоконной доски съ фальцемъ для зимняго переплета.

1005. **Наличникъ**. Рамы и стѣны закрываются наличникомъ, вышленнымъ изъ досокъ, различнаго рисунка (см. дет. З и И).

1006. **Щель**. Сверху перекладины въ рамахъ оставляется щель, закрываемая доской съ войлокомъ; послѣ же осадки щель тщательно законопачивается. Размѣръ щели $= {}^1/_{20}$ высоты перекладины надъ обрѣзомъ фундамента.

1007. **Оконныя переплеты**. Въ рамы для оконъ вставляются оконные переплеты обыкновенно, зимній-глухой, состоящій изъ обвязки и средниковъ, и лѣтній, съ неподвижною верхнею частью, называемой фрамугой и нижней створной, при чемъ створы навѣшиваются къ обвязкѣ переплета на петляхъ.

Въ нашемъ суровомъ климатѣ для жилыхъ домовъ, не слѣдуетъ дѣлать наружныхъ лѣстницъ; лучше лѣстницу помѣстить внутри жилого зданія. Въ такомъ случаѣ бока внутреннихъ лѣстницъ, въ плоскостяхъ тетивъ, слѣдуетъ зашить тонкими досками, а также закрыть и просвѣты спереди между ступенями. Въ южныхъ же мѣстахъ лѣстницу эту нѣтъ надобности помѣщать въ закрытомъ помѣщеніи.

Простой громоотводъ для усадебъ.

Съ давнихъ поръ люди старались оградить себя и свои жилища отъ разрушительнаго дѣйствія молніи; но пока ученіе объ электричествѣ не стало на твердую почву, пока американецъ Франклинъ не доказалъ однородности атмосфернаго электричества съ искусственнымъ, всѣ практиковавшіяся средства защиты не были дѣйствительны, ибо основывались лишь на суевѣріи.

Франклинъ первый замѣтилъ, что молнія падаетъ преимущественно на острые, высокорасположенные предметы, а потому, чтобы «свести» электричество съ облака на землю, снабдилъ остріемъ большой шелковый змѣй, который и пустилъ во время грозы на пеньковой веревкѣ, кон-

чавшейся шелковымъ шнуромъ съ желѣзнымъ ключемъ, вмѣсто ручки. Сначала ничего особеннаго не наблюдалось, но когда дождь смочилъ веревку, то ключъ давалъ искру, когда къ нему подносили руку. Послѣ долгихъ опытовъ Франклину удалось устроить настоящій громоотводъ и въ 1760 году на практикѣ доказать его предохранительную силу. Тѣмъ не менѣе громоотводъ Франклина не сразу былъ принятъ въ Европѣ, и оппозиція противъ него продолжалась 20 лѣтъ. Причиной этой оппозиціи было ложное самолюбіе европейскихъ ученыхъ и враждебное отношеніе англичанъ къ американцамъ. Съ тѣхъ поръ громоотводъ Франклина претерпѣлъ цѣлый рядъ усовершенствованій и наконецъ вошелъ во всеобщее употребленіе громоотводъ бельгійскаго уче-

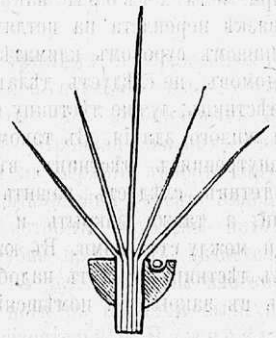


Рис. 102. Электропріемникъ для громоотвода системы Мельсана.

наго Мельсана (1865), самый простой по конструкціи и самый доступный по цѣнѣ, который мы здѣсь и опишемъ.

1008. **Громоотводъ Мельсана***). Устройство громоотводовъ по системѣ Мельсана представляется наиболѣе согласнымъ съ современными научными свѣдѣніями объ атмосферномъ электричествѣ, а вмѣстѣ съ тѣмъ это устройство настолько просто, что оно легко можетъ быть выполнено хозяйственными средствами, при помощи деревенскаго кузнеца и при очень небольшомъ расходѣ на матеріалы. Такимъ образомъ эта система громоотводовъ, будучи надежнѣе другихъ по своей простотѣ и дешевизнѣ, оказывается особенно пригодной для защиты усадебъ, деревенскихъ построекъ и пр.

1009. **Устройство громоотвода.** Защищаемое громоотводомъ зданіе окружается какъ-бы металлической клѣткой, образуемой сѣтью тонкихъ проводовъ, облегающихъ зданіе. При помощи этихъ

Рис. 103. Разрѣзъ электропріемника для громоотвода системы Мельсана.

проводовъ соединяются съ землею пучки заостренныхъ спицъ (см. рис. 102), расположенныхъ на крышѣ.

Какъ для устройства спицъ, такъ и для проводовъ берется одинъ и тотъ же матеріалъ—телеграфная проволока (желѣзная оцинкованная) діаметромъ въ 6 миллим.

1010. **Электропріемники.** У громоотводовъ этой системы пріемниками электричества изъ атмосферы служатъ пучки заостренныхъ спицъ, располагаемые вдоль конька крыши и вообще на всѣхъ болѣе или менѣе выдающихся частяхъ зданія. Эти пучки состоятъ изъ 5 или 6 спицъ, какъ видно по рис. 102, Средняя спица дѣлается прямою и нѣсколько выше остальныхъ, которыя образуютъ съ нею уголъ въ 45^0; среднюю спицу берутъ обыкновенно въ $1^1/_4$ арш. длиной, а остальныя въ 1 арш. Пучокъ спицъ устраиваютъ сначала въ формѣ, показанной на рис. 103 съ боку и въ разрѣзахъ, а именно приготовленныя спицы, заостренныя напилкомъ, связываются вмѣстѣ при помощи проволоки и спаиваются, а затѣмъ около

*) Изъ Альманаха Яблонскаго.

1011. **Провода.** Какъ уже было сказано выше, для проводовъ берутъ такую же проволоку, изъ какой выдѣлываются и пучки спицъ. Эта тонкая телеграфная проволока легко прокладывается, свободно сгибаясь по контурамъ зданія. При прокладкѣ ее слѣдуетъ брать возможно длинными кусками, чтобы, по возможности, меньше было сращиваній. Для соединенія

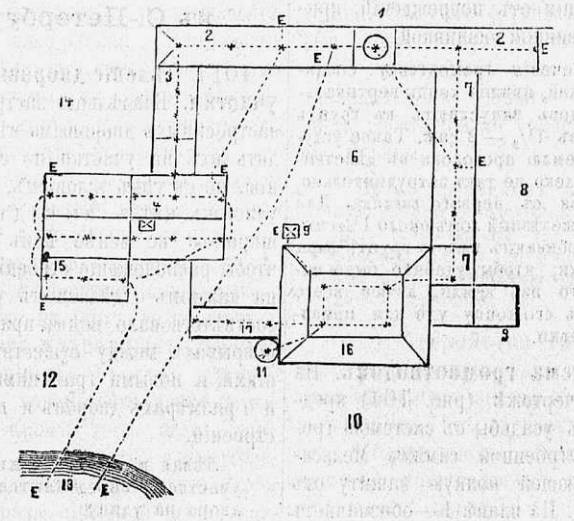


Рис. 104. Система громоотводовъ по Мельсану.

нихъ отливается цинковый слитникъ съ выемкой для соединительнаго провода С

Отливка этого слитника производится въ желѣзной формѣ, которую можно сдѣлать изъ чумички, прорѣзавъ въ ней отверстіе для продѣванія пучка спицъ.

Приготовленный такимъ образомъ пучокъ вставляется въ пустотѣлый гвоздь, выдѣланный изъ куска старой газовой трубы и затѣмъ оцинкованный. Гвозди эти вбиваются въ крышу на разстояніи 2—3 саж. другъ отъ друга. Затѣмъ въ отверстія этихъ гвоздей вставляютъ пучки спицъ и, отогнувъ боковыя спицы, какъ показано на рисункѣ 102, соединяютъ ихъ другъ съ другомъ проводами.

Чѣмъ больше устроить электропріемныхъ пучковъ спицъ и земныхъ соединеній, тѣмъ надежнѣе защищается зданіе, прокладываемаго вдоль конька крыши провода, со слитками пучковъ спицъ, этотъ проводъ заливаютъ цинкомъ въ бороздкѣ слитниковъ. При прокладкѣ проводовъ между пучками спицъ, ихъ надо натягивать, чтобы проволока не безобразила вида крыши, но при этомъ необходимо оставлять у проводовъ нѣкоторый провѣсъ на сжатіе и укорачиваніе во время холодовъ.

Для опредѣленія величины такого провѣса надо принять въ соображеніе, что при повышеніи температуры, проволока немного удлиняется. Такимъ образомъ, при разстояніи между пучками спицъ въ 2 саж., въ нашемъ климатѣ надо оставлять у провода запасъ длины на укорачиваніе около 4 милим., чтобы проводъ не обрывался при морозахъ.

1012. **Соединенія съ землей.** Отъ концовъ соединительныхъ проводовъ прокладываютъ по ребрамъ зданія провода изъ того же матеріала и соединяютъ съ землей. Такихъ проводовъ прокладываютъ 2 — 4, смотря по величинѣ зданія. Всѣ провода слѣдуетъ прикрѣплять къ крышѣ и стѣнамъ зданія вилкообразными желѣзными закрѣпами, вбиваемыми въ стѣну или крышу. Вертикальные провода внизу, для предохраненія отъ поврежденій, прикрываютъ деревянной обшивкой.

Для обезпеченія громоотводу соединенія съ землей, нижніе концы вертикальныхъ проводовъ запускаютъ въ грунтъ до глубины въ $1^1/_2$ — 2 саж. Такое углубленіе въ землю проволоки въ дѣйствительности далеко не такъ затруднительно, какъ кажется съ перваго взгляда. Для этого берутъ желѣзный ломъ около $1^1/_2$ саж. длиною и пробиваютъ имъ въ грунтѣ дыры для проволоки; чтобы удобнѣе было вытаскивать его изъ земли, лучше всего приладить къ его концу ухо для привязыванія веревки.

1013. **Система громоотводовъ.** На прилагаемомъ чертежѣ (рис. 104) представленъ планъ усадьбы съ системою громоотводовъ, устроенной самимъ Мельсаномъ и образующей полную защиту отъ ударовъ молніи. На планѣ 1—обозначаетъ дорогу, идущую мимо усадьбы, 2—сараи, 3—службы, 4—рабочія постройки, 5—колодецъ, 6—дворъ, 7—конюшни, 8 и 10 садъ, 9—оранжерею, 11—башню, 12—дворъ, 13—прудъ, 14—лугъ, 15—дымовую трубу, 16—домъ. Общая длина крышъ около 140 саж. На нихъ установлено 36 пучковъ, обозначенныхъ на чертежѣ звѣздочками. Пунктирныя линіи обозначаютъ провода, которые проложены по конькамъ крышъ, а между ними они подвѣшаны. Земныхъ соединеній (Е) устроено 11, изъ нихъ два въ прудъ, два соединены съ колодцами.

Громадное значеніе при устройствѣ громоотводовъ представляетъ тщательность выполненія всѣхъ работъ по устройству громоотвода и, главнымъ образомъ, обезпеченіе безусловно хорошаго соединенія между пучками спицъ и земли. Слѣдуетъ имѣть въ виду, что плохо устроенный громоотводъ не только не отстраняетъ отъ зданія опасность ударовъ молніи, но, наоборотъ, въ значительной степени увеличиваетъ эту опасность, такъ какъ поставленные на зданіи пучки спицъ привлекаютъ удары молніи, которые безъ нихъ, можетъ быть, миновали бы зданіе.

Обязательныя постановленія по строительной части въ С.-Петербургѣ *).

1014. **Дѣленіе дворовыхъ мѣстъ на участки.** Владѣльцы застроенныхъ и незастроенныхъ дворовыхъ мѣстъ могутъ дѣлить ихъ на участки по своему усмотрѣнію, но съ тѣмъ условіемъ, чтобы каждый участокъ имѣлъ выѣздъ на улицу, шириною не менѣе какъ въ 6 арш., и чтобы расположеніе строеній, находящихся на каждомъ отдѣляемомъ участкѣ, вполнѣ соотвѣтствовало всѣмъ правиламъ, какъ о разрывахъ между существующими строеніями и новыми границами участка, такъ и о размѣрахъ дворовъ и проѣздовъ около строеній.

Лѣвая и правая межи въ дворовыхъ участкахъ опредѣляются при выходѣ со двора на улицу.

1015. **Дворы.** Проѣзжая часть дворовъ въ домахъ, выходящихъ на замощенныя и на незамощенныя улицы, должна быть шириною не менѣе $4^1/_2$ аршинъ и вымощена камнемъ, асфальтомъ или инымъ, не подверженнымъ быстрому дѣйствію огня, матеріаломъ. При незамощенныхъ улицахъ проѣзжая часть дворовъ должна быть вымощена въ теченіи двухъ лѣтъ по окончаніи устройства мостовой на улицѣ.

То-же обязательство относится и къ устройству во дворахъ подземныхъ водосточныхъ трубъ.

1016. **Размѣръ дворовъ.** Во всякомъ отдѣльномъ участкѣ долженъ быть, по крайней мѣрѣ, одинъ дворъ, пространствомъ не менѣе 30 кв. саж., причемъ

*) Составлено по „Обязательнымъ постановленіямъ", изданнымъ С.-Петербургской Городской Думою.

наименьшая ширина его не должна быть менѣе 3-хъ саженъ; остальные дворы могутъ быть и менѣе 30 кв. саженъ, но должны сообщаться проѣздами, шириною не менѣе $4^1/_2$ аршинъ, съ улицею или другими дворами.

1017. **Свѣтовые дворики.** Кромѣ обыкновенныхъ дворовъ, дозволяется устраивать, исключительно для освѣщенія лѣстницъ, корридоровъ, отхожихъ мѣстъ, кладовыхъ, чулановъ и т. п. помѣщеній, свѣтовые дворики. Наименьшій размѣръ послѣднихъ, какой бы формы они проектированы ни были, долженъ быть таковъ, чтобы въ площади его можно было вписать квадратъ въ сажень. Со свѣтовыхъ дворико въ должны быть устроены открытые проходы на другіе дворы, для возможности очистки могущихъ попадать на нихъ нечистотъ, грязи, снѣга и т. п. Устройство помойныхъ и выгребныхъ ямъ на нихъ воспрещается.

1018. **Высота надворныхъ строеній** не должна превышать 11 саж., измѣряя эту высоту отъ поверхности двора до начала крыши. Кромѣ того, если дворъ имѣетъ форму правильнаго прямоугольника, она не должна превышать болѣе какъ въ $1^1/_2$ раза линейной мѣры разстоянія отъ наружной стѣны этого строенія до ближайшаго противоположнаго строенія или сосѣдней межи; если же дворъ имѣетъ неправильную форму, то для опредѣленія предѣльной высоты надворнаго строенія берется полуторная (средняя) ширина всего двора; впрочемъ, если домовладѣлецъ пожелаетъ возвести надворныя строенія различной высоты, то для опредѣленія предѣльной высоты каждаго изъ этихъ строеній берется вышеупомянутая полуторная (средняя) ширина не всего двора, а только той его части, противъ которой предполагается возвести строеніе. Строенія, выходящія болѣе чѣмъ на одинъ дворъ, относительно высоты подчиняются размѣру наибольшаго изъ этихъ дворовъ.

1019. **Временный заборъ.** До начала работъ по постройкѣ, перестройкѣ или сломкѣ въ домахъ, выходящихъ фасадомъ на улицы, нужно обязательно поставить временный заборъ, для отдѣленія проѣзжей части улицы отъ мѣста производства работъ и склада матеріаловъ. Разрѣшеніе на устройство временнаго забора выдается изъ городской управы. При производствѣ построекъ или перестроекъ внутри дворовъ постановка временнаго забора по улицѣ не обязательна. Въ тѣхъ случаяхъ, когда временные заборы будутъ препятствовать зажиганію городскихъ уличныхъ фонарей, домовладѣлецъ обязанъ освѣщать мѣстность собственными средствами по указанію управы.

Вдоль временныхъ заборовъ, вплотную къ нимъ, со стороны улицы, должны быть устраиваемы изъ прочныхъ матеріаловъ мостки, шириною не менѣе $1^1/_2$ арш. и вышиною отъ земли не болѣе 4 вершковъ.

1020. **Устройство лѣсовъ.** Лѣса при строеніяхъ должны быть устраиваемы съ надлежащей прочностью и ограждаемы перилами. Въ тѣхъ случаяхъ, когда движеніе публики подъ лѣсами не прекращается, пространство, предназначаемое для такого движенія (тротуаръ), должно быть прочно перекрыто досками.

Временные заборы у строющихся или исправляемыхъ домовъ должны быть не позже 1-го ноября отодвигаемы вплоть къ лѣсамъ или вовсе снимаемы, если не получится на оставленіе забора особаго разрѣшенія; лѣса же у этихъ домовъ остаются до полнаго окончанія наружныхъ работъ, исключая тѣхъ случаевъ, въ которыхъ управа признаетъ невозможнымъ оставить ихъ неразобранными въ теченіи зимы. При снятіи временныхъ заборовъ, но при оставленіи на зиму лѣсовъ, подъ лѣсами устраивается крытый проходъ для пѣшеходовъ.

1021. **Разрывъ между каменными и деревянными строеніями.** Въ тѣхъ частяхъ города, гдѣ допускаются деревянныя постройки, таковыя должны прилегать вплотную къ каменнымъ строеніямъ или имѣть разрывъ, шириною не менѣе 2 саженей.

1022. **Жилые подвалы.** Устройство жилыхъ помѣщеній въ подвальныхъ этажахъ въ тѣхъ частяхъ города, которыя не подвергаются наводненію, допускается съ соблюденіемъ слѣдующихъ условій: 1) высота этихъ помѣщеній должна быть не менѣе 3½ аршинъ, а потолокъ или своды выше уровня уличнаго тротуара, въ надворныхъ же строеніяхъ выше уровня двора, не менѣе какъ на 1 арш. 12 верш. 2) полы и стѣны этихъ помѣщеній на высоту до уровня уличнаго тротуара или поверхности двора должны быть непроницаемы для воды и 3) помѣщенія эти должны имѣть достаточное освѣщеніе окнами и возможность естественнаго провѣтриванія.

1023. **Толщина наружныхъ стѣнъ.** Всѣ наружныя и межевыя стѣны жилыхъ помѣщеній каменныхъ строеній должны быть толщиною не менѣе 15 вершковъ т. е. въ 2½ кирпича.

1024. **Перекрытіе отверстій.** Во всѣхъ каменныхъ стѣнахъ запрещается перекрывать отверстія (ворота и проч.) деревомъ; надъ всѣмъ протяженіемъ проѣздовъ въ каменныхъ строеніяхъ перекрытіе должно быть сдѣлано изъ несгораемаго матеріала.

1025. **Покрытіе крышъ.** Каменные и деревянные дома воспрещается покрывать деревомъ и вообще легковоспламеняющимися матеріалами. Листовое желѣзо, черепица, толь и т. п., не легко воспламеняющіеся и не легкоплавкіе матеріалы, допускаются для покрытія крышъ строеній.

1026. **Постройка деревянныхъ домовъ**, двухъэтажныхъ, а также одноэтажныхъ съ мезонинами или полуэтажами, дозволяется какъ на каменныхъ, подъ наружными стѣнами домовъ, сплошныхъ фундаментахъ, такъ и на каменныхъ погребахъ и подвалахъ, которые не идутъ въ счетъ этажей; высота зданій отъ поверхности земли до начала крыши не должна превышать 4 саженей.

Постройка двухъэтажныхъ домовъ, у которыхъ нижній этажъ каменный, а верхній деревянный, дозволяется, но безъ мезониновъ и не выше 4 саженей отъ поверхности земли до начала крыши.

Во всѣхъ домахъ съ деревянными этажами при печахъ должны быть коренныя дымовыя трубы, устроенныя на отдѣльныхъ каменныхъ фундаментахъ, съ надлежащими кирпичными раздѣлками около деревянныхъ стѣнъ, перегородокъ, половъ и потолковъ.

1027. **Устройство мансардъ** въ каменныхъ строеніяхъ дозволяется съ соблюденіемъ слѣдующихъ условій:

1) Мансардъ не долженъ увеличивать законный предѣлъ вышины строеній.

2) Въ мансардахъ на каменныхъ строеніяхъ, высота которыхъ равна ширинѣ улицъ, уклонъ крышъ до перелома долженъ быть не менѣе 45°. То же правило относится и къ надворнымъ строеніямъ, высота которыхъ достигаетъ наибольшаго предѣла по отношенію къ ширинѣ двора.

3) Мансарды должны быть покрываемы желѣзомъ.

4) Входъ въ мансарды долженъ быть по лѣстницѣ изъ несгораемыхъ матеріаловъ, устроенной въ каменной клѣткѣ, окруженной брандмауерами выше крыши.

5) Всѣ внутреннія переборки, перегородки и потолки въ мансардахъ должны быть оштукатурены.

6) Внутренняя высота жилыхъ мансардовъ отъ пола до потолка должна быть не менѣе 3½ аршинъ и

7) Надъ жилымъ мансардомъ другого жилого помѣщенія не допускается.

Мансардныя помѣщенія въ деревянныхъ домахъ допускаются на одноэтажныхъ деревянныхъ строеніяхъ; надъ вторыми же этажами и надъ мезонинами устройство мансардъ не дозволяется.

1028. **Лѣстницы въ каменныхъ домахъ** Всѣ лѣстницы въ жилыхъ каменныхъ зданіяхъ, идущія съ улицы или со двора, а равно и чердачные марши, должны быть устраиваемы изъ несгораемыхъ матеріаловъ, съ несгораемыми площадками и помѣщаться въ пространствахъ (клѣткахъ), непосредственно окруженныхъ каменными стѣнами. Проходы въ 1 этажѣ, ведущіе къ лѣстницамъ, должны имѣть перекрытіе изъ несгораемыхъ матеріаловъ.

Лѣстницы устраиваемыя для соединенія между собою помѣщеній въ одной квартирѣ, могутъ быть и деревянныя, если только изъ каждаго этажа такой квартиры имѣется непосредственный выходъ на несгораемыя лѣстницы.

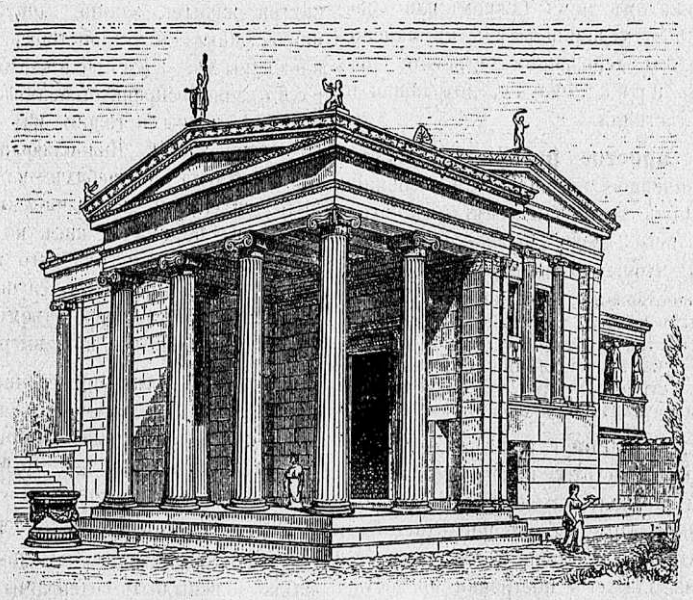


Рис. 105. Фасадъ храма въ Древне-Греческомъ стилѣ. Эрехтейонъ.
(Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить").

1029. **Лѣстницы въ деревянныхъ домахъ.** Въ двухъэтажныхъ, одноэтажныхъ съ мезониномъ или мансардомъ деревянныхъ домахъ должно быть не менѣе двухъ отдѣльныхъ лѣстницъ, расположенныхъ такимъ образомъ, чтобы изъ каждой квартиры 2-го этажа, мезонина или мансарда были выходы на обѣ лѣстницы. Одна изъ лѣстницъ должна доходить до чердака.

Въ жилыхъ домахъ, не превышающихъ 12 саж. длины, вмѣсто двухъ деревянныхъ лѣстницъ, допускается устройство посреди дома одной каменной лѣстницы, въ каменныхъ же стѣнахъ, покрытой сводами, съ тѣмъ, чтобы изъ каждой квартиры второго этажа, мезонина или мансарда былъ прямой выходъ на площадку такой лѣстницы, и, чтобы, при этомъ ширина лѣстницъ была не менѣе двухъ аршинъ.

Лѣстницы должны быть устроены въ бревенчатыхъ стѣнахъ, оштукатуренныхъ по войлоку, или въ стѣнахъ изъ другого трудно воспламеняющагося матеріала. Между этажами долженъ быть черный полъ со смазкою. Кромѣ того, подшивка подъ лѣстницами должна быть оштукатурена по войлоку.

Наименьшіе размѣры частей каждой лѣстницы слѣдующіе: длина ступеней — 1 арш. 6 верш., высота — не болѣе 4 верш. и ширина — не менѣе 5 верш.

Лѣстницы должны быть свѣтлыя съ окнами, выходящими на улицу или на дворъ, или въ крышу. На лѣстницахъ должны быть устроены поручни или перила, хотя бы по одной сторонѣ лѣстницы.

Подъ маршами и на площадкахъ деревянныхъ лѣстницъ воспрещается устройство какихъ бы то ни было кладовыхъ или чулановъ, внутри не оштукатуренныхъ по войлоку или не покрытыхъ по войлоку желѣзомъ. Возбраняется устройство простыхъ отхожихъ мѣстъ въ общихъ стѣнахъ (срубахъ) съ лѣстницею.

При каждомъ двухъэтажномъ или одноэтажномъ съ мезониномъ или съ мансардомъ жиломъ деревянномъ строеніи должна быть приставная, доходящая до крыши, лѣстница.

1030. **Простое ретирадное мѣсто**, предназначенное для общаго пользованія, должно быть достаточно свѣтлымъ; входная въ него дверь должна быть такъ устроена, чтобы сама затворялась.

Существованіе обыкновенныхъ ретирадныхъ мѣстъ въ первомъ этажѣ допускается въ такомъ только случаѣ, если рукавъ, отводящій нечистоты, будетъ устроенъ такъ, чтобы нечистоты могли спускаться свободно въ выгребъ.

1031. **Выгреба** т. е. вмѣстилища, принимающія нечистоты, какого бы вида они ни были, должны находиться на дворахъ, внѣ зданій, хотя бы сіи послѣднія были и необитаемы. Избраніе формы выгреба и матеріала для его постройки предоставляется усмотрѣнію домовладѣльцевъ, но съ тѣмъ, чтобы въ цѣляхъ непроницаемости, выгребы были поставлены на слой утрамбованной глины, толщиною не менѣе 1 фута, и чтобы наружныя стѣны выгреба были окружены также слоемъ глины, толщиною не менѣе 1 фута. Отверстіе для опоражниванія выгреба закрывается двойною, плотно пригнанною крышкою.

Нечистоты изъ выгребовъ должны быть вывозимы или на особыя назначенныя для нихъ мѣста, или на барки, при чемъ наполненіе ихъ нечистотами изъ бочекъ или ящиковъ должно совершаться посредствомъ закрытыхъ проводниковъ. Вмѣсто постоянныхъ выгребовъ, можно устраивать переносные, а равно и сжигать нечистоты, но не иначе, какъ по полученіи на каждое такое устройство разрѣшенія городской управы. При уничтоженіи старыхъ выгребовъ, мѣста ими занимаемыя, должны быть тщательно вычищены и плотно заполнены землею или сухимъ мусоромъ.

1032. **Ватерклозеты**. Всякія соединенія съ фановыми трубами ватерклозетовъ, ваннъ, раковинъ, мочевиковъ и прочихъ подобныхъ устройствъ, расположенныхъ внутри жилыхъ зданій, допускается не иначе, какъ съ устройствомъ при нихъ водяныхъ застоевъ или запоровъ для воспрепятствованія проникновенію зловонныхъ газовъ изъ выгребовъ во внутрь зданій. Накопляющаяся въ ватерклозетныхъ выгребахъ вода можетъ быть спускаема въ городскія сточныя трубы, но не иначе, какъ по предварительномъ отдѣленіи отъ него густыхъ нечистотъ и постороннихъ, случайно попавшихъ предметовъ посредствомъ приспособленій, устроенныхъ при выгребѣ.

1033. **Колодцы** при сточныхъ дворовыхъ трубахъ должны быть снабжены такими приспособленіями, которыя препятствовали бы выходу изъ трубъ накопляющихся въ нихъ газовъ.

1034. **Помойныя ямы**. Всѣ вообще отбросы, получающіеся въ домахъ и дворахъ, должны быть содержимы внѣ жилья, въ особыхъ крытыхъ помѣщеніяхъ, устроенныхъ на дворахъ, причемъ сухой мусоръ долженъ помѣщаться отдѣльно отъ помоевъ. Помѣщенія, предназначенныя для помоевъ, должны быть устроены такъ, чтобы сіи послѣднія отнюдь не могли просачиваться въ почву, а отдѣляющаяся грязная вода вступала бы въ сточныя трубы не иначе, какъ по проходѣ ея черезъ осадочный колодезь. Объемъ каждаго изъ вышеназванныхъ хранилищъ долженъ быть не болѣе 1/4 куб. сажени. Помѣщенія, предназначенныя для помоевъ, должны быть постановлены на слой утрамбованной глины, толщиною не менѣе 1 фута.

Примѣненіе этихъ правилъ относится не только къ помойнымъ ямамъ вновь строющихся домовъ или капитально перестраивающихся, но и къ тѣмъ помойнымъ ямамъ въ нынѣ существующихъ домахъ, которые придутъ въ ветхость и потребуютъ капитальнаго ремонта.

1035. **Навозохранилища** въ частяхъ соприкосновенія съ почвою должны имѣть плотныя стѣнки и днища и защищены сверху отъ дождя.

Соръ, навозъ, грязь и нечистоты всякаго рода должны быть своевременно удаляемы съ мѣста ихъ образованія, не допуская переполненія устроенныхъ для нихъ вмѣстилищъ. Это правило распространяется и на навозъ, скопляемый въ тѣхъ дворахъ, при которыхъ имѣются огороды и сады.

1036. **Осадочный колодезь**. На каждомъ дворѣ, въ томъ мѣстѣ, гдѣ дворовыя воды вступаютъ въ рукавъ, отводящій ихъ въ сточныя городскія трубы, долженъ быть устроенъ особый осадочный колодезь.

Спускъ дворовыхъ водъ непосредственно въ рѣки и каналы, помимо городскихъ сточныхъ трубъ, воспрещается, тамъ же, гдѣ нѣтъ никакихъ трубъ, непосредственный спускъ водъ допускается только черезъ осадочный колодезь.

1037. **Проложеніе трубъ.** Владѣльцы застроенныхъ мѣстъ, выходящихъ на улицу или площадь, по которымъ проложены городскія сточныя трубы, обязаны на своихъ дворовыхъ мѣстахъ устроить такія же трубы и соединить ихъ съ городскими.

1038. **Примѣрные чертежи**. Всѣ работы по устройству или перестройкѣ всѣхъ

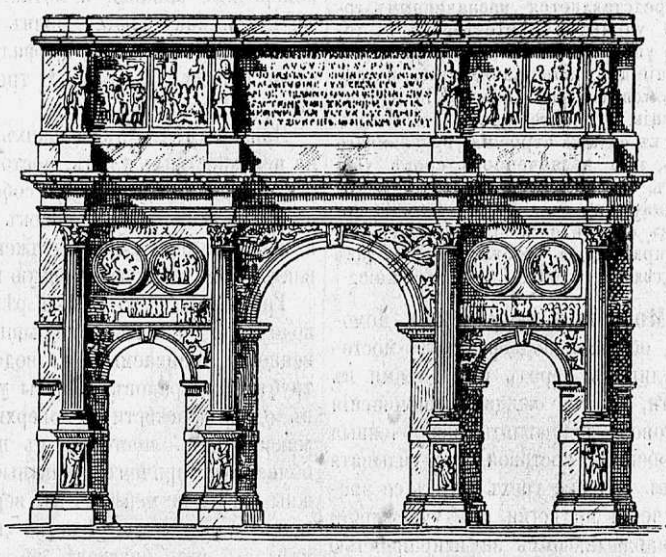


Рис. 106. Тріумфальная арка въ Римскомъ стилѣ. Арка Константина въ Римѣ.
(Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить").

вышепоименованныхъ сооруженій дозволяется производить согласно выработаннымъ С.-Петербургской городской управою примѣрнымъ чертежамъ, безъ всякихъ на то разрѣшеній, но съ доведеніемъ до свѣдѣнія мѣстной полиціи о времени начатія работъ.

Всѣ же подобнаго рода работы, производимыя по чертежамъ иного вида, дозволяется лишь съ особаго разрѣшенія городской управы на общемъ основаніи (см. 642).

1039. **Ветхость строеній, подлежащихъ сломкѣ**. Ветхостью какъ каменныхъ, такъ и деревянныхъ строеній считается невозможность и даже опасность жить въ нихъ.

Для освидѣтельствованія такихъ строеній составляется комиссія изъ назначеннаго городскою управою архитектора, участковаго пристава и двухъ обывателей изъ сосѣднихъ домовладѣльцевъ; для присутствованія при освидѣтельствованіи приглашается повѣсткою владѣлецъ свидѣтельствуемаго строенія, но неявка его не останавливаетъ ни производства освидѣтельствованія, ни его дальнѣйшихъ послѣдствій; актъ освидѣтельствованія, за подписью всѣхъ участвующихъ въ немъ лицъ, представляется назначеннымъ городскою управою архитекторомъ въ городскую управу, которая, если признаетъ заключеніе коммисіи правильнымъ, назначаетъ домовладѣльцу кратчайшій срокъ, въ теченіи котораго онъ обязанъ приступить къ сломкѣ строенія, признаннаго ветхимъ, и о назначенномъ срокѣ увѣдомляетъ, одновременно съ домовладѣльцемъ, живущихъ въ домѣ и мѣстную полицію; въ случаѣ неисполненія распоряженія управы она возбуждаетъ противъ домовладѣльца судебное преслѣдованіе.

1040. **Мостовыя на улицахъ.** Домовладѣльцы обязаны поддерживать мостовую на улицахъ передъ ихъ домами въ исправности, и, не ожидая перемощенія всей мостовой, исправлять испорченныя мѣста устроенной мостовой и задѣлывать выбоины въ теченіи трехъ сутокъ со времени полученія повѣстки отъ учрежденій и лицъ, наблюдающихъ за исправностью мостовой.

Если хозяинъ испорченной мостовой и послѣ понужденія подлежащей власти не приступитъ въ теченіи трехъ сутокъ къ исправленію или перемощенію испорченной мостовой, то онъ привлекается къ законной отвѣтственности, а мостовая исправляется по распоряженію управы за счетъ домовладѣльца.

1041. **Устройство мостовыхъ.** При устройствѣ на улицахъ, вновь, каменныхъ мостовыхъ, при сплошномъ ихъ перемощеніи, хотя бы и на протяженіи всей улицы, или исправленіи, запрещается дѣлать ихъ выше или ниже сосѣднихъ мостовыхъ и тѣмъ измѣнять существующій профиль улицы. Профиль сей долженъ постоянно имѣть гладкое полотно, безъ замѣтныхъ разграниченій мостовой одного владѣльца отъ другихъ сосѣднихъ мостовыхъ. Подъемъ булыжной мостовой, какъ при выпукломъ, такъ и при вогнутомъ профилѣ, допускается не менѣе $^1/_{60}$ ширины улицы.

Подольный уклонъ мостовыхъ передъ каждымъ домомъ долженъ быть общій, сообразно покатости улицы, и стокъ водамъ долженъ быть придаваемъ къ существующимъ городскимъ колодцамъ. Запрещается имѣть на улицахъ въ мостовой поперечные канавки и лотки; продольные же лотки допускаются: одинъ по срединѣ улицы, при вогнутомъ профилѣ мостовой, и по одному у каждаго тротуара, при выпуклой мостовой.

При встрѣчѣ нѣсколькихъ мостовыхъ на перекресткахъ улицъ, мостовыя должны быть соединяемы между собою плавною поверхностью безъ канавокъ и лотковъ, и перекрестокъ улицъ долженъ представлять собою гладкую и ровную поверхность.

Гранитныя и желѣзныя рѣшетки подъ колодцами, а также покрышки, обыкновенно устраиваемыя у водопроводныхъ трубъ или крановъ, должны укладываться въ одной плоскости съ поверхностью окружающей ихъ мостовой, съ плотною ихъ обмосткою, причемъ гранитные камни должны имѣть не менѣе 4-хъ вершковъ толщины, а желѣзныя рѣшетки должны быть сдѣланы изъ брусковъ не тоньше 1-го дюйма, причемъ бруски эти въ перекресткахъ надлежитъ сковывать между собою наглухо.

О всѣхъ прокладкахъ, перемѣнахъ или, исправленіяхъ газовыхъ и водопроводныхъ трубъ, сопряженныхъ съ разрываніемъ земли и разборкою для сего мостовой, лица, производящія сіи работы сообщаютъ своевременно городской управѣ для надзора за правильностью задѣлки мостовой. Виновные въ неисполненіи изложенныхъ постановленій привлекаются къ законной отвѣтственности.

1042. **Устройство тротуаровъ.** Каждый домовладѣлецъ обязанъ передъ своимъ домомъ устроить по улицѣ тротуаръ, шириною въ $^1/_{10}$ ширины улицы, опредѣляя эту ширину разстояніемъ между линіями зданій или заборовъ; общій уровень тротуара по улицѣ опредѣляется

городскою управою, а уступъ мостовой противъ тротуара долженъ быть не менѣе 2 вершковъ и не болѣе 5 вершковъ. Владѣльцы угловыхъ имуществъ обязаны, кромѣ того, устроить въ предѣлахъ мостовой, передъ ихъ домомъ, переходы черезъ улицы шириною не менѣе 15 вершковъ, или изъ матеріаловъ, дозволенныхъ для устройства широкой части тротуаровъ, или изъ деревянныхъ торцовъ или брусчатыхъ камней.

Въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ правило объ устройствѣ тротуаровъ шириною въ $^1/_{10}$ часть ширины улицы окажется, по мѣстнымъ обстоятельствамъ, неудобнымъ, ширина его опредѣляется городской управою.

Тротуары должны быть: 1) на пространствѣ не менѣе $^2/_3$ всей ширины устроены изъ извѣстковаго камня, гранитныхъ плитъ или другихъ прочныхъ породъ камней, асфальта или искусственнаго камня; 2) тротуаръ передъ воротами долженъ быть устроенъ изъ брусковаго камня, деревянныхъ торцовъ или асфальта, и 3) тротуары передъ воротами должны быть передѣланы, не ожидая общей перестилки.

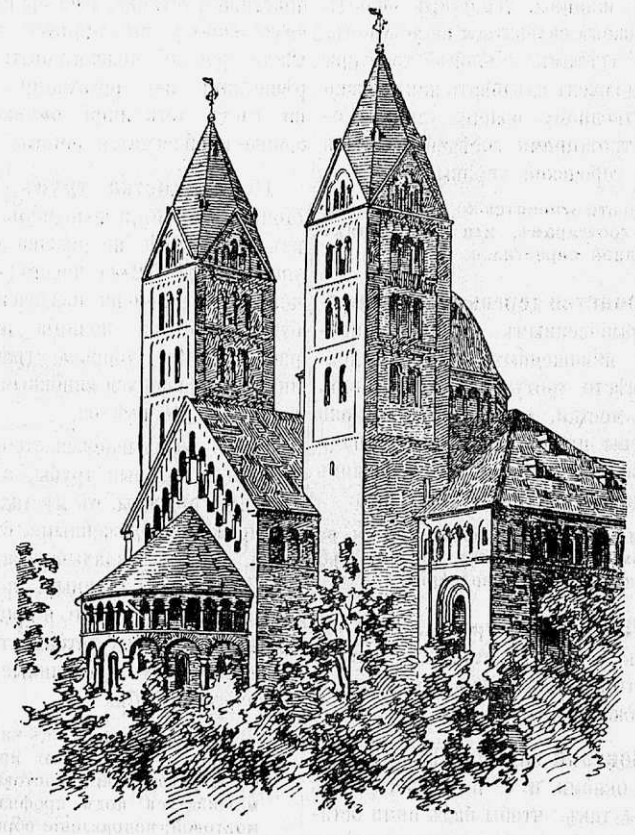


Рис. 107. Романскій стиль. Соборъ въ Шпейерѣ.
(Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

Пространство, остающееся между тротуаромъ и линіею построекъ, можетъ быть устроено и изъ другихъ не подверженныхъ быстрому дѣйствію огня матеріаловъ.

Ребро тротуара, обращенное къ улицѣ, должно соединяться съ уличною мостовой или вертикальнымъ прямымъ обрѣзомъ, или скатомъ, устраиваемымъ съ откосомъ отъ тротуара не менѣе 4 вершковъ. Тротуаръ долженъ имѣть уклонъ къ улицѣ въ $^1/_{50}$ его ширины. Тротуаръ передъ воротами долженъ спускаться не уступомъ, а пологимъ скатомъ. Склонъ тротуара вдоль улицы долженъ слѣдовать какъ можно ближе естественному склону улицы. Сопряженіе съ тротуарами сосѣдей дѣлается по указанію городской управы.

Правило это относится ко вновь устраиваемымъ тротуарамъ, или къ случаямъ ихъ сплошной перестилки.

1043. **Устройство деревянныхъ мостковъ** по замощеннымъ улицамъ запрещается; на немощенныхъ улицахъ дозволяется, вмѣсто тротуаровъ, устраивать деревянные мостки, съ тѣмъ, чтобы они были устроены прочно, возвышались надъ поверхностью земли не менѣе 4 вершковъ и имѣли ширины не менѣе $1^1/_2$ арш.

Правило это не распространяется на улицы тѣхъ частей города, которыя подвергаются ежегодно наводненію.

1044. **Дождевыя трубы.** Вода съ крышъ должна быть отводима такимъ образомъ, чтобы проходящіе по улицѣ не были обезпокоиваемы.

1045. **Зонтики** надъ подъѣздами, маркизы надъ окнами и т. п. должны быть устраиваемы такъ, чтобы надъ ними оставался свободный проходъ, вышиною не менѣе трехъ аршинъ.

1046. **Выступы и сходы.** Выходить ступенями на тротуаръ болѣе 8 вершковъ за линію построекъ воспрещается.

Наружные крыльца и сходы, имѣющіе выступъ за линію построекъ болѣе 8 вершковъ, должны быть, при капитальной перестройкѣ зданій, въ которыхъ они устроены, передѣланы и приведены къ вышеустановленному размѣру. До передѣлокъ они должны быть ограждены металлическими перилами не менѣе 1 арш. и 6 верш. высоты.

1047. **Работы на улицахъ и площадяхъ.** Лицо, по чьему распоряженію производятся работы на улицахъ и площадяхъ по перемощенію мостовой, очисткѣ трубъ и т. п. обязано, до приступа къ работамъ, извѣщать мѣстныхъ участковыхъ пристава и техника. При производствѣ всякихъ работъ на улицахъ и площадяхъ, мѣста работъ должны быть ограждаемы рѣшетками или рогатками и освѣщаемы на счетъ того лица, по чьему распоряженію пропзводятся работы.

1048. **Очистка трубъ.** При очисткѣ сточныхъ трубъ и колодцевъ, извлекаемая изъ нихъ грязь не должна оставаться на улицѣ болѣе 12-ти часовъ; если по истеченіи сего времени извлеченная грязь не будетъ убрана, полиція имѣетъ право распорядиться уборкою грязи на счетъ лицъ, оказавшихся виновными въ несвоевременной уборкѣ ея.

Вновь укладываемыя сточныя, водопроводныя и газовыя трубы, а также телеграфные проводы, въ мѣстахъ пересѣченія съ прежде проложенными сточными трубами, должны укладываться такимъ образомъ, чтобы въ сточныхъ трубахъ не было задерживаемо теченіе, и притомъ въ этихъ мѣстахъ должны устраиваться колодцы, каменные или деревянные, смотря по устройству трубъ.

Пространство улицъ и площадей, на которыхъ, по случаю производства работъ, разбиралась мостовая, должно замащиваться подъ профиль окружающей мостовой; исправленіе образующихся отъ осадки выбоинъ и неровностей и, вообще, приведеніе мостовой на этихъ мѣстахъ въ исправный видъ лежитъ на обязанности того, по чьему распоряженію производились работы.

1049. **Вырытіе ямъ на улицахъ.** Всякая яма, вырытая на улицѣ или площади, должна быть засыпана, и мѣсто замощено и открыто для проѣзда въ трехдневный срокъ; если же этого срока окажется недостаточно, то на продленіе его испрашивается разрѣшеніе городской управы.

1050. **Надворныя строенія.** Устройство всякихъ надворныхъ сооруженій производится не иначе, какъ съ разрѣшенія городской управы.

Общія правила для частныхъ построекъ въ городахъ [1]).

1051. **Каменныя строенія** дозволяется производить сплошныя, безъ разрывовъ, по всему участку вдоль линіи улицы съ соблюденіемъ только, чтобы на чердакахъ въ крышѣ были брандмауеры, отдѣляющіе домъ отъ сосѣдняго, и чтобы на большихъ домахъ, длиною болѣе 12-ти сажень, было, смотря по пространству, по нѣсколько брандмауеровъ на капитальныхъ стѣнахъ (ст. 352. Уст. Стр.).

Подъ брандмауерами разумѣется каменная сплошная стѣна безъ дверей и оконъ, превышающая крышу дома.

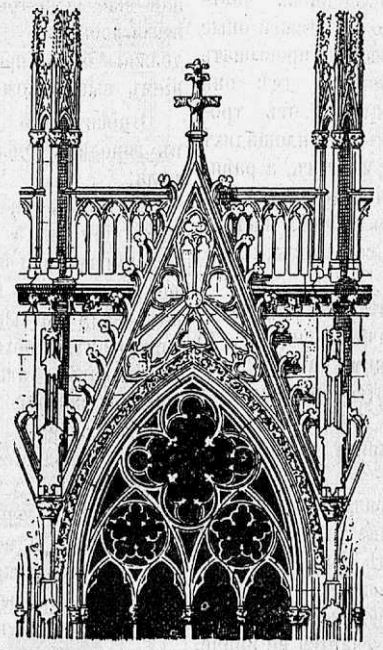


Рис. 108. Готическій стиль. Окно Кельнскаго Собора. (Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

1052. **Внутри дворовъ** дозволяется постройка каменныхъ, близкихъ одно къ другому зданій, но съ тѣмъ, чтобы разстояніе между ними было не менѣе 2-хъ сажень (ст. 353 Уст. Стр.).

1053. **Окна на дворъ сосѣда.** Въ домахъ, строющихся на самой межѣ двора, не дозволяется дѣлать оконъ на дворъ или на крышу сосѣда, безъ согласія сего послѣдняго.

Означенное согласіе должно быть изъявлено записью, совершенною у нотаріуса и, какъ уступка правъ собственности, оно не можетъ быть отмѣнено иначе, какъ подобною же сдѣлкою. Послѣ совершенія дозволительной записи, ни самъ владѣлецъ, допустившій выстроить на межѣ своего двора домъ съ окнами на оный, ни преемники его не въ правѣ уже заслонять окна сіи новымъ зданіемъ, или брандмауеромъ (ст. 446, т. X, ч. I, изд. 1887 г.). Если же кто въ существующей уже стѣнѣ дома, на обоюдной съ сосѣдомъ межѣ, пробьетъ самоволько окна на чужой дворъ или на крышу, то таковыя долженъ задѣлать на свой счетъ (ст. 447, т. X, ч. I, изд. 1887 г.).

1054. **Деревянныя пристройки.** Снаружи каменныхъ домовъ въ городахъ воспрещается дѣлать какія бы то ни было деревянныя пристройки. Лѣстницы должны быть каменныя или вообще устроены изъ несгораемаго матеріала. Балконы и террасы должны быть основываемы на каменныхъ, чугунныхъ или желѣзныхъ выступахъ и чтобы рѣшетки около нихъ были желѣзныя или чугунныя (ст. 354 и 356 Уст. Стр.).

1055. **Штукатурка каменныхъ домовъ.** Не дозволяется каменные дома, построенные въ одно лѣто, штукатурить снаружи до истеченіи года отъ окончанія постройки и вообще предписывается соблюдать другія правила для просушки новыхъ стѣнъ (ст. 355 Уст. Стр.).

1056. **Жилые подвалы.** Въ частяхъ города, подвергающихся наводненію, вос-

1) По В. П. Королькову. Курсы спеціальнаго законовѣдѣнія.

прещается устраивать жилые этажи съ полами ниже поверхности тротуара, нормальная высота котораго опредѣляется городскимъ строительнымъ начальствомъ (ст. 357 Уст. Стр.).

1057. **Относительно высокихъ зданій** и построекъ этажей на существующихъ зданіяхъ въ С.-Петербургѣ соблюдаются слѣдующія правила:

1) Высота возводимыхъ вновь частныхъ домовъ, во сколько бы этажей оные ни были, не должна вообще превышать ширину улицъ и переулковъ, гдѣ они строятся, измѣряя сію высоту отъ тротуара до начала крыши. На площадяхъ же и другихъ открытыхъ мѣстахъ, а равно и на такихъ улицахъ, которыя шире 11-ти сажень, не допускается постройка жилыхъ частныхъ зданій выше сей мѣры, т. е. одиннадцати сажень.

2) Если зданіе строится на углу двухъ улицъ, имѣющихъ различную ширину, то оно можетъ быть возводимо на обѣ улицы въ одинаковой высотѣ (соображаясь съ наибольшею шириною), хотя бы высота эта и превышала ширину одной изъ оныхъ улицъ.

3) Самый меньшій размѣръ для высоты домовъ, какъ бы не были узки тѣ улицы или переулки, гдѣ они строятся, назначается до $5^1/_2$ аршинъ.

4) Надстройка этажей на существующихъ уже зданіяхъ допускается не иначе, какъ по удостовѣреніи о прочности фундамента и стѣнъ, на которыхъ предполагается сдѣлать надстройку (ст. 358 Уст. Стр.).

5) Устройство жилыхъ этажей, высотою менѣе $3^1/_2$ арш., не допускается (ст. 359 Уст. Стр.).

1058. **Деревянныя строенія** располагаются съ соблюденіемъ четырехсаженнаго разрыва отъ лѣвой границы двора и двухсаженнаго отъ задней границы. Жилыя и нежилыя деревянныя строенія, кромѣ фабричныхъ, должны быть длиною не болѣе двѣнадцати сажень. (Ст. 361 Уст. Стр.).

Подъ лѣвою границею двора слѣдуетъ считать ту, которая находится на лѣвой рукѣ при выходѣ со двора на улицу (цирк. М. В. Д. 1867 г. № 667).

Постройка деревянныхъ строеній на межѣ владѣній, но съ тѣмъ, чтобы при нихъ были возводимы брандмауера къ сторонѣ смежнаго владѣнія, можетъ быть дозволяема только въ кварталахъ существующихъ; въ кварталахъ же новыхъ, или еще незастроенныхъ, или совершенно выгорѣвшихъ, деревянныя постройки должны быть производимы съ соблюденіемъ вышеизложенныхъ правилъ.

Относительно деревянныхъ построекъ въ городахъ соблюдается слѣдующія правила:

1) Постройки двухъэтажныхъ деревянныхъ домовъ, а также одноэтажныхъ съ мезонинами или полуэтажами, допускаются не иначе, какъ на каменныхъ фундаментахъ, или на каменныхъ же подвалахъ; при этомъ необходимо, чтобы общая высота зданія, отъ поверхности земли до начала крыши, не превышала четырехъ сажень.

2) Дозволяется постройка двухъэтажныхъ домовъ, у которыхъ нижній этажъ каменный, а верхній деревянный, но безъ мезониновъ, и не выше 4-хъ сажень отъ поверхности земли до начала крыши.

3) Мансардныя помѣщенія допускаются на одноэтажныхъ строеніяхъ; надъ вторыми же этажами и надъ мезонинами деревянныхъ домовъ устройство мансардъ не дозволяется.

4) Въ строеніяхъ, имѣющихъ надъ первымъ этажемъ другое деревянное жилое помѣщеніе, должно быть не менѣе двухъ лѣстницъ, причемъ въ каменной части строенія лѣстницы должны быть изъ несгораемаго матеріала.

5) Во всѣхъ домахъ съ деревянными этажами, при печахъ должно имѣть коренныя дымовыя трубы, устроенныя на отдѣльныхъ фундаментахъ съ надлежащими кирпичными раздѣлками около деревянныхъ стѣнъ, перегородокъ, половъ и потолковъ.

Фахверковыя постройки, т. е. такія, въ которыхъ скелетъ зданія дѣлается изъ дерева, а промежутки заполняются кирпичемъ, согласно разъясненія Министерства Внутр. Дѣлъ, причислены къ разряду деревянныхъ построекъ, а потому существующія относительно послѣднихъ правила Строительнаго Устава слѣдуетъ всецѣло примѣнять и къ фахверковымъ строеніямъ (Прав. Вѣстн. 1882 г. № 277).

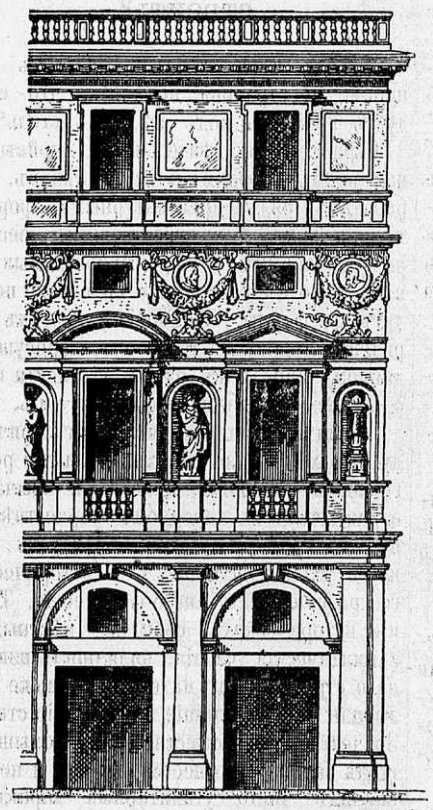


Рис. 109. Фасадъ въ стилѣ Итальянскаго возрожденія (ренессансъ). Домъ Рафаэля въ Римѣ.

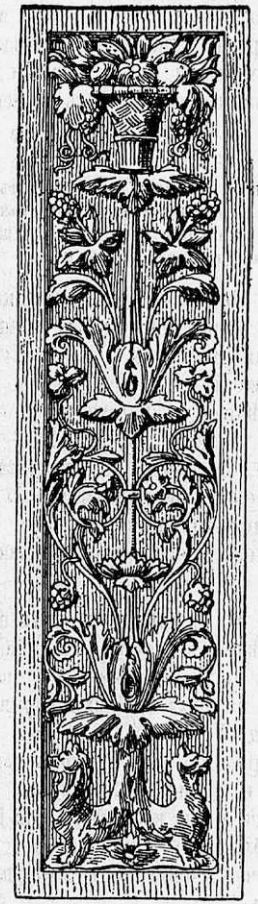


Рис. 110. Орнаментъ въ стилѣ Итальянскаго возрожденія (ренессансъ).

(Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

Общія правила для частныхъ построекъ въ селеніяхъ *).

1059. **Примѣрные планы.** Для устройства селеній, т. е. мѣстечекъ, селъ и деревень изданы примѣрные планы. При расположеніи строеній въ селеніяхъ, ширина улицъ дѣлается не менѣе 10-ти саж. Если же мѣстоположеніе не позволитъ соблюсти эту ширину, между двухъ линій строеній, то строенія назначаются съ одной стороны.

При построеніи въ селеніяхъ церквей, ихъ, такъ же какъ и въ городахъ, располагаютъ по возможности на площадяхъ; если же это окажется неудобнымъ, — на большихъ проѣзжихъ дорогахъ, наблюдая

*) По В. И. Королькову. Курсъ спеціальнаго законовѣдѣнія.

чтобы строенія какъ крестьянскія, такъ и всѣ другія, были располагаемы въ разстояніи не менѣе 20-ти саж. отъ церквей.

1060. **Гнѣзда селеній** должно составлять, соображаясь съ количествомъ земли у каждаго двора, изъ 2-хъ и не болѣе 8-ми дворовъ. Переулки, проѣзды и вообще промежутки между жилыми деревянными домами должны быть не менѣе 6-ти сажень и не могутъ быть ничѣмъ застраиваемы.

Бани и кузницы должны быть устраиваемы внѣ усадьбы, на берегахъ рѣкъ, озеръ, овраговъ, или при колодцахъ, спеціально для нихъ вырытыхъ.

1061. **Правила о постройкахъ** въ селеніяхъ опредѣляются мѣстными постановленіями Земскихъ Собраній, которыя (постановленія) не должны ни въ чемъ противорѣчить дѣйствующимъ законамъ (см. пол. о зем. учр. ст. 122—128 изд. 1886 г.). Въ числѣ главныхъ такихъ законовъ нельзя не упомянуть о слѣдующемъ, касающемся повсемѣстно владѣльцевъ земель вдоль линій желѣзныхъ дорогъ.

1062. **Владѣльцы земель** вдоль линій желѣзныхъ дорогъ подлежатъ слѣдующимъ ограниченіямъ въ возведеніи строеній на сихъ земляхъ (прим. къ ст. 156 Общ. Устр. рос. ж. д. изд. 1886 г.).

1. Строенія изъ несгораемыхъ матеріаловъ и съ несгораемыми же крышами не могутъ быть возводимы внѣ городовъ ближе 5-ти сажень отъ границы отчужденной подъ желѣзную дорогу земли.

2. Строенія деревянныя и фахверковыя съ несгораемыми крышами не могутъ быть возводимы внѣ городовъ ближе 10-ти сажень отъ границы отчужденной подъ желѣзную дорогу земли.

3. Строенія всякаго рода, крытыя сгораемыми матеріалами, могутъ быть возводимы повсемѣстно не ближе 20-ти саж. отъ упомянутой границы.

Всякій, желающій возвести вновь какое-либо зданіе на землѣ, смежной съ отчужденной подъ желѣзную дорогу, долженъ имѣть свидѣтельство: на казенныхъ дорогахъ—отъ начальника дорогъ, а на частныхъ отъ инспекторовъ, въ томъ, что предполагаемое имъ сооруженіе не противно вышеприведеннымъ правиламъ. Полиція обязана предупреждать устройство сооруженій вопреки означенныхъ правилъ

Въ какомъ стилѣ намъ строить?

Прежде, чѣмъ отвѣтить на этотъ вопросъ, постараемся выяснить, что слѣдуетъ понимать подъ словомъ „стиль“.

Строительная дѣятельность, свойственная всѣмъ народамъ и всѣмъ вѣкамъ, выработала рядъ архитектурныхъ формъ, техническихъ и художественныхъ, весьма разнообразныхъ. Формы, выработанныя однимъ народомъ, большею частью не походятъ на формы, возникшія у другихъ народовъ. Совокупность формъ, присущихъ данному народу въ одной мѣстности и въ одну эпоху—называется стилемъ.

Различіе стилей зависитъ отъ причинъ духовныхъ и физическихъ. Различіе религіозныхъ вѣрованій, нравовъ и обычаевъ отражается и въ народномъ творчествѣ. Къ причинамъ физическимъ слѣдуетъ отнести условія внѣшнія, т. е. историческія, географическія и чисто физическія. Теченіе историческихъ событій, мѣстныя и климатическія условія, наличность извѣстнаго строительнаго матеріала—также оказывали всегда вліяніе на развитіе стилей. Зодчество и художественная промышленность явились по необходимости и носили вначалѣ чисто утилитарный характеръ; со времени же возникновенія общественнаго строя, они мало-по-малу пріобрѣтаютъ мѣстный отпечатокъ.

Мы считаемъ, что Египетъ первый далъ намъ ясно выраженныя формы зодчества. Массивныя пирамиды, храмы съ величественными порталами въ видѣ трапеціи, обелиски, сфинксы, муміи, лежащія въ каменныхъ саркофагахъ, испещренныхъ іероглифическими изображеніями—все это, сохранившееся большей частью и понынѣ,

знакомитъ насъ съ міромъ, отдаленнымъ отъ насъ на многія тысячелѣтія и дастъ во всѣхъ произведеніяхъ одинъ характеръ—одинъ стиль.

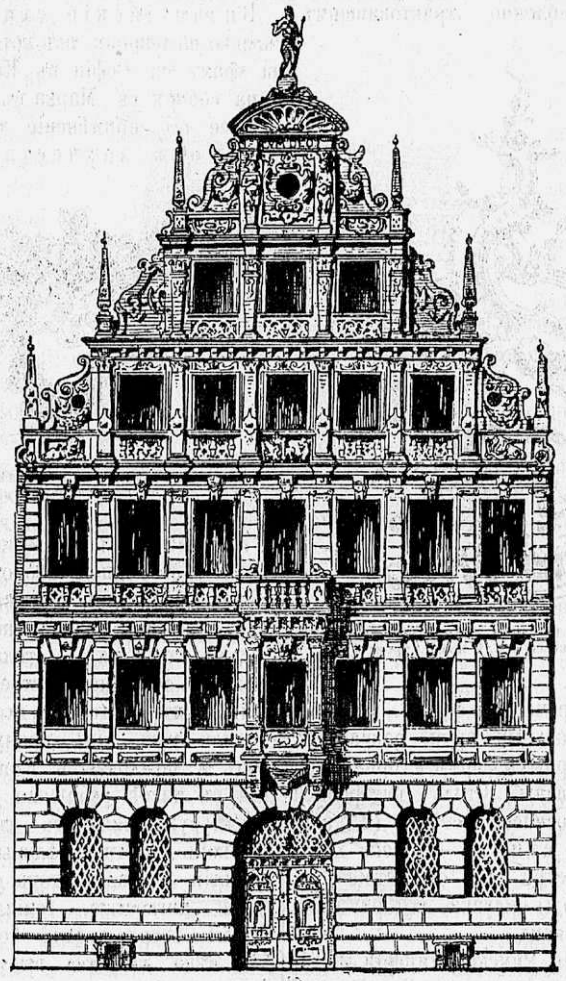


Рис. 111. Фасадъ въ стилѣ нѣмецкаго возрожденія (ренессансъ). Домъ Преллера въ Нюрнбергѣ, постр. въ 1605 году.
(Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

Въ тѣсной связи съ развитіемъ Египта возникъ въ Греческихъ колоніяхъ — микенскій стиль, воплотившійся въ геніальную архитектуру Греціи. Эпоха Перикла является кульминаціонною въ греческомъ искусствѣ. Рука художника была видна въ каждой детали, вкусъ художника проявлялся въ любомъ архитектурномъ профилѣ, такъ какъ они исполнялись различно, по волѣ автора. Колонады храмовъ, фронтоны, со стороны входа, скульптура и орнаментистика, съ типичной пальметкой во главѣ, слишкомъ извѣстны, чтобы говорить о нихъ.

Римляне ввели важный сводчатый покрытія. Архитектура ихъ унаслѣдовала богатѣйшій матеріалъ изъ Греціи. Стиль ихъ носитъ характеръ утилитарный: свободное творчество уступило мѣсто „ордерамъ“, шаблонно трактовавшимъ

Рис. 112. Орнаментъ въ стилѣ Людовика XV (рококо). (Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

передѣланныя греческія формы. Римскія аркады, тріумфальныя арки, разработка всѣхъ архитектурныхъ формъ и орнаменты все-же своеобразны. Стиль внутренней отдѣлки съ росписью стѣнъ (т. наз. Помпейскій стиль) — высоко художественъ, несмотря на отсутствіе той ширины и свободы рисунка, которая была свойственна грекамъ.

Послѣ паденія Римской Имперіи до XII вѣка, возникаютъ два стиля. Зданія и въ особенности храмы Западной Европы относятся къ Романскому, тогда какъ зданія Восточной Европы — къ Византійскому стилю.

Составляя продолженіе Римскаго стиля, образовавшіяся формы Романскаго стилѣ свидѣтельствуютъ объ упадкѣ просвѣщенія и искусствъ. Зданія и вся домашняя утварь принимаютъ исключительно тяжелыя пропорціи, наряду же съ этимъ, орнаментъ и раскраска его проникаются вліяніемъ Востока, благодаря частнымъ крестовымъ походамъ.

Византійскій стиль далъ нѣсколько шедевровъ, изъ которыхъ укажемъ на храмъ св. Софіи въ Константинополѣ и на соборъ св. Марка въ Венеціи; дальнѣйшее его примѣненіе мы видимъ въ русскомъ зодчествѣ.

Рис. 113. Орнаментъ въ стилѣ Людовика XVI. (Къ ст. „Въ какомъ стилѣ намъ строить“).

Желаніе дать больше простора и свѣта — съ одной стороны, повышеніе уровня образованія художниковъ съ другой—положили начало эпохѣ готическаго стиля, — стиля стрѣльчатой арки и силуэтнаго стремленія вверхъ. Символизмъ Востока и схоластика Запада создали тотъ міръ причудливыхъ чудовищъ и загадочныхъ изображеній, которыя въ массѣ украшали готическую архитектуру; орнаментъ составлялся изъ мотивовъ мѣстной флоры. Около трехъ столѣтій держался этотъ стиль. Изящный своею мягкостью, геніальный вначалѣ своимъ творчествомъ, готическій стиль XIV вѣка дѣлается вычурнымъ, теряетъ упругость формъ и близится къ упадку.

Тогда на смѣну ему появляется „ренессансъ“ — стиль возрожденія, иначе говоря — возвратъ къ формамъ древняго Рима. Широкой волной захватываетъ это движеніе всѣ европейскіе народы. Создаются величайшія произведенія искусства. Исторія блещетъ рядомъ великихъ именъ. Ботичелли, Донателло, Рафаэль, Леонардо-да-Винчи, Микель Анджело, и др. посвятили свою дѣятельность не только живописи и скульптурѣ, но и архитектурѣ и художественной промышленности. При

всемъ томъ стиль этотъ не былъ самостоятельнымъ, являлся лишь подражаніемъ старымъ образцамъ. Основатели „ренессанса“, живописцы и скульпторы, изучавшіе лишь внѣшнія формы, отнеслись также и къ памятникамъ древняго искусства: значеніе, смыслъ и происхожденіе формъ оставались имъ чужды. Мотивы классическихъ обработокъ употреблялись зодчими не по назначенію зданія или свойству матеріала,

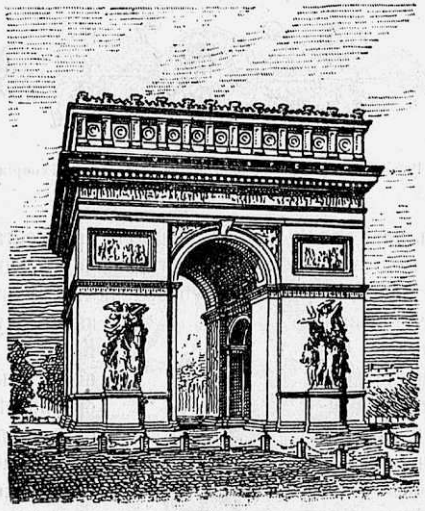


Рис. 114. Тріумфальная арка въ стилѣ Имперіи (Empire) Arc de l'Etoile въ Парижѣ.

но лишь какъ мотивы украшенія. Пользуясь готовыми формами, стиль возрожденія не могъ развиваться систематически, какъ было это хотя бы въ готикѣ; онъ часто повторялся. Проявлявшіяся иногда стремленія къ измѣненію установившихся формъ бывали неудачны и „новое“ — было зачастую лишь новымъ искаженіемъ древнихъ пріемовъ. Стиль возрожденія въ Италіи носилъ свой мѣстный характеръ (Ломбардскій, Венеціанскій, Флорентинскій, Римскій и др.). Проникнувъ за предѣлы Италіи „ренессансъ“ получилъ вначалѣ также опредѣленный мѣстный характеръ: Французскій, Нѣмецкій, Голландскій и Испанскій.

Самолюбивый творческій духъ французовъ не могъ довольствоваться повторе-

ніями итальянскихъ мотивовъ, они дѣлали энергичныя попытки создать свой стиль. Покровительство королевской власти помогло возникнуть и развиться новымъ стилямъ, такъ сказать — придворнымъ. Уже при началѣ „возрожденія“ стиль Франциска I-го сильно отличался отъ первообразовъ, ко времени же Людовика XIV-го разница стала еще больше и при Людовикѣ XV вполнѣ опредѣлилась, принявъ своеобразныя игривыя и капризныя формы „рококо“. На выработку этого стиля въ значительной степени вліяло знакомство съ японскими и китайскими формами, впервые проникшими въ то время въ Европу. Увлеченіе этимъ стилемъ довело архитектуру до полнаго упадка. При Людовикѣ XVI она берется снова за „ренессансъ“, но явившійся на этотъ разъ измѣненнымъ— стилемъ Людовика XVI. Спокойный, плавный въ линіяхъ и очень удобно примѣняемый на практикѣ, этотъ стиль пустилъ глубокіе корни въ архитектурѣ и художественной промышленности.

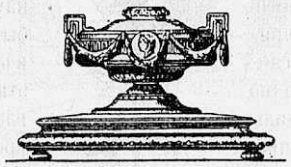


Рис. 115. Ваза въ стилѣ Имперіи (Empire).

Послѣ переворота, завершившагося во Франціи второй имперіей, наступаетъ крайнее увлеченіе классическими стилями,—создается барственный стиль Имперіи (Empire). Наконецъ, въ прошломъ вѣкѣ, появляется новогреческій стиль, нашедшій себѣ такого талантливаго выразителя, какъ Гарнье (зданіе большой оперы въ Парижѣ).

Итакъ, послѣ Италіи—центръ тяжести искусства перемѣстился во Францію. Что же дѣлалось въ это время въ другихъ государствахъ? Роскошь французскаго двора вліяла заразительно на всѣ европейскіе дворы. Каждый изъ правителей старался устроить свой дворецъ по образцу Версаля; подражаніе проявлялось въ обстановкѣ, въ костюмѣ. Это увлеченіе распространялось и въ народѣ. Не избѣжала, какъ извѣстно, этой участи и Россія. Получивъ богатое наслѣдіе формъ за истеченіе столѣтіе, зодчіе девятнадцатаго вѣка занимались болѣе или менѣе удачнымъ комбинированіемъ готовыхъ мотивовъ въ одно цѣлое и низвели архитектуру на степень ремесла.

Рис. 116. Орнаментъ изъ бронзы въ стилѣ Имперіи (Empire).

Какъ же возможно было оживить искусство? Отвѣтомъ на этотъ вопросъ могутъ служить тѣ эпохи исторіи искусства, когда творчество проявлялось наиболѣе ярко. Изъ нашего краткаго обзора видно, что искусство давало свѣжія формы лишь тогда, когда оно бралось за матеріалъ другой культуры, который слѣдовало перерабатывать примѣнительно къ мѣстнымъ условіямъ. Трудно установить точно развитіе первообразовъ, но дальнѣйшее вліяніе ихъ несомнѣнно. Восточныя формы породили византійскій орнаментъ, стрѣльчатыя арки готики и причудливый рококо.

Рис. 117. Орнаментъ изъ бронзы въ стилѣ Имперіи (Empire).

Исканіе новыхъ пріемовъ въ современной архитектурѣ началось именно съ внимательнаго изученія принциповъ искусства Дальняго Востока, какъ — византійскаго, такъ и готическаго стилей. И вотъ, подобно чудесно породившейся готикѣ, появился, наконецъ, долго жданный новый стиль.

Задачи его слишкомъ далеки отъ тѣхъ, которыя должны были разрѣшать греки и римляне. Разнообразіе строительнаго матеріала, и совершенство современной техники даютъ несомнѣнное превосходство нынѣшнему зодчему надъ его предшественниками. Черпая элементы изъ природы, онъ можетъ смѣло передавать ихъ въ желѣзѣ или камнѣ. Не дѣлая лишнихъ орнаментацій, въ простой, конструктивной, изящно исполненной формѣ, современный архитекторъ идетъ прямо навстрѣчу требованіямъ жизни. Конечно, эта простота, логичность и изящество, главное же — оригинальность замысла, не достигаются легко и доступны не всѣмъ; но ясно лишь одно: каждый можетъ дать по мѣрѣ силъ своихъ, — техникъ въ простой вещи не испортитъ такъ много, какъ въ сложной, художникъ же дастъ въ своемъ произведеніи идею — символъ, которая сообщитъ свое настроеніе всему сооруженію.

На вопросъ: въ какомъ стилѣ намъ строить? — Отвѣтъ можетъ быть только одинъ — въ новомъ стилѣ, разумѣя подъ этимъ словомъ не узкое направленіе современной моды, но современный взглядъ на свободное творчество, сливающее въ одно гармоничное цѣлое — требованія практичности и самыя возвышенныя стремленія къ художественному совершенству.

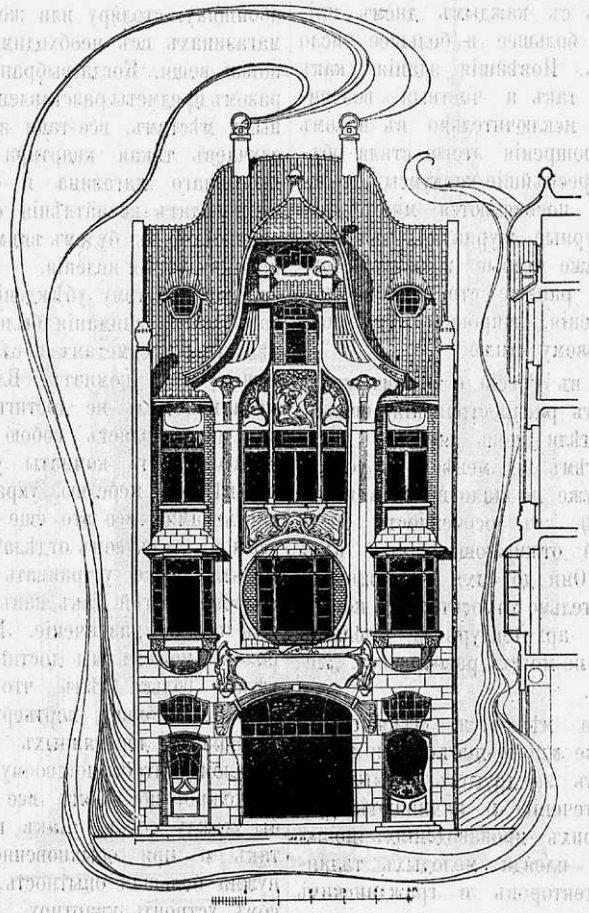
Арх. *Е. Баумгартенъ.*

1063. **Новый стиль***). Совершающійся въ настоящее время переворотъ во всѣхъ

*) Изъ альбома Новый стиль. Архитектурные фасады въ новомъ стилѣ. Изданіе Г. Г. Бродерсена С.-Петербургъ 1903 г. (см. объявленія).

областяхъ художественнаго творчества несомнѣнно отразился и на архитектурѣ; и она стремится отрѣшиться отъ рабскаго подражанія старинамъ, чуждымъ нашей эпохѣ, образцамъ и ищетъ новыхъ самостоятельныхъ путей, болѣе соотвѣтствующихъ нашимъ измѣнившимся жизненнымъ потребностямъ и воззрѣніямъ.

Наши новые строительные матеріалы, какъ желѣзо, бетонъ, стекло и проч., создали совершенно новыя конструктивныя и декоративныя задачи, рѣшеніе которыхъ немыслимо при старыхъ стиляхъ. Правда, въ отдѣльныхъ случаяхъ, какъ-то умудряются согласовать эти старинныя формы съ современными требованіями, однако отсутствіе при этомъ гармоніи всѣмъ бросается въ глаза.



Ад. Гартунгъ, Городской Архитекторъ въ Берлинѣ.

Рис. 118. Фасадъ дома въ новомъ стилѣ. (значит. уменьш. копія изъ альбома: „Архитектурные фасады въ новомъ стилѣ". Изданіе Г. Г. Бродерсена).

Вотъ это послѣднее обстоятельство и побудило къ обновленію архитектуры, которое совершается въ настоящее время въ западной Европѣ. Началось это дви-

женіе въ Англіи, затѣмъ перешло во Францію и Бельгію и особенно сильно распространилось въ Германіи и Австріи.

Въ этомъ направленіи въ западныхъ государствахъ сдѣлано уже очень много, и новый стиль съ каждымъ днемъ пріобрѣтаетъ все большее и большее число приверженцевъ. Новѣйшія зданія, какъ общественныя, такъ и частныя, воздвигаются почти исключительно въ новомъ стилѣ; для поощренія этого стиля объявляются интереснѣйшіе конкурсы; ему же исключительно посвящаются многіе новые архитектурные журналы и изданія; мало того, даже старые журналы, придерживавшіеся раньше строго классическаго направленія, широко раскрываютъ свои двери новому стилю.

У насъ же въ Россіи о новомъ стилѣ и его быстромъ распространеніи еще не такъ давно имѣли очень смутное представленіе, и тѣмъ не менѣе онъ успѣлъ нажить себѣ уже не мало враговъ и недоброжелателей, въ особенности среди послѣдователей отживающаго свой вѣкъ классицизма. Они до сихъ поръ продолжаютъ отрицательно относиться къ новому движенію въ архитектурѣ и клеймить все, въ чемъ не могутъ разобраться, „декадентствомъ“.

Но времена мѣняются, мѣняются и взгляды, и уже многіе противники новаго движенія одинъ за другимъ примыкаютъ къ общему теченію и начинаютъ примѣнять въ своихъ произведеніяхъ новыя формы. Цѣлая плеяда молодыхъ талантливыхъ архитекторовъ и гражданскихъ инженеровъ почти исключительно строятъ теперь въ новомъ стилѣ.

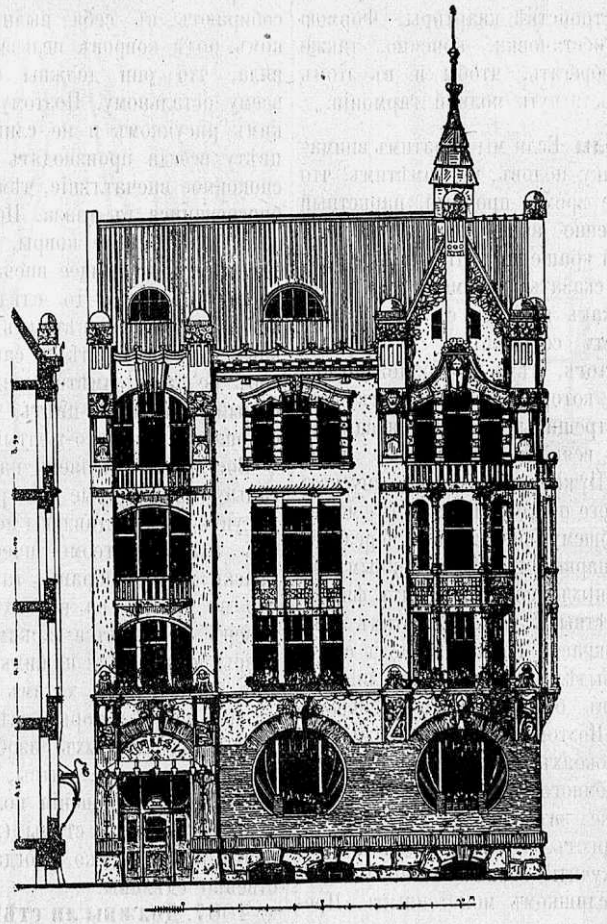
Можно поэтому надѣяться, что новый стиль и у насъ въ Россіи найдетъ столько же послѣдователей, сколько онъ нашелъ себѣ на западѣ. И дѣйствительно, пора бы уступить новому теченію и, перенеся идеи новаго стиля на родную почву, переработать ихъ согласно духу и строю русской жизни.

Внутреннее устройство дома.

При устройствѣ дома, квартиры или комнаты обыкновенно обращаются къ обойщику, столяру или же выбираютъ въ магазинахъ всѣ необходимыя для обстановки вещи. Когда выбранные такимъ образомъ предметы разставлены по назначеннымъ мѣстамъ, все-таки въ большинствѣ случаевъ такая квартира имѣетъ видъ мебельнаго магазина и совершенно не производитъ впечатлѣнія обитаемаго жилища. Если мы будемъ внимательно искать причину этого явленія, — мы необходимо придемъ къ тому убѣжденію, что слишкомъ много вниманія было удѣлено отдѣльнымъ предметамъ и слишкомъ мало— общему виду комнатъ. Благодаря этому, желанная цѣль не достигнута и комната не представляетъ собою гармоничнаго цѣлаго. Пусть комнаты уставлены прекраснѣйшею мебелью, украшены дорогими портьерами—все это еще не дастъ намъ уютной, со вкусомъ отдѣланной квартиры. Нельзя также устраивать одну комнату подобно другой, такъ какъ каждая имѣетъ свое особое назначеніе. Какимъ же образомъ можемъ мы достигнуть желанной цѣли? Только тѣмъ, что мы выберемъ мебель, ея обивку, портьеры, ковры, обои и окраску деревянныхъ частей такимъ образомъ, чтобы по своему цвѣту и, если возможно, по формѣ все гармонировало бы между собою. Какъ при роскошной, такъ и при обыкновенной обстановкѣ нужна большая опытность, чтобы со вкусомъ устроить квартиру.

1064. **О квартирѣ вообще**. Прежде чѣмъ говорить объ устройствѣ квартиры, необходимо принять во вниманіе—имѣемъ ли мы дѣло съ собственнымъ домомъ или съ наемной квартирой. Въ послѣднемъ случаѣ мы во многомъ связаны, такъ какъ очень рѣдко домовладѣлецъ соглашается перестроить неподвижныя части помѣщенія, какъ напр. полы, стѣны и потолокъ, по нашему желанію, т. е. такъ, чтобы они

вполнѣ гармонировали съ мебелью, которая уже въ большинствѣ случаевъ имѣется у насъ. Это, впрочемъ не исключаетъ возможности достигнуть извѣстной гармоніи



Фридрихъ Гартманъ. Архитекторъ въ Берлинѣ.

Рис. 118. Фасадъ дома въ новомъ стилѣ (значит. уменьш. копія изъ альбома: „Архитектурные фасады въ новомъ стилѣ“. Изданіе Г. Г. Бродерсена.)

во внутреннемъ устройствѣ дома, даже при отсутствіи большихъ средствъ. Совершенно иначе, конечно, можетъ устроить свое помѣщеніе человѣкъ, намѣревающійся построить собственный домъ. Передъ нимъ открытъ болѣе широкій просторъ для устройства своей квартиры въ самыхъ разнообразныхъ и строгихъ стиляхъ. Но не строгимъ выполненіемъ стиля достигается художественное цѣлое, а только гармоническимъ подборомъ тоновъ и формъ во внутренней обстановкѣ. Поэтому для каждаго помѣщенія главнымъ затрудненіемъ является выборъ основного тона. Онъ зависитъ отъ назначенія комнаты и отъ ея естественнаго освѣщенія. Лучше всего заранѣе выбрать матерію для каждой комнаты и отъ нея уже будутъ зави-

сѣть цвѣтъ обоевъ и окраска деревянныхъ частей. Когда выбрана матерія, то можно перейти и къ выбору различныхъ другихъ предметовъ. Изъ всего этого ясно, что основной тонъ является главнымъ факторомъ при устройствѣ квартиры. Формою предметовъ обстановки, конечно, также нельзя пренебрегать, чтобы и въ этомъ отношеніи достигнуть полной гармоніи.

1065. **Полы** Если мы обратимъ вниманіе на отдѣлку половъ, мы замѣтимъ, что въ послѣднее время прочный паркетный полъ совершенно вытѣсняетъ непрочный и невзрачный крашенный. Паркетный полъ сразу, такъ сказать, рекомендуетъ квартиру, такъ какъ комната съ паркетнымъ поломъ можетъ содержаться въ гораздо большей чистотѣ, чѣмъ это возможно при крашенномъ, который съ теченіемъ времени даетъ трещины, представляющія собою гнѣзда всякихъ насѣкомыхъ, пыли и бактерій. Нужно всетаки не упускать изъ виду и того обстоятельства, что можно повредить общему впечатлѣнію черезчуръ вычурнымъ паркетомъ, составленнымъ въ видѣ различныхъ геометрическихъ фигуръ изъ разноцвѣтныхъ дощечекъ, такъ какъ узоръ или окраска паркета могутъ слишкомъ ярко выдѣляться среди мебели, разставленной въ бо́льшемъ или меньшемъ количествѣ. Поэтому только въ большихъ парадныхъ покояхъ, гдѣ помѣщается сравнительно немного мебели, можно допустить болѣе затѣйливый по узору и краскамъ паркетъ. Однако паркетный полъ можетъ наскучить своимъ однообразіемъ и казаться слишкомъ монотоннымъ. Прекраснымъ средствомъ противъ этого служатъ:

1066. **Ковры**, которые очень оживляютъ паркетъ и служатъ хорошимъ переходомъ между послѣднимъ и мебелью. Здѣсь не мѣсто подробно разсматривать различные роды ковровъ, фабрикуемыхъ въ настоящее время, также какъ и преимущества и недостатки ихъ. Всѣмъ извѣстно, что шерстяные ковры вызываютъ въ насъ пріятное чувство теплоты, котораго не получается отъ клеенчатыхъ и отъ линолеума; тѣмъ не менѣе послѣдніе имѣютъ большое преимущество передъ первыми въ томъ отношеніи, что ихъ можно легко и быстро чистить и особенно тѣмъ, что они не собираютъ въ себя пыли. Но при всякомъ родѣ ковровъ нельзя забывать правила, что они должны соотвѣтствовать всему остальному. Поэтому ковры съ мелкимъ рисункомъ и не слишкомъ яркіе по цвѣту всегда производятъ лучшее и болѣе спокойное впечатлѣніе, чѣмъ съ крупнымъ, бросающимся въ глаза. Послѣдній, также какъ и полосатые ковры, всегда вносятъ диссонансъ въ общее впечатлѣніе. Что же касается цвѣта, то слѣдуетъ выбирать ковры съ болѣе свѣтлымъ фономъ, такъ какъ на нихъ слѣды сапоговъ, пыль и соръ не такъ замѣтны, какъ на темныхъ. Самый выгодный цвѣтъ фона въ этомъ отношеніи сѣровато-желтый.

Востокъ доставляетъ намъ наилучшіе и самые благодарные по рисунку ковры. Рисунки ихъ составлены по большей части изъ мелкихъ геометрическихъ фигуръ; краски же подобраны такимъ образомъ, что не смотря на все ихъ разнообразіе, коверъ не кажется яркимъ. Такъ какъ ковры имѣютъ для нашихъ квартиръ большое значеніе, мы хотимъ указать и на тѣ изъ нихъ, которые слѣдуетъ избѣгать: ковры, на которыхъ изображены цѣлые звѣринцы, охоты, битвы, безусловно не годятся для украшенія половъ; ихъ слѣдуетъ вѣшать на стѣны (въ видѣ гобленовъ) и то только, когда они художественно сдѣланы.

1067. **Должны ли стѣны быть свѣтлыми или темными**? Этотъ вопросъ при первомъ взглядѣ кажется очевиднымъ, такъ какъ десятки лѣтъ существовала мода отдѣлывать свои комнаты въ бѣлыхъ или сѣрыхъ тонахъ. Интересно рѣшить вопросъ — могутъ ли имѣть мѣсто въ нашихъ квартирахъ и болѣе темные цвѣта? Преимущество свѣтлыхъ тоновъ заключается въ томъ, что комнаты кажутся всегда больше и выше. Съ другой стороны свѣтлая комната всегда производитъ

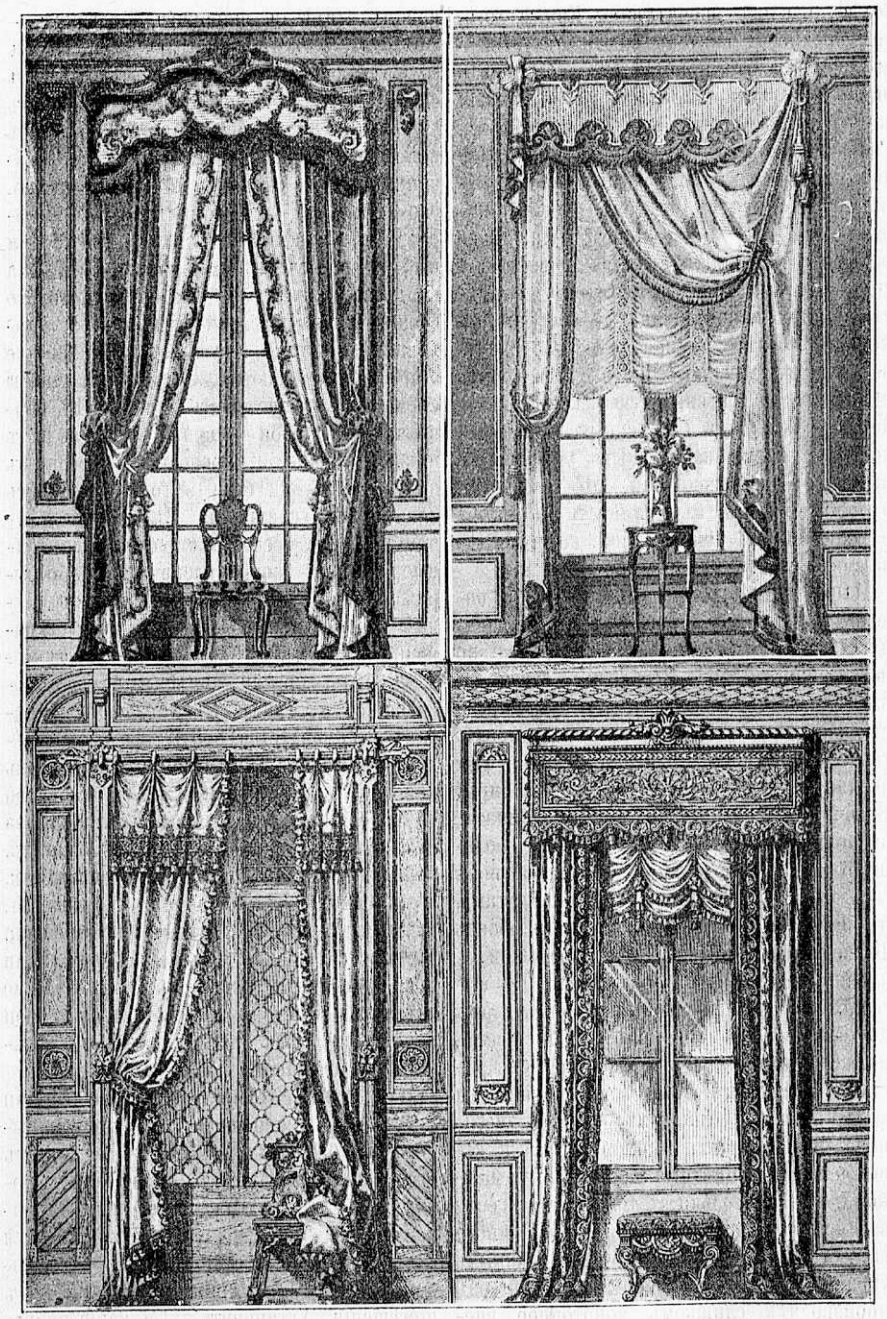


Рис. 119. Образцы портьеръ и занавѣсей.

болѣе холодное впечатлѣніе. Кромѣ того, всѣ предметы, какъ-то вазы, статуэтки и вообще все, что приставлено или привѣшано къ стѣнѣ или слишкомъ рѣзко или же плохо выдѣляется на свѣтломъ фонѣ. Гравюры также не имѣютъ вида на свѣтлой стѣнѣ, такъ какъ бѣлый цвѣтъ бумаги сливается съ цвѣтомъ обоевъ. Общій видъ получается монотонный. Даже разныя золотыя украшенія очень мало сглаживаютъ этотъ недостатокъ. Вслѣдствіе всѣхъ вышеуказанныхъ соображеній немного болѣе темная окраска стѣнъ, по нашему мнѣнію, производитъ болѣе выгодное впечатлѣніе, такъ какъ благодаря ей получается красивый контрастъ, который является главнымъ факторомъ при всякомъ украшеніи. Не слѣдуетъ, однако, впадать въ крайность и выбирать слишкомъ темные тона, которые дѣлаютъ комнату мрачной.

1068. **При выборѣ обоевъ** весьма полезно имѣть подъ рукою предназначенную для мебели матерію, чтобы уже по ней выбирать обои. Необходимо также заранѣе рѣшить, какіе предметы будутъ разставлены въ той или другой комнатѣ, такъ какъ послѣ оклейки обоями уже поздно мѣнять распланировку квартиры. Величина, особенно же высота комнатъ, играетъ при выборѣ обоевъ также большую роль: необходимо, чтобы рисунокъ соотвѣтствовалъ размѣрамъ комнаты; такъ, въ небольшой комнатѣ и рисунокъ обоевъ долженъ быть мельче, а въ большой — наоборотъ, крупнѣе. Совершенно не выгодно выбирать рисунокъ вычурный, самъ по себѣ бросающійся въ глаза. Всегда можно рекомендовать лучше обои съ простымъ рисункомъ, такъ какъ крупный и яркій вноситъ слишкомъ рѣзкій диссонансъ и нарушаетъ гармонію. Но и совершенно одноцвѣтныя обои „unis“ можно допустить только въ томъ случаѣ, если въ комнатѣ должно быть очень много картинъ, статуетокъ и другихъ стѣнныхъ украшеній, въ противномъ случаѣ онѣ производятъ слишкомъ монотонное впечатлѣніе. Очень красивы модные обои въ новомъ стилѣ съ широкимъ бордюромъ—фризомъ. Здѣсь главнымъ украшеніемъ служитъ фризъ, оставляя нижнюю часть свободной для всевозможныхъ стѣнныхъ украшеній и картинъ. Часто выбираютъ полосатые обои; они не дѣйствуютъ успокоительно, но имѣютъ то преимущество, что благодаря имъ комната кажется гораздо выше, чѣмъ на самомъ дѣлѣ. При выборѣ обоевъ необходимо рѣшить два вопроса: должны ли обои служить только фономъ большому количеству мебели, картинамъ, статуямъ, оружію и т. п., или же они предназначаются для простой комнаты съ малымъ количествомъ картинъ. Въ первомъ случаѣ обои сами по себѣ не имѣютъ никакого значенія; нужно только имѣть въ виду, чтобы они были выгоднымъ фономъ для всѣхъ украшеній. Въ такихъ случаяхъ лучше всего выбирать болѣе темные тона съ неопредѣленнымъ, слабо выраженнымъ рисункомъ. Во второмъ случаѣ обои сами собою представляютъ украшеніе комнаты, и поэтому рисунокъ можетъ быть гораздо живѣе и болѣе бросающійся въ глаза. Въ смежныхъ комнатахъ рекомендуется брать для каждой — другой цвѣтъ. Такъ, напримѣръ, очень красиво, когда рядомъ съ зеленоватой комнатой расположена красноватая, а за нею голубоватая. Если есть возможность, то лучше выбирать обои не въ магазинѣ, а въ самомъ устраиваемомъ помѣщеніи, такъ какъ въ послѣднемъ обыкновенно другое освѣщеніе, чѣмъ въ первомъ. Если при этомъ еще нѣтъ портьеръ, это не имѣетъ большого значенія, такъ какъ обои послѣ прибивки послѣднихъ въ большинствѣ случаевъ только выигрываютъ.

1069. **Мебель.** Вопросъ о пріобрѣтеніи мебели при теперешнемъ громадномъ выборѣ въ большихъ городахъ—не можетъ быть затруднительнымъ. При всѣхъ родахъ мебели надо имѣть въ виду ея назначеніе и выбирать то, что покажется самымъ удобнымъ для нашихъ цѣлей, сообразуясь съ размѣрами и характеромъ помѣщенія. Установить здѣсь какіе-нибудь законы уже потому нельзя, что каждая

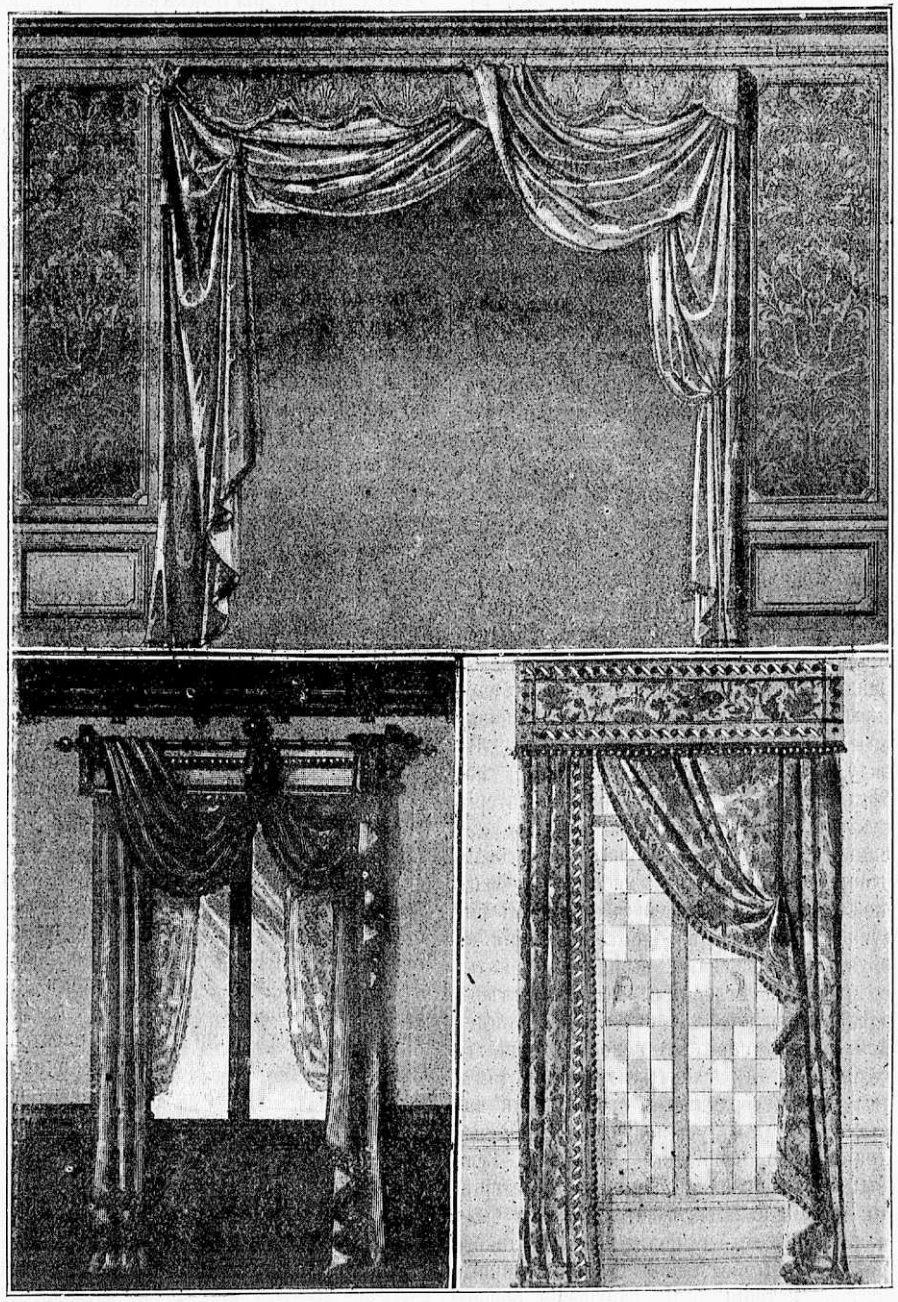


Рис. 120. Образцы драпировки арки и портьеръ.

мѣстность имѣетъ свои обычаи, свои излюбленныя формы и, главнымъ образомъ, потому, что вкусы и средства не всегда, къ сожалѣнію, согласуются между собою. Строгая выдержка извѣстнаго стиля въ той или въ другой комнатѣ всегда производитъ художественное впечатлѣніе, но выдержать стиль до мельчайшихъ подробностей очень не легко, такъ какъ въ продажѣ нельзя найти всего необходимаго для этой цѣли, а заказывать по рисункамъ можетъ позволить себѣ только человѣкъ съ большими средствами.

1070. **Мебельная матерія**. Относительно мебельной матеріи можно сказать, что гораздо легче выбрать одноцвѣтную матерію, чѣмъ матерію съ какимъ-нибудь рисункомъ, такъ какъ въ ней не приходится обращать вниманія на орнаментъ. Мебель и обои должны гармонировать, поэтому нельзя ихъ дѣлать одного цвѣта, а необходимо, чтобы мебель выдѣлялась на фонѣ обоевъ. Только въ томъ случаѣ, если цвѣта другъ друга дополняютъ, мы получимъ гармоническое цѣлое. Однако еще нерѣдко при устройствѣ квартиры дѣлаютъ стѣны, портьеры, обивку мебели и ковры въ одномъ цвѣтѣ. Въ виду вышесказаннаго этого слѣдуетъ избѣгать. — При выборѣ узорчатой матеріи слѣдуетъ постоянно имѣть въ виду характеръ и величину комнаты и мебели, чтобы не обить мелкую мебель въ небольшой комнатѣ—матеріей съ крупнымъ рисункомъ, или же наоборотъ. Матерія съ крупными рисунками вышла изъ моды, ее замѣнила полосатая, которая имѣетъ однако тотъ недостатокъ, что при стеганной обивкѣ (capitoné) полосы будутъ то сближаться, то расходиться; особенно тамъ, гдѣ спинка соединяется съ боковыми частями, всегда будутъ получаться ломанныя линіи, очень непріятныя для глазъ. Если мы останавливаемся на узорчатой матеріи, то должны наблюдать, чтобы узоры были сами по себѣ незначительны и такого рода, чтобы возможны были различные изгибы матеріи безъ нарушенія общаго впечатлѣнія.

1071. **Портьеры и занавѣси**. Врядъ ли убранство комнаты или квартиры можетъ считаться законченнымъ безъ занавѣсей и портьеръ, такъ какъ именно онѣ то и придаютъ квартирѣ извѣстную прелесть. Главное назначеніе занавѣсей—смягчать наружный свѣтъ, проникающій черезъ окна; другое назначеніе ихъ—смягчать переходъ отъ стѣны къ амбразурѣ окна.

1072. **Бѣлые тюлевые занавѣси** только до извѣстной степени выполняютъ свое назначеніе, поэтому и получили такое широкое распространеніе занавѣси цвѣта кремъ. Но и эти послѣдніе представляютъ еще слишкомъ рѣзкій контрастъ съ общимъ тономъ комнаты и поэтому цвѣтные занавѣси въ послѣднее время начинаютъ все болѣе и болѣе вытѣснять ихъ. Послѣдніе имѣютъ еще и то преимущество, что онѣ не такъ марки, какъ бѣлые.

1073. **Въ штофныхъ занавѣскахъ** обыкновенно находятъ тотъ недостатокъ, что онѣ затемняютъ комнату. Но это мнимый недостатокъ совершенно сглаживается, если мы прикрѣпимъ занавѣси на длинномъ карнизѣ съ подвижными кольцами такъ, чтобы занавѣси покрывали только амбразуру окна и не мѣшали бы доступу дневного свѣта. Нельзя не упомянуть еще объ одномъ способѣ навѣшиванія тюлевыхъ занавѣсей, который особенно подходитъ къ штофнымъ. Это прямая тюлевая занавѣсь съ крупнымъ рисункомъ по срединѣ и различными мелкими, разбросанными по фону. Благодаря этому, мы имѣемъ возможность любоваться гладко натянутой передъ нами красивой работой; если же бѣлые или кремовые занавѣси подхвачены съ боковъ — мы или совсѣмъ не видимъ рисунка или только края его. Раздвижное устройство такихъ занавѣсей даетъ полную возможность открывать форточки.

Часто употребляются бѣлые или цвѣта кремъ занавѣси съ разноцвѣтной или гладкой цвѣтной драпировкой. Послѣдняя очень смягчаетъ переходъ отъ бѣлой занавѣси къ стѣнамъ.

1074. **Портьеры**. Комната всегда выигрываетъ, если будетъ удѣлено вниманіе больше на цвѣтъ, складки и соотвѣтствующіе размѣры портьеръ и занавѣсей, чѣмъ на безчисленное количество, часто совершенно не нужныхъ фестоновъ. Еще недавно были распространены портьеры съ удлиненными, ровными складками, совершенно одинаковой формы и величины.

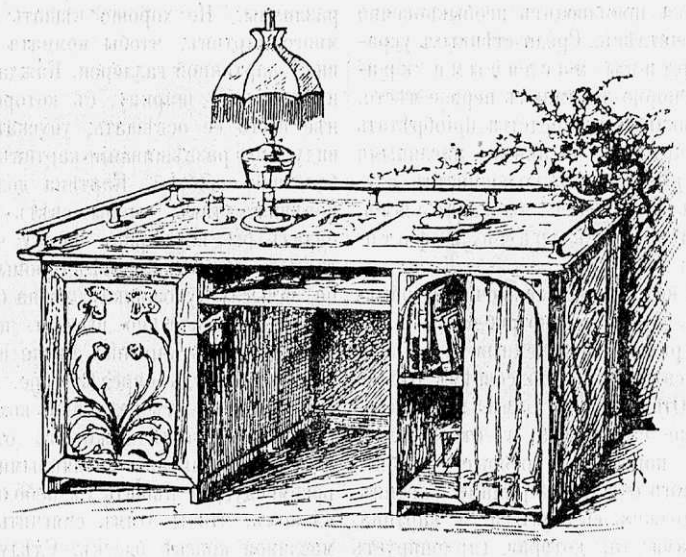


Рис. 121. Письменный столъ изъ ящиковъ.

Надо замѣтить, что они производятъ слишкомъ монотонное впечатлѣніе, особенно на двойныхъ окнахъ. Только художники-декораторы могутъ удачно примѣнить такого рода драпировки и внести въ нихъ—если возможно употребить такое противорѣчивое выраженіе—несимметричную симметрію. На нашихъ рисункахъ показаны нѣсколько образцовъ такихъ портьеръ, воспроизведенныхъ по новѣйшимъ парижскимъ образцамъ.

1075. **Драпировка арки**. Очень трудно бываетъ задрапировать большое пространство, напр. арку, или большое (венеціанское) окно. Въ такихъ случаяхъ лучше всего скомбинировать нѣсколько различныхъ формъ драпировокъ и избѣжать такимъ образомъ скучнаго однообразія. На рис. 120 показана такая драпировка.

1076. **Карнизы**. Слѣдуетъ также обратить вниманіе на карнизы, поддерживающіе занавѣси и драпировки; они играютъ также большую роль въ украшеніи комнаты. Карнизы бываютъ: деревянные, золоченые, гладкіе, рѣзные, прямые и изогнутые. Который изъ карнизовъ выбрать—зависитъ вполнѣ отъ характера мебели въ данной комнатѣ. Для полуциркульныхъ оконъ лучше всего употреблять полуциркульные карнизы, но только въ высокихъ комнатахъ, такъ какъ въ низкихъ они часто производятъ подавляющее впечатлѣніе. Карнизы — палки на кронштейнахъ съ подвижными кольцами употребляются теперь очень часто, особенно для портьеръ. Въ большомъ употребленіи теперь подхваты для занавѣсей съ шариками и металлическими цѣпями. Ихъ можно допустить въ кабинетѣ, въ которомъ развѣшено оружіе; но они совершенно неумѣстны въ спальной, гостиной или будуарѣ.

1077. **Картины и стѣнныя украшенія.** Особенное вниманіе слѣдуетъ обращать на картины и ихъ рамы, такъ какъ онѣ наиболѣе употребительныя стѣнныя украшенія. Несмотря на высокія качества картины, несмотря на богатую раму — картина все-таки часто не достаточно выдѣляется на стѣнѣ, такъ какъ не имѣетъ подходящаго фона. На свѣтломъ фонѣ она почти незамѣтна, тогда какъ на болѣе темномъ, она производитъ необыкновенно сильное впечатлѣніе. Среди стѣнныхъ украшеній картины масляными красками безспорно занимаютъ первое мѣсто. Но не у всякаго есть средства пріобрѣтать хорошія картины, писанныя масляными красками, поэтому, въ большинствѣ случаевъ, ихъ замѣняютъ акварелями, офортами, гравюрами и фотогравюрами.

Главный недостатокъ заключается обыкновенно въ томъ, что употребляютъ слишкомъ вычурныя позолоченныя рамы и слишкомъ свѣтлые, часто совсѣмъ бѣлые, паспарту. Относительно рамъ, можно сказать то же самое, что и относительно карнизовъ портьеръ, которые, вообще, имѣютъ много общаго съ рамами картинъ. Не рама должна выдѣляться, а картина. Лучшая рама та, которая гармонируетъ съ картиной. Красивая деревянная рама съ чуть замѣтными золотыми украшеніями часто прозводитъ болѣе художественное впечатлѣніе, чѣмъ вычурная золоченая рама. При свѣтлой окраскѣ стѣнъ золотая рама производитъ слишкомъ холодное впечатлѣніе, тогда какъ деревянная гораздо пріятнѣе для глазъ. Въ послѣднее время стали за границей дѣлать чудные по рисунку и по окраскѣ рамы въ новомъ стилѣ. Такія рамы появились въ продажѣ и у насъ въ Россіи, но, къ сожалѣнію, онѣ еще очень дороги. Паспарту для картины никогда не долженъ быть бѣлымъ, но долженъ всегда имѣть зеленоватый, коричневатый или сѣроватый оттѣнокъ, такъ какъ иначе контрастъ между картиной и стѣной будетъ слишкомъ рѣзокъ. Не слѣдуетъ также употреблять красныхъ паспарту, цвѣта бордо, потому что они рѣдко производятъ художественное впечатлѣніе. Въ послѣднее время паспарту совсѣмъ выходятъ изъ моды, и гравюры, акварели и т. п. вставляютъ въ рамы съ обрѣзанными краями.

Нельзя, конечно, установить какихъ нибудь опредѣленныхъ правилъ, какъ нужно вѣшать и группировать картины, такъ какъ и сюжеты и рамы слишкомъ различны. Не хорошо вѣшать слишкомъ много картинъ, чтобы комната не имѣла вида картинной галлереи. Каждая картина имѣетъ одну ширину, съ которой выгоднѣе всего ее освѣщать; упускать это изъ виду при развѣшиваніи картинъ было бы большой ошибкой. Картина должна быть повѣшена такъ, чтобы свѣтъ изъ окна падалъ бы какъ разъ на ту часть картины и съ той именно стороны, которая по замыслу художника должна быть освѣщена. Относительно высоты, на которой нужно вѣшать картины, также нельзя сказать что-нибудь опредѣленное, такъ какъ все зависитъ отъ величины комнатъ, отъ размѣра картины, наконецъ отъ манеры живописи. Картины масляными красками рекомендуется вѣшать съ небольшимъ наклономъ, чтобы этимъ смягчить присущій масляной краскѣ блескъ. Слѣдуетъ также избѣгать, чтобы лучи солнца падали прямо на картину. Распредѣлять картины слѣдуетъ такимъ образомъ, чтобы онѣ по своему сюжету болѣе подходили къ характеру комнаты. Было бы неумѣстно повѣсить въ гостиной красиво раскрашенный дипломъ какой нибудь выставки или фотографическую группу; мѣсто перваго — въ конторѣ или магазинѣ, мѣсто второго — въ кабинетѣ. Далѣе, при описаніи отдѣльныхъ помѣщеній, мы еще разъ возвратимся къ этому предмету.

1078. **Скатерти и посуда.** Во всякой комнатѣ столъ, непокрытый скатертью, производитъ впечатлѣніе чего-то холоднаго, незаконченнаго. Рисунокъ и цвѣтъ скатерти имѣетъ большое значеніе для украшенія комнаты. При выборѣ скатерти слѣдуетъ руководствоваться слѣдующимъ правиломъ: надо обращать больше вниманія на ту часть скатерти, которая виситъ или спадаетъ съ краевъ стола, чѣмъ на ту, которая лежитъ на столѣ. До настоящаго времени дѣлалось какъ разъ наоборотъ: а именно, слишкомъ много обращали вниманія на крупный, яркій, бросающійся въ глаза рисунокъ по срединѣ. Этого слѣдуетъ избѣгать, такъ какъ рѣдко столъ накрывается только скатертью — на него кладутъ обыкновенно книги, альбомы, ста-

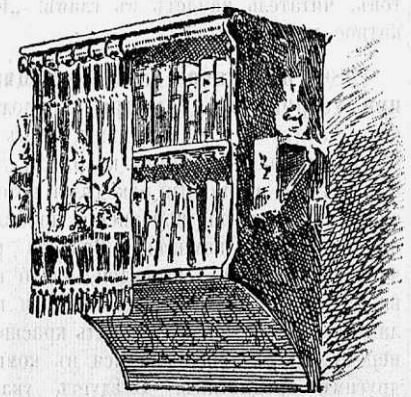


Рис. 122. Книжный шкафикъ.

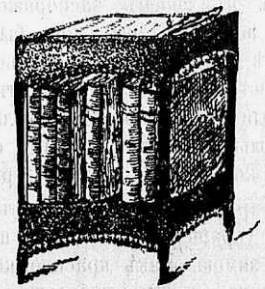


Рис. 123. Шкафчикъ для нотъ.

вятъ лампы, тарелки и т. п.; благодаря этому рисунка обыкновенно не видно. Скатерть съ простымъ рисункомъ производитъ гораздо болѣе выгодное впечатлѣніе, чѣмъ съ какимъ нибудь пестрымъ, запутаннымъ рисункомъ. Красивый бордюръ скатерти, свѣшиваясь съ краевъ стола, придаетъ ему болѣе законченный видъ. При выборѣ цвѣта скатерти слѣдуетъ руководствоваться тѣми-же правилами, какъ и при выборѣ мебельной матеріи, занавѣсей, ковровъ и обоевъ: онъ долженъ гармонировать со всѣмъ остальнымъ.

Что же касается скатерти обѣденнаго стола, которой накрываютъ столъ во время ѣды, то дѣло обстоитъ совершенно иначе. Неэстетично и даже, можно сказать, неопрятно выглядитъ всякая цвѣтная скатерть на обѣденномъ столѣ. Мы много разъ указывали на то обстоятельство, что бѣлый цвѣтъ совершенно непригоденъ для украшенія комнатъ, но обѣденный столъ представляетъ собою исключеніе и бѣлоснѣжная скатерть на немъ предпочтительнѣе всякой другой. Однако и здѣсь могутъ быть ограниченія: если обѣденный столъ покрытъ бѣлою скатертью, и на немъ разставлены блюда, тарелки и стаканы также бѣлые или во всякомъ случаѣ — свѣтлые, то получается очень монотонное впечатлѣніе; невольно ищешь чего-нибудь такого, что внесло бы жизнь въ эту монотонность. Лучшее средство оживить обѣденный столъ — живые цвѣты въ горшкахъ или букетахъ. Вмѣстѣ съ разставленнымъ хрусталемъ онѣ даютъ замѣчательно красивую картину. Къ сожалѣнію, цвѣты быстро увядаютъ, и не у каждаго есть сады и оранжереи, чтобы постоянно замѣнять свѣжими. Отчасти цвѣты могутъ быть замѣнены цвѣтными дорожками. Въ настоящее время на нихъ начинаютъ обращать все большее и большее вниманіе, чего онѣ дѣйствительно и заслуживаютъ. Но надо замѣтить, что выборъ рисунка и сочетанія цвѣтовъ должны быть сдѣланы очень тщательно, если желаютъ, чтобы столъ былъ красивый.

Здѣсь умѣстно сказать нѣсколько словъ о клеенчатыхъ скатертяхъ, которыя за послѣднее время очень часто стали употреблять для столовыхъ. Хотя послѣднія очень практичны, такъ какъ ихъ легко содержать въ чистотѣ, но въ то же время

онѣ производитъ отталкивающее впечатлѣніе въ художественномъ смыслѣ.

Теперь очень часто окрашиваютъ блюда, тарелки и чашки въ различные цвѣта. Десятки лѣтъ столовая посуда украшалась только золотымъ ободкомъ или цвѣтнымъ бордюромъ. Но необходимо въ краскахъ соблюдать мѣру. Окраска посуды не должна бросаться въ глаза, а лишь оживлять общій видъ стола.

Хрустальная посуда сама по себѣ очень красива и благодаря шлифовкѣ, при яркомъ освѣщеніи, производитъ очень красивые свѣтовые эффекты.

1079. **Цвѣты и растенія.** Не у всякаго есть въ своемъ распоряженіи садикъ, въ которомъ онъ могъ бы доставлять себѣ удовольствіе любоваться цвѣтами и растеніями. Въ особенности городскіе жители лишены этого удовольствія и могутъ только отчасти замѣнить его разведеніемъ комнатныхъ цвѣтовъ и растеній.

Какъ пріятно ласкаетъ нашъ взоръ комната, украшенная живыми цвѣтами, особенно зимою! Какъ красиво, когда передъ окномъ стоитъ небольшой столъ, уставленный цвѣтами! Среди всѣхъ украшеній комнаты они занимаютъ первое мѣсто, уже потому, что наилучшимъ образомъ смягчаютъ переходъ отъ бѣлыхъ или штофныхъ занавѣсей къ цвѣтнымъ стѣнамъ.

Въ гостинной, будуарѣ и столовой — цвѣты служатъ наилучшимъ украшеніемъ. То-же можно сказать и относительно букетовъ, если они умѣло разставлены. Представимъ себѣ напримѣръ стѣну въ сѣроватомъ тонѣ; на ней небольшую полку съ красивой вазой для цвѣтовъ — и въ ней букетъ; развѣ не получится очень эффектная картина? Или напримѣръ, на накрытомъ темною скатертью столѣ, на которомъ разложены книги — горшокъ съ какимъ-нибудь комнатнымъ растеніемъ или букетъ вполнѣ умѣстны.

Но, конечно, и здѣсь не слѣдуетъ переступать границы, какъ часто дѣлаютъ съ букетами изъ сухихъ травъ и цвѣтовъ, которыхъ иногда можно видѣть въ одной комнатѣ полъ-дюжину; впрочемъ, эти букеты выходятъ теперь уже изъ моды. Куда именно поставить цвѣты и куда комнатныя растенія—легко рѣшитъ опытный глазъ, который сразу опредѣлитъ чѣмъ лучше изгладить какой-нибудь недостатокъ въ общей картинѣ — живыми ли цвѣтами, или же свѣжею зеленью комнатныхъ растеній.

Болѣе подробныя свѣдѣнія относительно разведенія комнатныхъ растеній и цвѣтовъ, читатель найдетъ въ главѣ: „Комнатное цвѣтоводство“.

1080. **Женщина, какъ помощница при устройствѣ квартиры.** Мы должны еще сказать о роли женщины, какъ помощницы при устройствѣ квартиры. Дѣло женщины — различныя рукодѣлія, которыя очень пригодны для пополненія пробѣловъ въ украшеніи комнатъ. Разнаго рода чахловъ на мебель, скатертей, плато подъ вазы, подъ цвѣточные горшки и подъ лампы и т. п. могутъ служить красивымъ переходомъ къ находящимся въ комнатѣ другимъ предметамъ. Слѣдуетъ указать также и на то обстоятельство, что часто въ этомъ отношеніи немного пересаливаютъ и въ комнатѣ находится слишкомъ много всякаго рода салфеточекъ, накидочекъ и т. п., главнымъ образомъ — бѣлаго цвѣта; это дѣйствуетъ очень непріятно на глазъ.

Если при устройствѣ новаго хозяйства или при постройкѣ новаго дома — сразу не имѣются всѣ предметы, которые кажутся намъ необходимыми для той или другой комнаты, то это имѣетъ и свое преимущество: новые предметы могутъ быть присоединены къ существующимъ и, благодаря этому, постоянно остается интересъ и желаніе, какъ можно лучше устроить свою квартиру.

1081. **Самодѣльныя украшенія для дома.** Хорошо и изящно можетъ быть не только то, что дорого стоитъ; нерѣдко можно видѣть очень простыя и совсѣмъ не дорогія вещи, отдѣланныя съ такимъ

вкусомъ, что невольно залюбуешься ими. Есть много вещей въ хозяйствѣ, которыя уничтожаются нами, какъ ненужныя. Между тѣмъ эти вещи могутъ служить матеріаломъ для дешевыхъ и изящныхъ украшеній, какъ напр.

1082. **Письменный столъ изъ ящиковъ.** Два ящика изъ-подъ вина, одинаковаго размѣра, образуютъ нижнюю часть

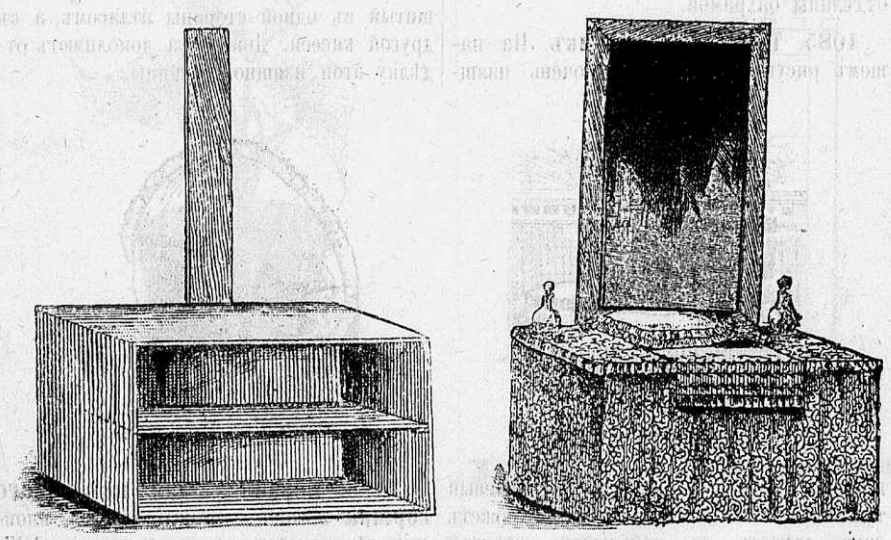


Рис. 124. Туалетный столикъ.

этого оригинальнаго письменнаго стола, годнаго для дамскаго будуара, для комнаты молодыхъ людей. Это дѣлается слѣдующимъ образомъ: одинъ изъ поперечныхъ боковъ ящика открывается и отодвигается нѣсколько выше, образуя ноги шкафика; къ двумъ продольнымъ сторонамъ ящиковъ приколачиваются карнизы и на послѣдніе одѣвается, въ видѣ полки, распиленная пополамъ крышка ящика. Какъ видно на рис. 121, одинъ изъ ящиковъ, превращенный въ шкафчикъ, снабженъ цвѣтной занавѣской, скрытой дугообразнымъ карнизомъ, вырѣзаннымъ изъ толстаго картона. Второй шкафчикъ снабженъ дверью и запирается на висячій замокъ. Дверь сдѣлана изъ крышки второго ящика, прикрѣпленная къ ящику шарнирами. Такъ какъ дерево ящиковъ необработанное, то его слѣдуетъ обшить внутри кретономъ или коленкоромъ, а снаружи картономъ коричневаго цвѣта, покрытымъ лакомъ. Сверху оба ящика соединяются большой крышкой, края которой дѣлаются изъ лакированнаго картона, шириной приблизительно въ два вершка. Средина стола обклеивается цвѣтной бумагой. Наша модель еще украшена узенькимъ карнизомъ, держащимся на катушкахъ изъ-подъ нитокъ. Катушки и карнизикъ должны также покрываться краской и лакомъ.

1083. **Книжный шкафикъ** можно сдѣлать изъ двухъ ящиковъ, въ которыхъ перевозятся разные товары. Ихъ нужно скрѣпить между собою и обить внутри и снаружи какою-либо недорогою матеріей. Подставку для такого шкафчика можетъ каждый самъ сдѣлать изъ толстой палки и обить такою-же матеріей. По бокамъ, съ наружной стороны ящиковъ, можно придѣлать маленькія полочки для небольшихъ кувшинчиковъ, вазочекъ и статуэтокъ, см. рис. 122. Вмѣсто дверцы, лучше

повѣсить занавѣску, которая будетъ предохранять книги отъ пыли и, въ то же время, служить украшеніемъ шкафчика.

1084. **Шкафчикъ для нотъ.** На нашемъ рисункѣ (рис. 123) изображенъ такой шкафчикъ. Не сразу можно догадаться, что онъ сдѣланъ изъ простой деревянной табуретки, ножки котораго закрашены, а бока и верхъ обиты недорогой матеріей и отдѣланы бахрамой.

1085. **Туалетный столикъ.** На нашемъ рисункѣ изображенъ очень изящ-

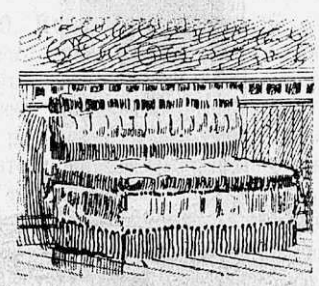


Рис. 125. Диванчикъ для будуара.

ный, но въ то-же время крайне дешевый туалетный столикъ: его каждый можетъ самъ сдѣлать съ небольшой затратой труда и денегъ. Берется простой деревянный ящикъ (рис. 124) подходящей высоты. Внутри его дѣлается полка, на которую впослѣдствіи можно поставить разныя вещи, какъ сапоги и т. п. Въ задней части крѣпко прибивается широкая доска для зеркала. Длина доски должна быть такая, чтобы зеркало, повѣшенное на нее, закрывало ее всю. Боковыя части ящика (кромѣ задней стороны) обтягиваются какой-нибудь матеріей, которая держится на ящикѣ при помощи маленькихъ гвоздиковъ и легко можетъ быть снята для стирки. Верхняя сторона ящика покрывается кускомъ такой-же матеріи, съ отдѣлкой изъ бахрамы или кружевъ (рис. 124). Такимъ образомъ, туалетный столикъ готовъ, остается только разставить на немъ туалетныя принадлежности.

1086. **Диванчикъ для будуара** очень легко сдѣлать изъ простого ящика подходящей величины дномъ кверху, какъ видно на рисункѣ (рис. 125). Поверхъ него накладывается тюфячекъ изъ сѣна и все покрывается ковромъ, старой шалью, портьерой или недорогимъ кретономъ.

1087. **Стѣнныя украшенія** можно также сдѣлать самому. На рисункѣ 126-омъ изображенъ простой японскій вѣеръ, обшитый съ одной стороны атласомъ, а съ другой кисеей. Два банта дополняютъ отдѣлку этой изящной вещицы.

Рис. 116. Простой японскій вѣеръ.

1088. **Корзинку для цвѣточнаго горшка** можетъ замѣнить старый японскій вѣеръ, какъ показано на рис. 127. Отрѣжьте ручку вѣера и края бумаги сшейте одинъ съ другимъ. Въ полученный такимъ образомъ цилиндръ вставьте цвѣточный горшокъ; верхній и нижній край цилиндра соберите на нитку, какъ собираютъ сборки у платья, — и корзинка готова.

1089. **Подставка для цвѣтовъ.** Устроить подставку для цвѣтовъ, какъ изображено на рис. 128, очень просто. Нужно скрѣпить нѣсколько узенькихъ дощечекъ въ вертикальномъ и горизонтальномъ положеніи подъ прямыми углами, и устой для полокъ готовъ. Смотря по длинѣ полокъ, можно дѣлать два, три и болѣе такихъ устоевъ. Въ точкахъ А, Б, В, прикрѣпляются полки, состоящія изъ трехъ такихъ же узенькихъ досокъ. Для большей устойчивости подставки, можно еще прикрѣпить сзади горизонтальныя планки (въ точкахъ Д и Е, какъ показано на рисункѣ).

Рис. 127. Корзинка для цвѣточнаго горшка.

1090. **Печи.** При художественной обстановкѣ квартиры, печи, обыкновенно, являются „бѣльмомъ на глазу“. И правда, что можетъ быть болѣе нехудожественнымъ, какъ бѣлая голландская печь среди полной гармоніи красокъ всей обстановки комнаты. Не всегда, конечно, есть возможность замѣнить такую печь, печью художественной работы, которая гармонировала бы со всѣмъ остальнымъ. Для тѣхъ, которые умѣютъ немного рисовать и писать масленными красками, существуетъ очень хорошій исходъ. Не многимъ, пожалуй, извѣстно, что такимъ печамъ можно придать болѣе художественный видъ, если расписать ихъ масленными красками. Какимъ образомъ это исполнить, мы поговоримъ въ концѣ книги въ отдѣлѣ „Занятій“. Стиль, конечно, зависитъ отъ характера и назначенія комнаты, въ которой находится печь. Можно расписать печь въ русскомъ или голландскомъ стилѣ (стиль Delft), что очень красиво для столовыхъ, въ стилѣ ренессансъ, рококо, японскомъ и т. п. (см. стр. 572). Самыя разнообразныя мотивы даетъ однако новый стиль.

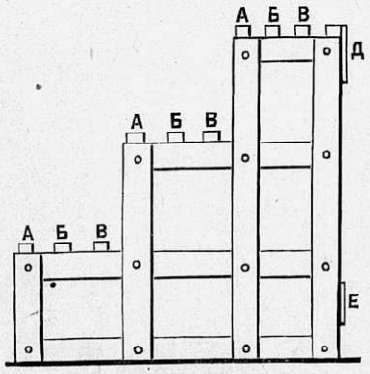


Рис. 128. Подставка для цвѣтовъ.

Характеръ отдѣльныхъ комнатъ.

При опредѣленіи назначенія отдѣльныхъ комнатъ часто дѣлаютъ крупную ошибку: если семейство имѣетъ въ своемъ распоряженіи 3, 4 комнаты, и даже больше, то обыкновенно самая большая, свѣтлая комната, имѣющая больше всего воздуха, предназначается для гостинной, тогда какъ самая маленькая, душная—для спальной. Это уже потому неправильно, что гостинной пользуются гораздо меньше, чѣмъ спальной. Такъ какъ почти треть всей нашей жизни мы проводимъ въ спальной,—то необходимо для нея назначать самую большую, здоровую комнату.

Каждая комната должна имѣть свой особый отпечатокъ и характеръ; поэтому необходимо замѣтить, что всякую комнату, имѣющую какое-либо особое назначеніе, необходимо устраивать такъ, чтобы обста-

новка соотвѣтствовала этоему назначенію. Сколько существуетъ такихъ комнатъ? Самыя обыкновенныя слѣдующія: спальная, столовая, гостинная, будуаръ и кабинетъ. Кромѣ того слѣдуетъ упомянуть прихожую, дѣтскую и ванную.

Если спальная большихъ размѣровъ, а число комнатъ въ квартирѣ ограничено, то спальную вполнѣ возможно раздѣлить на двѣ половины легкой, раздвижной занавѣской или ширмами и сдѣлать, такимъ образомъ, для хозяйки дома небольшой будуаръ. Рядомъ со спальной обыкновенно,

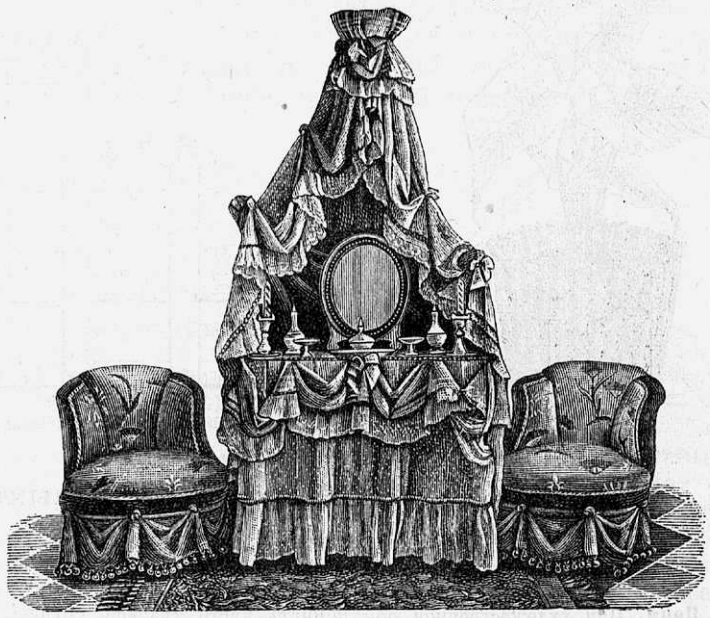


Рис. 129. Туалетный столикъ изъ тюля, раб. П. К. Титова въ С.-Петербургѣ.

1091. **Въ спальную** посторонніе обыкновенно не допускаются. Въ этой комнатѣ свѣтлый цвѣтъ обоевъ и матеріи предпочтительнѣе темнаго, такъ какъ спальная изъ всѣхъ другихъ комнатъ должна имѣть свѣтлый, радостный видъ. Поэтому нужно исключить изъ ея отдѣлки все рѣзкое; также слѣдуетъ по возможности избѣгать и обоевъ съ крупнымъ, вычурнымъ рисункомъ. Что касается цвѣта, то нѣжные тона самые подходящіе къ такой комнатѣ, при этомъ портьеры и обивка мебели должны гармонировать съ общимъ тономъ. Мебель изъ свѣтлаго дерева болѣе подходитъ къ нѣжнымъ тонамъ.

находится дѣтская комната, которая по своему убранству должна производить веселый, радостный видъ; поэтому тутъ умѣстны свѣтлый тонъ обоевъ и занавѣсокъ и свѣтлая окраска деревянныхъ частей (лучше всего окрашенныхъ масленной краской). Болѣе подробное описаніе дѣтской помѣщено въ отдѣлѣ: „Здравоохраненія“ (§ 318).

Для спальной вполнѣ достаточно слѣдующей мебели: одна или двѣ кровати съ ночными столиками, умывальникъ, туалетный столикъ (см. рис. 129) и зеркальный шкафъ для бѣлья. Если спальная раздѣлена на двѣ половины, то во второй

должны стоять—небольшой диванчикъ или кушетка, рабочій столикъ, и, если мѣсто позволяетъ, еще небольшой письменный столъ. Такъ какъ въ спальнѣ не требуется яркаго освѣщенія, то для этой цѣли очень пригодны висячіе фонари-

стороной къ стѣнѣ. По обѣимъ сторонамъ кроватей ставятся ночные столики, покрытые, большею частію, мраморной доской.

Умывальникъ. Если нѣтъ спеціальной уборной, то въ спальной помѣщаютъ умывальникъ. Послѣдній также обык-

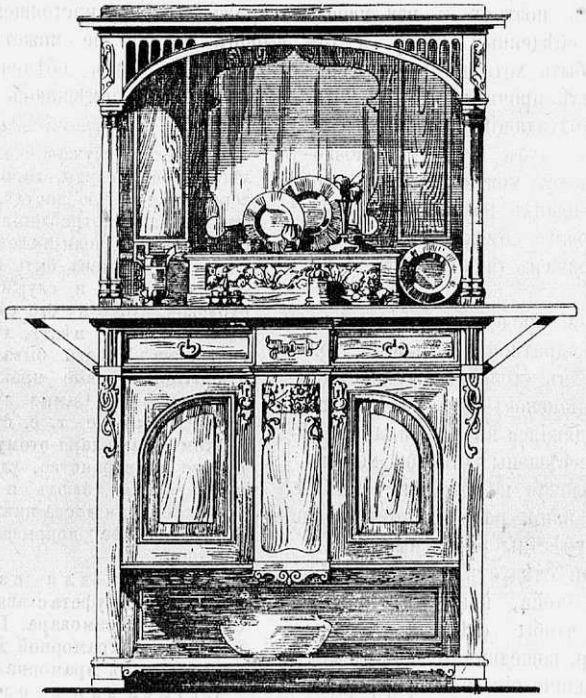


Рис. 130. Буфетъ для серебра и столоваго бѣлья въ новомъ стилѣ.

лампы, придающіе комнатѣ очень уютный видъ. Что-же касается стѣнныхъ украшеній этой комнаты, то лучше всего подходятъ сюда небольшія акварели, полочки, фарфоровыя статуетки, вазочки, японскіе вѣера и т. п.

Кровати. Деревянныя кровати, бывшія раньше въ большомъ употребленіи, теперь все болѣе и болѣе замѣняются желѣзными, никелированными или выкрашенными масленною краскою. Металлическія кровати имѣютъ то преимущество, что легче могутъ быть передвигаемы и въ нихъ не заводятся паразитовъ. Кровати обыкновенно становятся рядомъ, узкой

новенно покрытъ мраморной доской, причемъ цвѣтъ мрамора долженъ быть одинаковъ съ цвѣтомъ мрамора ночныхъ столиковъ.

Шкафъ для бѣлья. Вмѣсто старомодныхъ и не особенно удобныхъ комодовъ, теперь въ большомъ употребленіи шифоньеры и зеркальные шкафы для бѣлья. Послѣдніе удобны въ томъ отношеніи, что замѣняютъ собою шифоньеръ и трюмо (большое зеркало). Этотъ шкафъ—принадлежность спальни и туалетной, и, ни въ коемъ случаѣ, не слѣдуетъ ставить его въ другія комнаты, какъ это часто дѣлаютъ. Въ крайнемъ случаѣ его можно поставить въ будуаръ (см. ниже).

1092. **Столовая**, какъ доступная постороннимъ лицамъ, должна быть одной изъ самыхъ уютныхъ комнатъ, въ которой должны себя хорошо чувствовать не только домашніе, собирающіеся ежедневно къ столу, но и посторонніе, приглашенные гости. Въ противоположность спальной, столовая должна носить болѣе серьезный характеръ, поэтому и вся мебель какъ: стулья, обѣденный столъ и буфетъ, должны быть хотя и простой конструкціи, но изъ прочнаго дерева. Поэтому самый подходящій матеріалъ для столовой мебели—дубъ. Если мѣсто позволяетъ, въ столовой можно поставить второй буфетъ меньшихъ размѣровъ для серебра и столоваго бѣлья. На нашемъ рис. 130 изображенъ такой буфетъ въ новомъ стилѣ.

Для столовой продолговатая комната практичнѣе квадратной, и кромѣ того удобнѣе, когда въ столовой только одно большое (венеціанское) окно, такъ какъ тогда всѣ находящіяся въ ней лица, кромѣ одного, будутъ освѣщены одинаково хорошо. Такъ какъ столовая не требуетъ столько свѣта, сколько напр. рабочая комната, то здѣсь вполнѣ умѣстны расписныя окна.

Для столовой слѣдуетъ выбирать обои болѣе густого тона, красноватаго или коричневаго, чтобы стѣнныя украшенія, какъ напр. вошедшія теперь въ моду тарелки металлическія или фарфоровыя и всякаго рода вазы и сосуды—выгодно выдѣлялись на стѣнахъ и производили надлежащее впечатлѣніе, чего нельзя достигнуть, если стѣны будутъ свѣтлыя.

Такъ называемыя „дубовыя обои“ слѣдуетъ избѣгать, потому что эти обои шаблонны и ихъ можно встрѣтить въ любой мѣщанской обстановкѣ.

Украшенія продолговатой комнаты представляютъ много затрудненій. Лучше всего могутъ служить для этой цѣли небольшія полочки съ разставленными на нихъ фарфоровыми вещицами и разными глиняными, маіоликовыми и стеклянными кружками, вазами, такъ какъ онѣ будутъ выгодно прерывать однообразную длину стѣнъ. По сторонамъ этихъ полочекъ можно вѣшать фамильные портреты, nature morte и т. п.

Самою важною мебелью въ столовой является раздвижной или складной обѣденный столъ и стулья. Для того чтобы устроить уютный уголокъ, хорошо поставить у окна отоманку. Обивка отоманки должна конечно соотвѣтствовать портьерамъ, что при настоящемъ громадномъ выборѣ матерій не можетъ представить затрудненій. Надъ обѣденнымъ столомъ обыкновенно помѣщаютъ висячую лампу.

Буфетъ, служащій для храненія болѣе цѣнной посуды, дорогого хрусталя и серебра (простую посуду, служащую для ежедневнаго употребленія, лучше держать въ кухнѣ или, если имѣется, въ буфетной комнатѣ), долженъ быть не только помѣстителенъ, но и служить украшеніемъ столовой. Поэтому его ставятъ всегда на болѣе видномъ мѣстѣ, лучше всего противъ окна. Буфеты бываютъ закрытые и открытые. Первые практичнѣе, вторые зато красивѣе. Самые лучшіе т. н. полуоткрытые, т. е. съ приподнятымъ верхомъ: благодаря этому получается открытое пространство, удобное для установки посуды, блюдъ и т. п. Для того, чтобы верхняя доска нижней половины не портилась, ее покрываютъ мраморной доской.

Столикъ для самовара. Не подалеку отъ буфета ставятъ, обыкновенно, столикъ для самовара. Послѣдній также покрываютъ мраморной доской такого же оттѣнка, какъ мраморная доска буфета.

Стулья для столовой, въ зависимости отъ стиля, бываютъ разныхъ фасоновъ, съ высокими и низенькими спинками, обитые кожей или съ плетеными сидѣніями. Благодаря своей легкости, прочности и дешевизнѣ въ большомъ употребленіи т. н. вѣнскіе стулья. Къ сожалѣнію, эти очень практичныя стулья не гармонируютъ съ общей обстановкой, напр. съ дубовымъ буфетомъ, столомъ и пр. и поэтому не могутъ быть рекомендованы для изящной обстановки. Къ тому же они очень обыденны и слишкомъ напоминаютъ «ресторанную» обстановку.

1093. **Гостинная**—это парадная комната во всякомъ семействѣ и самая роскошная комната въ квартирѣ. На отдѣлку стѣнъ, потолка и деревянныхъ частей затрачиваютъ больше, чѣмъ въ другихъ

комнатахъ. Хотя обыкновенно для этой комнаты на обивку мебели и на портьеры берется болѣе дорогая матерія, но для пріятнаго впечатлѣнія это не является необходимостью, такъ какъ оно достигается, какъ мы уже раньше видѣли, главнымъ образомъ гармоніей красокъ, а не богатствомъ и роскошью. Все искусство заключается въ томъ, чтобы придать комнатѣ возможно болѣе уютный видъ.

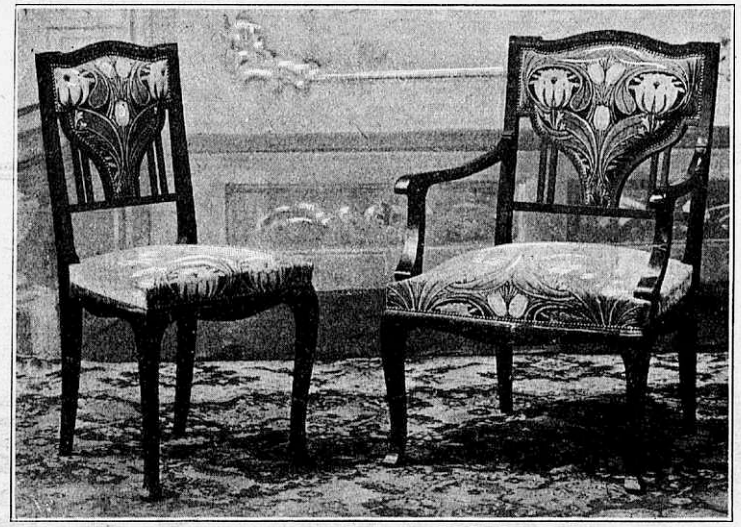


Рис. 151. Стулъ и кресло краснаго дерева въ новомъ стилѣ раб. И. С. Петрова въ С.-Петербургѣ.

Для гостинной, въ противоположность столовой, болѣе подходитъ квадратная комната, такъ какъ въ такомъ случаѣ можно болѣе удобно разставить стулья и кресла (см. рис. 131), и общество можетъ лучше раздѣляться на группы. Такое устройство зависитъ вовсе не отъ моды, такъ какъ и въ эстетическомъ смыслѣ такая группировка мебели гораздо красивѣе, чѣмъ если она разставлена по стѣнамъ. Небольшое возвышеніе на 3 верш., вродѣ эстрады, отдѣленное жардиньерками, вноситъ нѣкоторое разнообразіе въ подобную группировку мебели; кромѣ того, такимъ образомъ получается уютный уголокъ для уединенной бесѣды.

Общему красивому виду и разнообразію много способствуютъ и другіе декоративные предметы, какъ-то: колонки, столики (см. рис. 132), подставки, бюсты, статуи, статуэтки и всякаго рода вазы. Хотя украшенію гостинной представляется широкій просторъ, все-же лучше не выставлять слишкомъ много разныхъ бездѣлушекъ, такъ какъ иначе комната легко можетъ получить характеръ музея древностей и рѣдкостей. Относительно-же обой, мебельной матеріи, портьеръ, скатертей и ковровъ слѣдуетъ руководствоваться вышеприведенными правилами.

1094. **Будуаръ**—любимое мѣсто дамъ. Въ этой комнатѣ обыкновенно обсуждаются самыя интимныя дѣла, сохраняются воспоминанія прошлыхъ лѣтъ, отчего въ ней умѣстны всевозможныя бездѣлушки и „сувениры“. Эта комната можетъ быть небольшой, но ея характеръ долженъ быть свѣтлый и веселый; поэтому обои

нужно выбирать для нея въ болѣе свѣтлыхъ тонахъ, а портьеры и мебельную матерію съ рисункомъ цвѣтовъ.

Въ будуарѣ болѣе всего умѣстны изящная мягкая мебель безъ деревянныхъ частей, удобныя кушетки, софа, низкія кресла и т. п. Небольшая стоячая этажерка для бездѣлушекъ и небольшой письменный столикъ — вполнѣ завершаютъ меблировку этой комнаты. Изъ стѣнныхъ украшеній—самыя подходящія—акварели, вазочки и статуэтки на изящныхъ консоляхъ, японскіе вѣера и т. п. украшенія.

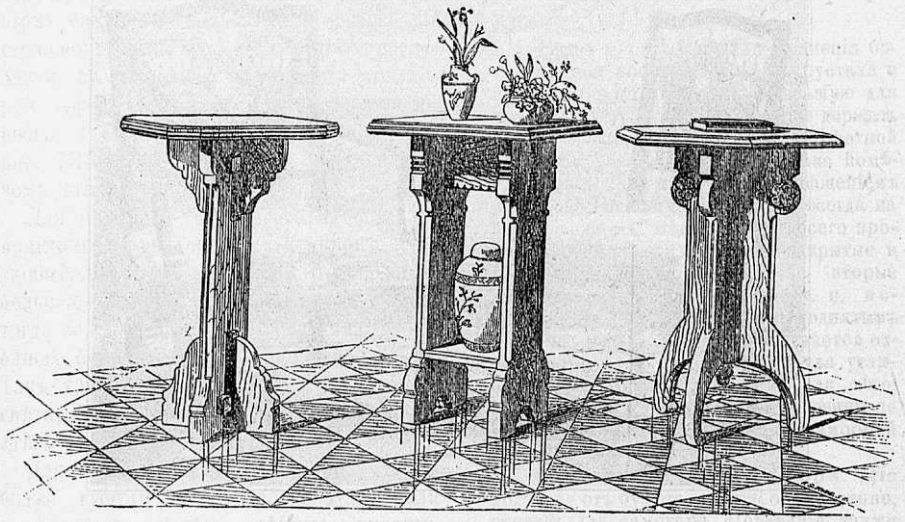


Рис. 132. Столики для вазъ, статуэтокъ и проч.

Часто такими украшеніями злоупотребляютъ и развѣшиваютъ на стѣнахъ, все что имѣется подъ рукой, начиная съ банальныхъ олеографій и кончая открытыми письмами, бонбоньерками, бумажными цвѣточками и т. п. Это, конечно, признакъ мѣщанства, и женщина со вкусомъ этого не сдѣлаетъ.

1095. **Кабинетъ**. Прямою противоположностью является кабинетъ. Выше было упомянуто, что во всѣхъ частяхъ квартиры желательна нѣкоторая оживленность и веселость; въ кабинетѣ же необходимо спокойствіе и простота, такъ какъ онъ служитъ мѣстомъ для работы и поэтому желательно, чтобы онъ представлялъ для глаза спокойную картину. Прежде всего необходимо позаботиться о практичномъ письменномъ столѣ и рабочемъ стулѣ; затѣмъ необходимъ книжный шкафъ. Книги — лучшее украшеніе кабинета. По срединѣ комнаты можетъ стоять дубовый столъ для роскошныхъ изданій; столъ этотъ обыкновенно не покрываютъ скатертью (см. рис. 133). Конечно, всѣмъ будетъ пріятно имѣть еще удобный диванъ или отоманку и кресла для отдыха отъ дневныхъ трудовъ и заботъ. Портьеры и занавѣси могутъ во всякомъ случаѣ только способствовать уютности комнаты. Мягкій коверъ долженъ заглушать шумъ шаговъ. Обои въ кабинетѣ лучше дѣлать темныхъ цвѣтовъ, т. к. они лучше свѣтлыхъ приводятъ въ тихое, спокойное настроеніе.

На стѣнахъ слѣдуетъ развѣсить оружіе, семейныя группы, фотографіи, а также — разставить бюсты и статуэтки. Все это очень украшаетъ комнату.

1096. **Прихожая**. Въ нашихъ большихъ городахъ то помѣщеніе, въ которое ведетъ непосредственно наружная (парадная) дверь, представляетъ собою небольшую, обыкновенно, темную комнату, называемую прихожей. Кто строитъ себѣ домъ-особнякъ, долженъ обратить вниманіе на то, чтобы прихожая была достаточно велика и освѣщалась хотя бы однимъ окномъ. Обстановка прихожей должна быть возможно проще, безъ всякой роскоши и не производить впечатлѣнія жилой комнаты— поэтому картины, скатерти, цвѣты и проч. тутъ неумѣстны. Изъ мебели, употребляемой для обстановки назовемъ вѣшалки для верхняго платья, которыя бываютъ висячія и стоячія. Какимъ изъ нихъ дать предпочтеніе сказать трудно, т. к. все зависитъ отъ величины помѣщенія. Въ большой комнатѣ лучше поставить стоячую вѣшалку, въ небольшой — висячую, какъ занимающую меньше мѣста. Затѣмъ къ стѣнѣ слѣдуетъ повѣсить зеркало, подъ нимъ помѣстить столикъ или низенькій шкафикъ. Послѣдній гораздо практичнѣе, т. к. служитъ помѣщеніемъ для картонокъ и т. п. Обстановку прихожей завершаютъ нѣсколько стульевъ и подставка для зонтиковъ. Всю деревянную мебель мы совѣтуемъ дѣлать изъ дуба, темнаго или свѣтлаго, т. к. мебель изъ полированнаго ясеня очень ужъ шаблонна. Что же касается обоевъ, то слѣдуетъ избѣгать т. н. „обоевъ для прихожихъ“, также порядкомъ надоѣвшихъ своею стереотипностью. Для передней лучше всего однотонные обои (unis) сочнаго, но не крикливаго цвѣта. На окна и двери можно повѣсить простыя портьеры, на простыхъ карнизахъ — палкахъ съ кольцами. Тюлевыя занавѣси въ прихожихъ неумѣстны. Если прихожая очень свѣтлая, то окна можно украсить живописью на стеклѣ. Для освѣщенія передней служитъ висячая лампа, безъ всякихъ украшеній. Полъ прихожей слѣдуетъ покрыть линолеумомъ (пробковымъ ковромъ), который легко содержать въ чистотѣ.

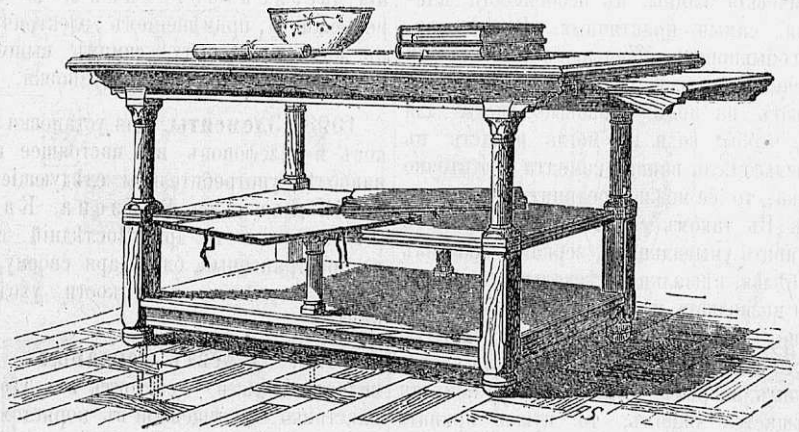


Рис. 133. Кабинетный столъ для роскошныхъ изданій.

1097. **Ванная**. На такія удобства жилыхъ помѣщеній, какъ ванны, нѣсколько лѣтъ тому назадъ строители и домовладѣльцы обращали очень мало вниманія, въ настоящее же время эти удобства составляютъ необходимое условіе всякаго хорошо устроеннаго дома. Главное мѣсто въ ванной комнатѣ должно быть удѣлено ваннѣ и печкѣ для нагрѣванія воды. Если же ванна находится въ не-

посредственномъ сосѣдствѣ съ кухоннымъ очагомъ, то, по экономическимъ соображеніямъ, можно въ послѣднемъ устроить котелъ для нагрѣванія воды, необходимой для ванны. Повторяемъ, что это только возможно, когда кухонный очагъ отдѣляется отъ ванной только стѣной и когда сквозь эту стѣну можно провести трубы изъ котла. Ванны дѣлаются изъ разнаго матеріала: изъ мрамора, фаянса, мѣди и цинка. Ванны изъ мрамора и фаянса очень дороги и тяжелы, тогда какъ металлическія ванны, въ особенности цинковыя, самыя практичныя. Ванну снаружи обыкновенно обшиваютъ деревянными дощечками „вагонкой“; вокругъ нея прибиваютъ на полъ цинковые листы для того, чтобы вода не могла попасть въ подполье. Если ванная комната достаточно велика, то ее можно соединить съ уборной. Въ такомъ случаѣ здѣсь слѣдуетъ поставить умывальникъ, зеркало, шкафикъ для бѣлья, вѣшалки и нѣсколько стульевъ. Если позволяетъ мѣсто, то вмѣсто стульевъ можно поставить отоманку, покрытую холстинкой. Все помѣщеніе покрывается мягкимъ ковромъ. Если ванная комната освѣщается окномъ, то нужно принять мѣры противъ сквозняка; кромѣ того, прозрачныя стекла оконныхъ переплетовъ замѣняютъ матовыми. Вечеромъ ванную комнату лучше всего освѣщать висячею лампою, если нѣтъ электричества. Идеальная ванная комната должна имѣть выходъ непосредственно въ спальную и въ ватеръ-клозетъ.

Электричество въ домашнемъ обиходѣ.

Въ настоящее время электричество является однимъ изъ важныхъ вспомогательныхъ средствъ въ домашнемъ быту. Благодаря ему, можно передавать на разстояніе свои распоряженія, предохранить себя во-время отъ разрушительныхъ дѣйствій пожара, пользоваться пріятнымъ свѣтомъ и т. д.

Домашнія электрическія установки, за весьма немногими исключеніями, несложны, а потому не требуютъ для ихъ устройства непремѣнно спеціалиста. Необходимо только ознакомиться съ устройствомъ и дѣйствіемъ общеупотребительныхъ приборовъ и способами обращенія съ этими послѣдними.

Мы постараемся здѣсь въ краткомъ и общедоступномъ изложеніи дать свѣдѣнія въ указанномъ смыслѣ и тѣмъ доставить возможность лицамъ, не имѣющимъ познанія въ электротехникѣ, но интересующимся примѣненіемъ электричества въ домашнемъ быту, самимъ выполнить небольшія электрическія установки.

1098. **Элементы.** Для установки звонковъ и телефоновъ въ настоящее время наиболѣе употребительны слѣдующіе элементы: Даніэля, Бунзена, Калло, Лекланше и др. Послѣдній самый распространенный, благодаря своему простому устройству и легкости ухода за нимъ.

1099. **Элементъ Лекланше** — двухъ видовъ. Первый — состоитъ изъ угольной пластинки, помѣщенной въ пористомъ цилиндрическомъ сосудѣ, который затѣмъ наполняютъ мелкими кусочками перекиси марганца; затѣмъ этотъ сосудъ погружаютъ въ стеклянную банку съ воднымъ растворомъ нашатыря, куда помѣщаютъ и цинкъ. Уголь дастъ + (положительное электричество), а цинкъ — (отрицательное электричество). Второй видъ — элементъ съ такъ называемымъ агломераторомъ представляетъ небольшое видоизмѣненіе перваго: вмѣсто пористаго сосуда и перекиси марганца, берутъ двѣ пластинки (агломераты) прессованной перекиси марганца, между которыми заключаютъ уголь; цинкъ отъ марганца изолируютъ деревянной или фарфоровой пластинкой и все вмѣстѣ удерживаютъ въ соприкосновеніи резиновыми кольцами. Всю эту систему опускаютъ въ стеклянный сосудъ съ воднымъ растворомъ соли нашатыря.

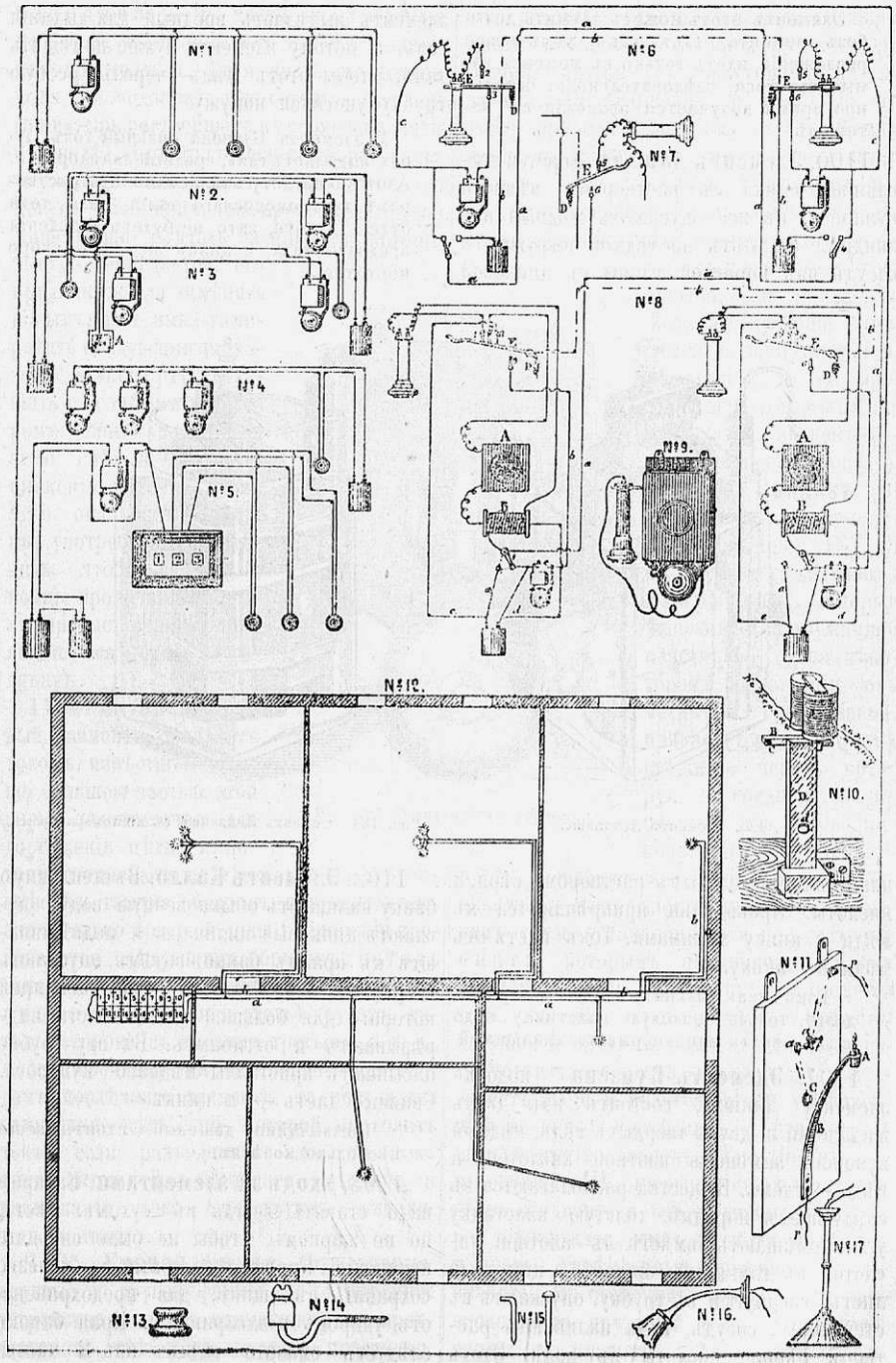


Рис. 184. Электричество въ домашнемъ обиходѣ.

Элементъ этотъ можетъ служить долго безъ ремонта, такъ какъ химическое разложеніе идетъ только въ моментъ замыканія тока; слѣдовательно въ остальное время получается экономія въ матеріалѣ.

1100. **Элементъ Даніэля.** Берется стеклянная банка съ растворомъ мѣднаго купороса, въ нее опускаютъ мѣдный цилиндръ, въ этотъ послѣдній погружаютъ сосудъ изъ пористой глины съ цинковой пластинкой и слабымъ растворомъ сѣрной кислоты. Проводники прикрѣпляются къ мѣди и цинку зажимами. Токъ идетъ отъ мѣди къ цинку.

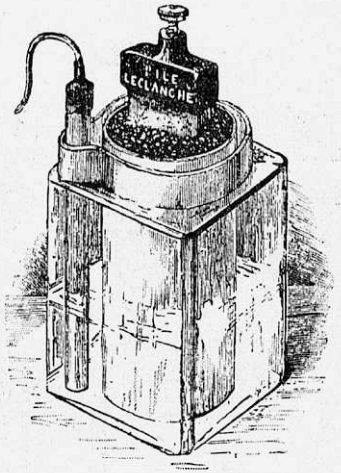


Рис. 135. Элементъ Лекланше.

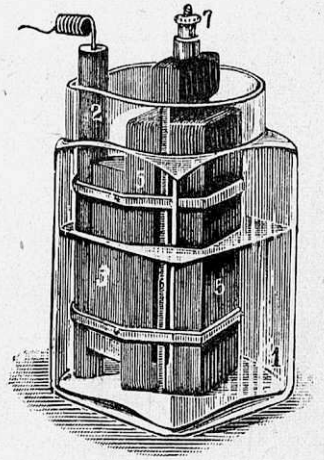


Рис. 136. Элементъ Лекланше съ агломераторомъ.

Токъ очень сильный, элементъ служитъ долго, только цинковую пластинку надо чаще мѣнять или покрывать амальгамой.

1101. **Элементъ Бунзена** — подобно элементу Даніэля, состоитъ изъ двухъ жидкостей и двухъ твердыхъ тѣлъ; мѣдный купоросъ замѣненъ азотной кислотой, а мѣдь—углемъ. Вещества располагаются въ слѣдующемъ порядкѣ: толстую пластинку угля помѣщаютъ вмѣстѣ съ азотной кислотой въ глиняный горшокъ, а цинковый листъ, свернутый въ трубку, опускаютъ въ стеклянный сосудъ, куда наливаютъ растворъ сѣрной кислоты въ водѣ. Этотъ элементъ выдѣляетъ вредный для дыханія газъ, а потому элементъ нужно помѣщать такъ, чтобы этотъ газъ черезъ особую трубку уносился наружу.

У элемента Бунзена сильный токъ, но онъ выдѣляетъ газъ, вредный для здоровья. Азотную кислоту можно замѣнить растворомъ двухромокислаго калія, сила тока будетъ слабѣе, зато не будетъ выдѣленія вреднаго газа, и цинкъ не такъ скоро портится.

1102. **Элементъ Калло.** Въ стеклянную банку наливаютъ обыкновенную воду, опускаютъ цинковый цилиндръ и подвѣшиваютъ къ краямъ банки; затѣмъ, опускаютъ свернутый въ трубку свинцовый листъ, края котораго для большей устойчивости надрѣзываютъ и отгибаютъ. Въ эту трубку насыпаютъ кристаллы мѣднаго купороса. Свинецъ даетъ +, а цинкъ —.

Чрезвычайно дешевый, стоитъ всего нѣсколько копѣекъ.

1103. **Уходъ за элементами.** Батарею надо ставить всегда въ сухомъ мѣстѣ, но не жаркомъ, чтобы не было сильнаго испаренія. Кромѣ того, батарею полезно сохранять въ ящикѣ, для предохраненія отъ ударовъ и засариванія. Края банокъ слѣдуетъ смазать смѣсью изъ 2 частей вазелина и 1 части парафина, чтобы не образовывался на банкѣ налетъ изъ кристалловъ. Если растворы испаряются, то подливать уже готовые растворы (нашатырь растворяютъ въ теплой кипяченной водѣ). Кристаллическіе осадки нашатыря надо соскабливать, такъ какъ они могутъ быть причиной прекращенія тока. Чаще нужно слѣдить за цинкомъ, который быстро переѣдается; его приходится или замѣнять новымъ, или амальгамировать слѣдующимъ образомъ: немного ртути смѣшать съ слабымъ растворомъ сѣрной кислоты и этою смѣсью натирать цинковую палочку, послѣ чего она опять годна къ употребленію. Слѣдить, чтобы зажимы и концы проводниковъ были чистые; счищать появившуюся окись (мѣдянку).

1104. **Батарея.** Каждый элементъ обладаетъ токомъ извѣстной силы; но, большею частью, этой силы недостаточно для достиженія цѣли, а потому соединяютъ по нѣсколько элементовъ вмѣстѣ и, такимъ образомъ, получается токъ значительно большей силы. Соединеніе производится слѣдующимъ образомъ: катодъ (цинкъ) одного элемента соединяется съ анодомъ (мѣдь или уголь) другого, катодъ второго съ анодомъ третьяго и т. д., и если соединить катодъ перваго съ анодомъ послѣдняго элемента, то получается замкнутая цѣпь, по которой проходитъ токъ; если разъединить ихъ, то токъ прекратится. Для удобнаго смыканія и размыканія тока существуютъ кнопки, т. н. контакты.

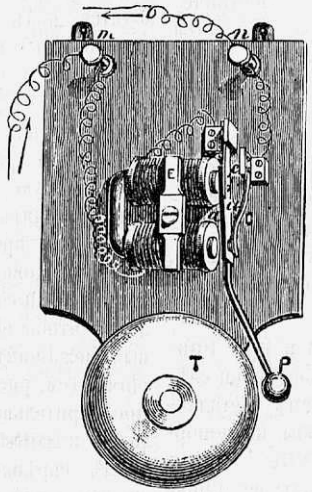


Рис. 137. Электрическій звонокъ.

1105. **Кнопки** бываютъ грушевидныя, круглыя и другой формы, но внутреннее устройство у всѣхъ одинаковое: оно представляетъ двѣ металлическія пластинки, изъ которыхъ одна имѣетъ видъ пружины; одинъ проводъ соединяется съ этой пружиной, другой—съ пластинкой на днѣ кнопки. Надавливаніе на костяную пуговку приводитъ пружину въ соприкосновеніе съ другой пластинкой и токъ замыкается. Если пластинки загрязнены или проводы, соединенные съ ними, недостаточно очищены отъ изолирующаго слоя, то замыканіе тока можетъ не произойти. Если же пружина зацѣпится за пластинку и не отскочитъ, то не произойдетъ размыканія тока (т. е. звонокъ будетъ все время звонить).

1106. **Звонокъ** состоитъ изъ электромагнита (см. рис. 137 Е) въ видѣ двухъ катушекъ: якоря (а), который удерживается пружинной пластинкой (с) на нѣкоторомъ разстояніи отъ магнита и, въ то же время, прикасается къ другой пружинѣ, черезъ которую и соединяется съ однимъ изъ проводниковъ. Электромагнитъ соединяется съ другимъ проводникомъ, а между электромагнитомъ и якоремъ связь устанавливается посредствомъ винта, которымъ привинчена якорная пружина. Когда въ кнопкѣ замыкается токъ, то онъ, проходя черезъ пружины катушки и батарею, намагничиваетъ электромагнитъ, который немедленно притягиваетъ якорь и молоточекъ (Р), укрѣпленный на концѣ послѣдняго, и ударяется о металлическій звонокъ (Т). Но въ это мгновеніе токъ прерывается, потому что якорь отодвинулся отъ пружины, къ которой прикасался, сила магнита исчезаетъ и якорь, укрѣпленный пружиной, отскакиваетъ. Но отскочивъ, онъ вновь соприкасается съ пружиной, токъ опять замыкается и магнитъ дѣйствуетъ и т. д.,

пока не разомкнуть тока въ кнопкѣ. Навѣшивается онъ на гвозди, прибитые къ стѣнѣ, при помощи ушекъ и п.

1107. **Проводники** для звонковъ и телефоновъ приготавливаются изъ мѣдной проволоки; для квартиръ эта проволока покрывается шелкомъ или провощенною бумажною тканью, а для сырыхъ — гуттаперчею или асфальтомъ. На открытомъ воздухѣ употребляютъ желѣзную оцинкованную проволоку. Для электрическаго освѣщенія проволока берется толще, смотря по силѣ тока. Для соединенія двухъ концовъ изолированной проволоки надо концы тщательно освободить отъ изолятора (соскоблить) и, крѣпко перекрутивъ одинъ вокругъ другого, обматывать мѣсто соединенія липкой тесьмой, покрытой гуттаперчевымъ растворомъ, которая продается въ магазинахъ, гдѣ имѣются принадлежности для электрическихъ звонковъ.

1108. **Предосторожности при проводкѣ проводниковъ.** Проводники слѣдуетъ прикрѣплять къ стѣнамъ металлическими гвоздями такъ, чтобы не попортить изолирующаго слоя. Въ сырыхъ мѣстахъ нужно вести проводъ не прямо по стѣнѣ, а въ нѣкоторомъ отъ нея разстояніи съ помощью фарфоровыхъ катушечекъ. Въ пробоинахъ стѣнъ, дверныхъ и оконныхъ рамахъ проводники пропускаютъ сквозь фарфоровыя трубки. Отрицательный и положительный проводники надо вести въ нѣкоторомъ отдаленіи другъ отъ друга.

1109. **Установка электрическаго звонка.** Прежде всего надо выбрать мѣсто для звонка и не далеко отъ него — для батареи; затѣмъ мѣста для кнопокъ. Измѣрить сколько по длинѣ нужно аршинъ провода, если проводить въ два ряда (90 арш. = 1 фун.). Пріобрѣсти нужно элементы, лучше всего Лекланшэ (на 4 комнаты средней величины довольно одного элемента), нашатырной соли 1/4 ф. на каждый элементъ, и оцинкованныхъ гвоздей. Когда все готово, укрѣпляютъ звонокъ, а не подалеку отъ него батарею на полочкѣ или, еще лучше, въ ящикѣ. Затѣмъ концы двухъ проводовъ освобождаютъ отъ изолирующаго слоя на 1/2 вершка. Затѣмъ снимаютъ съ кнопки крышку и въ отверстіе кнопки просовываютъ эти концы такъ, чтобы въ самомъ отверстіи, гдѣ проводы соприкасаются, они были бы покрыты изолирующимъ веществомъ, очищенные же концы отгибаютъ направо и налѣво, подводятся подъ головку винтовъ и укрѣпляются съ помощью отвертки. Послѣ этого кнопку привинчиваютъ на опредѣленное ей мѣсто и тогда уже навинчиваютъ крышку. Для проводовъ выбираютъ кратчайшія разстоянія. Сначала укрѣпляютъ самую дальнюю кнопку и ея проводы доводятъ: одинъ до батареи, другой до звонка; проводы же отъ остальныхъ кнопокъ доводятъ только до первыхъ проводовъ и соединяютъ ихъ такимъ образомъ, чтобы одинъ проводъ соединялся съ вышележащимъ, другой съ нижележащимъ. (см. рис. 134 № 1) Мѣста скрѣпленія предварительно тщательно очищаютъ острымъ ножомъ отъ изолирующаго слоя, а послѣ скрѣпленія проводы обертываютъ изолирующей липкой тесьмой. Какъ сказано выше, одинъ проводъ идетъ до звонка, его соединяютъ съ цинкомъ, второй проводъ—съ однимъ изъ винтовъ звонка, еще небольшой кусокъ провода соединяютъ съ угломъ батареи съ одной стороны и съ другимъ винтомъ звонка съ другой стороны. Такимъ образомъ получается цѣпь, которую можно смыкать и размыкать въ батареѣ.

1110. **Самодѣйствующій звонокъ** при открываніи дверей. Этотъ аппаратъ отличается только устройствомъ кнопки: одинъ проводъ соединяется съ петлей на дверной рамѣ, другой съ металлической пластинкой, согнутой подъ угломъ, на той-же рамѣ. На самой же двери проводится кусочекъ проволоки отъ петли къ мѣдной пластинкѣ, навинченной противъ такой же только изогнутой—на дверной рамѣ. Когда дверь отворяется, то мѣдная пластинка касается изогнутой, токъ замыкается и звонокъ дѣйствуетъ.

1111. **Порча звонка.** Неисправность звонка можетъ происходить отъ многихъ причинъ. Прежде всего ищутъ поврежденій тамъ, гдѣ онѣ чаще случаются и гдѣ легче ихъ изслѣдовать. Начинаютъ съ кнопокъ, элемента звонка и наконецъ по всей длинѣ проводовъ.

1112. **Непрерывный звонъ** указываетъ на замкнутый токъ, слѣдовательно элементы и звонокъ въ исправности, изслѣдованіе должно относиться къ кнопкамъ и проводамъ. Въ кнопкѣ пружина можетъ зацѣпиться за мѣдную пластинку, костяная пуговка зацѣпиться за край крышки и непрерывно надавливать, наконецъ оголенная отъ изолирующаго вещества поверхность проводовъ соприкасаться другъ съ другомъ. Затѣмъ по своей длинѣ проводы могутъ соприкасаться тоже открытой поверхностью, подобное явленіе чаще наблюдается въ пробоинахъ дверей или стѣнъ, куда и слѣдуетъ обратить первое изслѣдованіе.

1113. **Звонокъ не звонитъ.** Если только въ одной кнопкѣ не получается звона, то значитъ или пружина не достигаетъ пластинки и надо сильнѣе нажимать, или проводъ отсталъ отъ удерживавшаго его винта, или же посторонняя тѣла мѣшаютъ замыканію тока; осмотрѣть цѣлы ли проводы до мѣста ихъ скрещенія съ главными. Если же отъ всѣхъ кнопокъ нѣтъ звона, то нужно осмотрѣть батарею: неисправность можетъ произойти отъ недостаточно сильнаго раствора нашатыря, переѣданія цинка, кристаллическихъ осадковъ, загрязненія или неисправности зажимовъ. Чтобы убѣдиться даетъ ли батарея токъ, надо концы проводовъ приложить къ языку—токъ даетъ кислый вкусъ. Если окажется нужнымъ вновь зарядить батарею, то все вычищается, вымывается, пластинки обсушиваются и растворъ нашатыря приготавливается свѣжій. Причина прекращенія дѣйствія звонка можетъ крыться въ самомъ звонкѣ. Въ послѣднемъ могутъ быть плохо пригнаны его составныя части: якорь можетъ быть слишкомъ близко или далеко отъ магнита, что можетъ произойти отъ разбуханія или усыханія деревянныхъ частей звонка. Иногда бываетъ, что якорная пружина слишкомъ туга и магнитъ не въ силахъ его притянуть—надо ослабить пружину, или, наоборотъ пружина слаба, не возвращается обратно. Наконецъ, якорь можетъ прилипать къ магниту, во избѣжаніе чего на сторонѣ якоря, обращенной къ магниту, наклеивается полоска бумаги. Регулирующій винтъ долженъ касаться центра платиновой надѣлки въ пружинѣ, иначе можетъ появиться ржавчина.

Провода изслѣдуютъ слѣдующимъ образомъ: одинъ проводъ соединяютъ съ другимъ, прикасая ножъ или металлическую пластинку, но надрѣзы изолирующаго слоя дѣлаютъ не на одномъ уровнѣ, а нѣсколько наискось. Рядъ послѣдовательныхъ пробъ покажетъ, гдѣ именно проводъ перерванъ, что часто незамѣтно подъ изолирующимъ слоемъ.

1114. **Нумерной аппаратъ** необходимъ въ томъ случаѣ, когда одинъ звонокъ служитъ для нѣсколькихъ кнопокъ, чтобы можно было немедленно и безошибочно опредѣлять, какой кнопкой поданъ сигналъ (см. рис. 134 № 5). Этотъ приборъ состоитъ изъ деревяннаго ящика, снабженнаго съ одной стороны чернымъ стекломъ съ просвѣтами, въ которые показываются пластинки съ нумерами. Когда аппаратъ бездѣйствуетъ, то сигнальная пластинка поддерживается на мѣстѣ небольшимъ шпинькомъ, прикрѣпленнымъ къ якорю. Когда цѣпь замыкается, якорь притягивается электромагнитомъ, и сигнальная дощечка, падая, показывается въ просвѣтѣ; ее возвращаютъ на свое мѣсто особымъ рычагомъ.

1115. **Включеніе нумерного аппарата.** Изъ каждой кнопки одинъ проводъ идетъ къ батареѣ, а другой къ соотвѣтствующему зажиму аппарата, по-

слѣдній однимъ проводомъ соединяется со звонкомъ, а звонокъ, въ свою очередь, съ батареей, и цѣпь готова. При нажатіи кнопки токъ изъ батареи направляется черезъ кнопку въ нумерной аппаратъ, приводитъ въ дѣйствіе соотвѣтствующій электромагнитъ, проходитъ черезъ звонокъ и возвращается въ батарею. Для нумерного аппарата батарею нужно усилить, т. е. взять 5—6 элементовъ.

1116. **Телефонъ** состоитъ изъ сильнаго магнита, на одинъ конецъ котораго надѣта катушка съ тонкой мѣдной изолированной проволокой; противъ нея помѣщена тонкая желѣзная пластинка — діафрагма, такъ что при колебаніи воздуха она то приближается къ магниту, то удаляется отъ него (вибрируетъ). Весь электромагнитъ заключенъ въ деревянную оправу съ раструбомъ, въ которой говорятъ (см. рис. 134 №9). Вибрація діафрагмы мѣняетъ магнитное состояніе электромагнита, вслѣдствіе чего въ катушкѣ развиваются индуктивные токи, которые передаются на слѣдующую станцію при посредствѣ проводниковъ въ такой же точно аппаратъ и, проходя по проволокѣ катушки, мѣняютъ силу магнита, то увеличивая, то уменьшая его, вслѣдствіе чего пластинка приходитъ въ колебательное движеніе, образуетъ звуковую волну и даетъ возможность лицу, стоящему здѣсь, слышать слова, произносимыя на первой станціи.

1117. **Устройство телефонныхъ сообщеній.** Телефонъ первой и второй станціи сообщаются между собою проводниками, сюда же включается звонокъ, для котораго проводятъ третій проводникъ (см. рис. 134 №6, 7, 8). Если же разстояніе большое, то проводники отъ батарей опускаютъ въ землю. Ручка коммутатора замыкаетъ цѣпь, идущую къ звонку слѣдующей станціи. Крючки, на которыхъ висятъ телефонныя трубки, замыкаютъ цѣпь звонка. Когда же телефонныя трубки снять, крючки поднимаются кверху, цѣпь опять размыкается и остается въ дѣйствіи только телефонъ.

Телефонъ Сименса и Гальске одинъ изъ лучшихъ (магнитъ двойной подковообразный — почему звуки громче и яснѣе). Обыкновенно станція снабжается двумя телефонами (въ одинъ говорятъ, въ другой слушаютъ), сигнальнымъ звонкомъ, который приводится въ дѣйствіе кнопкой или ручкой, коммутаторомъ и громоотводомъ.

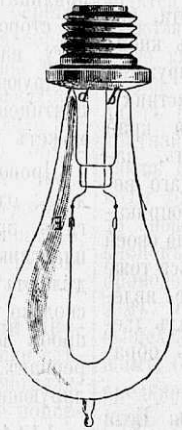


Рис. 138. Электрическое освѣщеніе. Лампочка съ накаливаніемъ.

1118. **Микрофонъ** служитъ для усиленія звука и потому присоединяется къ телефонамъ при очень большихъ разстояніяхъ или шумныхъ помѣщеніяхъ. Онъ легко портится и потому рѣдко употребляется. Микрофонъ употребляется въ качествѣ передатчика, а телефонъ — пріемника.

1119. **Электрическое освѣщеніе** въ большихъ помѣщеніяхъ лучше всего производить съ помощью динамо-машинъ, которыми должны управлять спеціалисты, въ меньшихъ же размѣрахъ, въ домашнемъ обиходѣ, можно пользоваться аккумуляторами, посылая ихъ заряжать на электрическія станціи. Можно также употреблять и сильную батарею изъ гальваническихъ элементовъ (Бунзена). Здѣсь пригодны элементы Репара, которые занимаютъ мало мѣста и не выдѣляютъ вредныхъ газовъ. Состоятъ они изъ длинныхъ стеклянныхъ трубокъ, наполненныхъ смѣсью хромовой и хлористоводородной кислотъ, въ нихъ вставлены угольныя трубки + внутри которыхъ находятся цинковые прутики —. Вмѣсто угольныхъ трубокъ можно взять платинированное листовое серебро. Электровозбудительная сила = 1,2 вольта. Соединеніе элементовъ производится послѣдовательно, по нѣсколько штукъ въ группы, а послѣднія соединяются между собою. Для домашняго освѣщенія пользуются лампочками съ накаливаніемъ (см. рис. 138). Такая лампочка состоитъ изъ угольной нити, помѣщенной внутри стеклянной колбочки, изъ которой выкаченъ воздухъ, дабы не происходило быстраго сгоранія нити. Если черезъ нить пропустить сильный токъ, то эта нить накаливается, и получается яркій свѣтъ. Для того, чтобы угольная нить при нагрѣваніи испускала свѣтъ, необходимо ее накалить до извѣстной температуры, которая и должна быть поддерживаема во все время горѣнія лампы. Отсюда слѣдуетъ, что для того, чтобы лампочка горѣла съ опредѣленною силою свѣта, необходимо, чтобы сила тока, проходящаго черезъ угольную нить ея, равнялась бы опредѣленному числу уаттовъ. Вотъ отчего и говорятъ, что лампа силою свѣта въ столько то свѣчей требуетъ столько-то уаттовъ. Лампочки съ болѣе тонкою нитью обыкновенно требуютъ меньшей силы тока, но зато большей электровозбудительной силы, а лампочки съ болѣе толстою нитью, наоборотъ, требуютъ большей силы тока и меньшей электровозбудительной силы. Для домашняго освѣщенія лучше пользоваться лампочками низкой электровозбудительной силы, такъ какъ таковыя менѣе опасны при обращеніи съ ними.

1120. **Счетчикъ.** Для измѣренія количества потребляемой электрической энергіи пользуются особымъ приборомъ, называемымъ счетчикомъ. Онъ основанъ на томъ принципѣ, что если электрическій токъ проходитъ по проводникамъ, то послѣдніе оказываютъ другъ на друга механическое дѣйствіе, отталкивая и притягивая другъ друга. Благодаря этому на особыхъ циферблатахъ расходъ выражается въ гектоуаттахъ, за каковую единицу, обыкновенно, и устанавливается плата за пользованіе энергіей.

Самый распространенный счетчикъ системы Томсона. Онъ состоитъ при двухъ обмоткахъ: одной изъ толстой проволоки, раздѣленной на двѣ части въ видѣ двухъ элиптическихъ колецъ, и другой — изъ тонкой, намотанной въ видѣ якоря, динамомашины. Послѣдняя тонкая обмотка надѣта на стальную ось, вращающуюся въ агатовыхъ подшипникахъ съ большою легкостью; обмотка эта обладаетъ большимъ сопротивленіемъ и поэтому поглощаетъ мало тока. По толстой-же обмоткѣ идетъ весь токъ, подлежащій подсчету къ данному помѣщенію. Вверху стальной оси находится червякъ, зацѣпляющій зубчатое колесо часового механизма и приводящій его въ движеніе; на осяхъ зубчатыхъ колесъ послѣдняго укрѣплены стрѣлки, которыя двигаются по циферблатамъ, указывая потребленное число гектоуаттовъ и вращаясь въ разныя стороны. Ниже, на томъ же стержнѣ, укрѣпленъ мѣдный дискъ, проходящій между полюсовъ трехъ сильныхъ стальныхъ магнитовъ; при его движеніи въ мѣди возбуждаются индуктивные токи, регулирующіе движеніе всего якоря.

1121. **Провѣрка счетчика.** При установкѣ счетчика нужно требовать, чтобы послѣдній тщательно былъ провѣренъ, ибо часто счетчики не точно показываютъ число гектоуаттовъ. Случается, что счетчики, при очень маломъ горѣніи лампочекъ, или совсѣмъ не работаютъ или очень мало; въ это время абонентъ получаетъ освѣщеніе даромъ или за ничтожную плату. Наоборотъ, при полномъ освѣщеніи (a giorno) счетчики, обыкновенно, показываютъ перерасходъ энергіи. Послѣдняго можно избѣжать только при возможно большемъ дробленіи цѣпей.

1122. **Пользованіе счетчикомъ.** Такъ какъ каждому, пользующемуся электрической энергіей, интересно знать, во что ему обходится свѣтъ, то счетчики удобнѣе всего помѣщать не высоко для того, чтобы было удобно за ними наблюдать.

На счетчикѣ Томсона изображены пять циферблатовъ, на которыхъ во всякое время можно видѣть расходъ электрической энергіи. Считать слѣдуетъ съ праваго циферблата влѣво по очереди. На первомъ циферблатѣ обозначены гектоуатты; на второмъ — десятки гектоуаттъ; на третьемъ — сотни гектоуаттъ; на четвертомъ — тысячи гектоуаттъ и на пятомъ — десятки тысячъ гектоуаттъ. Если стрѣлка находится между двумя цифрами, то считается меньшая цифра.

П. 2564.

1123. **Относительная дороговизна электрическаго освѣщенія.** Разсматривая вопросъ объ электрическомъ освѣщеніи съ экономической точки зрѣнія, казалось бы слѣдуетъ отдать предпочтеніе керосиновому и газовому освѣщенію. Но принимая во вниманіе гигіеничность, безопасность въ пожарномъ отношеніи, опрятность и удобство, то ни то, ни другое освѣщеніе не можетъ выдержать борьбы съ электричествомъ.

Какъ мы уже говорили въ отдѣлѣ „Здравоохраненія“ (§ 227), керосиновое и газовое освѣщеніе имѣетъ тотъ крупный недостатокъ, что портитъ воздухъ въ жилыхъ помѣщеніяхъ, поглощая изъ него кислородъ и выдѣляя углекислоту и окись углерода, т. е. другими словами, оно беретъ отъ насъ газъ, необходимый для жизни, и распространяетъ въ воздухѣ вредные продукты. Электричество же не имѣетъ этого недостатка и поэтому вполнѣ удовлетворяетъ всѣмъ требованіямъ гигіены.

Кромѣ того, при эликтрическомъ освѣщеніи, совершенно устраняется всякая опасность пожара и взрыва, наблюдаемыхъ, къ сожалѣнію, такъ часто при керосиновомъ и газовомъ освѣщеніи. Свѣтящійся угольный волосокъ, заключенный въ герметически закупоренной колбочкѣ, вполнѣ изолированъ, такъ что ни въ коемъ случаѣ не можетъ вызвать пожара, тѣмъ болѣе взрыва. Электрическая лампочка нагрѣвается такъ мало, что ее свободно можно держать въ рукахъ, не опасаясь ожоговъ; находясь вблизи легко воспламеняющагося матеріала, электрическая лампочка никогда не подожжетъ послѣдняго. Если горячая лампочка случайно и разобьется, то отъ доступа внѣшняго воздуха волосокъ моментально перегораетъ, при чемъ съ прекращеніемъ накаливанія, прекращается и опасность въ пожарномъ отношеніи. Кромѣ того, не требуя для зажиганія спичекъ, электрическая лампочка, косвенно уменьшаетъ опасность пожара.

Не малое удобство представляетъ электрическая лампочка въ смыслѣ ухода за ними. Онѣ избавляютъ отъ обязанности заправлять керосиновыя лампы, чѣмъ въ значительной мѣрѣ уменьшаютъ работу прислугѣ, а вмѣстѣ съ тѣмъ и расходъ, связанный съ содержаніемъ послѣдней.

Никакой другой источникъ свѣта не можетъ соперничать съ электричествомъ въ смыслѣ чистоты и полнаго отсутствія копоти. При освѣщеніи жилыхъ помѣщеній керосиномъ или свѣчами рискуешь закоптить потолокъ, мебель и проч. Отъ газоваго освѣщенія подвергаются порчѣ бронза и живопись.

Наконецъ, легкость зажиганія и тушенія электрическихъ лампочекъ, даетъ возможность прекращенія свѣта тотчасъ же, какъ только въ немъ не чувствуется необходимости, что въ результатѣ даетъ даже большую экономію въ расходѣ энергіи.

Все вышесказанное нужно принять во вниманіе при правильномъ расчетѣ стоимости электрическаго освѣщенія, и тогда мы увидимъ, что дороговизна электрической энергіи очень относительна. Удобство, гигіеничность и абсолютная безопасность также чего нибудь да стоятъ.

1124. **Литература**:

Баумгартенъ, К. Ѳ., инж. Домовый грибъ (Merulius Lacrymans). Изданіе журнала „Зодчій“. Спб. 1900. Ц. 80 к.

Корольковъ, В. И., гр. инж. Курсъ спеціальнаго законовѣдѣнія. Спб. 1895.

Михайловъ, В. М. Устройство и ремонтъ электрическихъ звонковъ. Изд. А. Суховой. Спб. 1902. Ц. 20 коп.

Пріоровъ, М. К., инж. Какъ надо строить дома. Изданіе 2-ое, А. Д. Ступина. Москва. 1900. Цѣна 2 руб.

Папенгутъ, А. Деревянные дома — дачи. Изданіе А. Суховой. Спб. Цѣна 1 р. 25 коп.

Петровъ, М. Электрическіе звонки. Изд. А. Суховой. Спб. 1901. Ц. 25 к.

Скрябучинскій. Самоучитель Строительнаго Искусства. Изданіе 7-ое, А. Д. Ступина. Москва. 1899. Цѣна 3 р.

Симоновъ, д-ръ. Печи и ихъ устройство Изданіе автора. Спб. Цѣна 1 р.

ОБЩЕСТВО ПРИНИМАЕТЪ СТРАХОВАНІЯ:

ОТЪ ОГНЯ,

ЖИЗНИ И

ОТЪ НЕСЧАСТНЫХЪ

СЛУЧАЕВЪ.

С.-Петербургское Общество Страхованій.

УЧРЕЖДЕННОЕ

ВЪ 1858 ГОДУ.

Правленіе Общества находится

въ С.-Петербургѣ, Невскій пр. соб. д. № 5.

Агенства во всѣхъ городахъ Имперіи.

ВЫШЛО ИЗЪ ПЕЧАТИ НОВОЕ ИЗДАНІЕ **Г. Г. БРОДЕРСЕНА.**

„Новый стиль"

СБОРНИКЪ 72 АРХИТЕКТУРНЫХЪ ФАСАДОВЪ ВЪ НОВОМЪ СТИЛѢ СО ВСТУПИТЕЛЬНОЙ СТАТЬЕЙ ХУДОЖ.-АРХИТ. **Е. Е. Ф. БАУМГАРТЕНА.**

Этотъ роскошный альбомъ представляетъ собою воспроизведеніе (въ приблизительно половинномъ масштабѣ) съ извѣстнаго нѣмецкаго изданія „**Seemann's Moderne Fassaden**", стоящаго около 50 руб.

Русское изданіе воспроизведено фотомеханическимъ способомъ, точно передающимъ всѣ мельчайшія детали оригинала, и отпечатано отдѣльными таблицами на лучшей мѣловой бумагѣ въ разныхъ тонахъ.

Несмотря на **роскошное исполненіе** рисунковъ **и ограниченное число** экземпляровъ, **цѣна русскому изданію**, въ роскошномъ переплетѣ въ новомъ стилѣ, назначена только

ДЕСЯТЬ РУБЛЕЙ.

Изданіе имѣется во всѣхъ лучшихъ книжныхъ магазинахъ и у издателя ***Густава Густавовича Бродерсена въ С.-Петербургѣ, Б. Зеленина ул. д. № 9.***

Лица, выписавшія раньше 1-й выпускъ Архитектурныхъ фасадовъ въ новомъ стилѣ могутъ получить изданіе рублемъ дешевле, т. е. за **девять** руб.

2011119448

Н 1218.

801-76
1998

Домашнее хозяйство.

Умѣло вести домашнее хозяйство, сообразно своимъ средствамъ, задача вообще не легкая, въ особенности въ наше время всеобщей погони за роскошью и комфортомъ. Съ другой стороны, мы видимъ, что современная дѣвушка большей частью совершенно не подготовлена къ самостоятельному веденію хозяйства. Избалованная самоотверженной матерью, отстранившей отъ нея всѣ заботы повседневной жизни, или неприспособленнымъ къ жизни институтскимъ воспитаніемъ, она оказывается впослѣдствіи совершенно несостоятельной въ трудной роли хозяйки. Этимъ и объясняется, почему въ настоящее время столько говорятъ и пишутъ о раціональномъ веденіи домашняго хозяйства. Помочь молодой хозяйкѣ разобраться въ этой важной области, подѣлиться съ нею нашими свѣдѣніями, добытыми нами не только теоретическимъ, но и практическимъ путемъ входить въ задачу и нашего „Спутника практической жизни". Мы постараемся выяснить прежде всего общія основы домашняго хозяйства, перейдемъ затѣмъ къ поваренному отдѣлу, приспособленному, главнымъ образомъ, для здороваго стола людей средняго достатка, и, наконецъ, дадимъ рядъ практическихъ хозяйственныхъ совѣтовъ и рецептовъ.

1125. **Установленіе домашняго бюджета.** Денежный вопросъ играетъ, конечно, главную роль при веденіи всякаго хозяйства; какъ ни прозаиченъ онъ для молодой женщины въ первое время ея супружеской жизни, очень важно, тѣмъ не менѣе, упорядочить его уже съ самаго начала. Хозяинъ дома долженъ опредѣлить, сколько онъ можетъ и хочетъ (что не всегда одно и то же) тратить на хозяйство; на хозяйкѣ же лежитъ обязанность возможно разумнѣе распредѣлить предоставленную въ ея распоряженіе сумму. Она должна, конечно, быть возможно ближе ознакомлена съ положеніемъ дѣлъ своего мужа, чтобы сообразовать съ нимъ свои денежныя траты. Если домашній бюджетъ не установленъ съ полной точностью, положеніе хозяйки значительно затрудняется. По словамъ поэта, надо много труда, чтобы заработать деньги, много мудрости, чтобы сохранить ихъ и немало искусства, чтобы разумно тратить ихъ.

1126. **Наличный разсчетъ.** Покупать все необходимое лучше всего на наличныя деньги; если же это почему либо не удобно, разсчитываются еженедѣльно и, только въ исключительныхъ случаяхъ, ежемѣсячно. При этомъ надо всегда придерживаться по возможности однихъ и тѣхъ же магазиновъ, которые добросовѣстнѣе относятся къ своимъ постояннымъ покупателямъ, чѣмъ къ случайнымъ; въ этомъ отношеніи имѣютъ также большое преимущество солидныя фирмы, болѣе обезпечивающія покупателя отъ недоброкачественнаго или поддѣльнаго товара.

РУМЯН... БИБЛІ... ТЕКА

1127. **Хозяйственное счетоводство.** Молодая хозяйка должна завести себѣ особую книжку для записыванія расходовъ. Въ концѣ недѣли или, что менѣе удобно, въ концѣ мѣсяца не мѣшаетъ дать эту книжку мужу для провѣрки итоговъ; это имѣетъ ту хорошую сторону, что мужья, нерѣдко недоумѣвающіе, почему столько уходитъ на хозяйство и упрекающіе своихъ женъ въ расточительности, могутъ во-очію убѣдиться, что деньги тратятся на дѣйствительно необходимое.

Приходо-расходную книгу слѣдуетъ разлиновать слѣдующимъ образомъ: на каждой страницѣ проводится слѣва продольная черта для обозначенія числъ, справа—двѣ такія же линіи, образующія двѣ графы для рублей и копѣекъ; вверху страницы, по серединѣ, надписываютъ названіе текущаго мѣсяца, а подъ нимъ проводятъ поперечныя линіи для записи покупаемыхъ продуктовъ. По заполненіи страницы подводится общій итогъ произведенныхъ расходовъ, который переносится затѣмъ на слѣдующую страницу, гдѣ записи продолжаются въ томъ же порядкѣ. Въ концѣ мѣсяца, подводя окончательный итогъ, хозяйка видитъ, сколько она израсходовала за мѣсяцъ, какіе расходы можно сократить безъ особеннаго ущерба, она знакомится ближе съ цѣнами и ей легче составить себѣ приблизительную смѣту на будущее время.

Расплачиваясь по счетамъ, необходимо требовать квитанціи и сохранять ихъ, чтобы не пришлось потомъ оплачивать счетовъ вторично. Ихъ лучше всего связывать пачками, располагая ихъ по числамъ мѣсяцевъ, чтобы легче было разыскать какую либо росписку въ случаѣ надобности.

Кромѣ расходовъ записываютъ такимъ же образомъ и приходы. Если въ окончательномъ итогѣ оказывается, что расходы превышаютъ приходъ, остается, конечно, принять соотвѣтственныя мѣры. Благоразумная хозяйка постарается даже, напротивъ, имѣть нѣкоторый свободный излишекъ на случай непредвидѣнныхъ расходовъ.

Не мѣшаетъ также завести еще одну книгу для записыванія расходовъ на платья, мебель, посуду, прислугу, газеты, книги, лекарства, благотворительность и т. д.

1128. **Опись инвентаря.** Вступая въ свои хозяйственныя обязанности, молодая женщина должна прежде всего составить списокъ всѣхъ принадлежащихъ ей вещей. Тѣ изъ нихъ, съ которыми придется имѣть дѣло прислугѣ, передаются послѣдней по счету и на ея отвѣтственность; время отъ времени составленный такимъ образомъ инвентарь свѣряется съ наличнымъ имуществомъ и всякая пропажа легко обнаруживается.

Кромѣ общаго инвентаря хорошо составить отдѣльный списокъ тѣхъ вещей, которыя находятся въ ежедневномъ употребленіи и повѣсить его въ тотъ шкафъ, гдѣ эти вещи хранятся. Отвѣтственность за ихъ сохранность возлагается на то лицо, которое ими завѣдуетъ.

1129. **Бережливость.** Но обязанности хозяйки не исчерпываются, конечно, тщательнымъ веденіемъ своей приходо-расходной книги. Прежде чѣмъ произвести какой либо расходъ, она должна подумать о томъ нельзя ли какъ нибудь сократить его или даже, если она обладаетъ ограниченными средствами, нельзя ли его вовсе избѣгнуть. Было бы большой ошибкой не придавать при этомъ значенія мелочамъ; эти мелочи, незамѣтно наростая, образуютъ мало по малу весьма крупныя суммы, съ которыми ужс нельзя не считаться. Напрасно полагаютъ, что высшіе запросы женщины могутъ пострадать отъ чрезмѣрнаго увлеченія ея хозяйственными мелочами: разумная бережливость избавитъ ее, напротивъ, отъ многихъ лишнихъ заботъ и дастъ ей досугъ и средство для удовлетворенія ея высшихъ потребностей.

1130. **Закупка провизіи.** Закупку всѣхъ необходимыхъ продуктовъ лучше всего производить лично. Они не только обходятся дешевле, но нерѣдко значительно выигрываютъ въ свѣжести и доброкачественности. Это настолько очевидно, что во многихъ городахъ даже дамы изъ высшаго общества сами ходятъ на рынокъ закупать провизію. Впрочемъ, не всякая хозяйка имѣетъ возможность ходить за покупками; въ такихъ случаяхъ можно условиться съ продавцами, чтобы они приносили все необходимое на-домъ. Пусть не смущаетъ молодую хозяйку, если она будетъ вначалѣ за все переплачивать: она пріобрѣтаетъ такимъ путемъ необходимую опытность, что дастъ ей впослѣдствіи возможность покупать все дешевле и лучше.

Покупая сама и на наличныя деньги, что даетъ ей всегда значительное преимущество въ глазахъ продавца, хозяйка должна строго слѣдить за тѣмъ, чтобы ей отпускался товаръ дѣйствительно доброкачественный. Надо замѣтить также, что во многихъ лавкахъ, особенно въ мясныхъ, стараются навязать всегда данный продукъ покупателю въ большемъ количествѣ, чѣмъ послѣднему необходимо; этого не слѣдуетъ ни въ коемъ случаѣ допускать. Многимъ хозяйкамъ свойственна дурная привычка торговаться съ продавцами; скидка съ цѣны при этомъ лишь воображаемая, такъ какъ продавецъ, зная эту слабость своей покупательницы, или запрашиваетъ съ нея вдвое, или подсовываетъ ей товаръ худшаго качества. Вмѣсто того, чтобы торговаться, лучше закупать товаръ у однихъ и тѣхъ же продавцовъ, добросовѣстность которыхъ уже испытана. Вообще мы не совѣтовали бы слишкомъ гнаться за дешевизной, памятуя поговорку „что дорого, то мило; что дешево, то гнило“. По этой же причинѣ требуется большая осмотрительность при покупкахъ „по случаю“ и на распродажахъ, такъ какъ, большею частью, они сводятся къ надувательству легковѣрной публики. Кромѣ того, увлекаясь дешевизной, на этихъ распродажахъ нерѣдко покупаютъ вещи завѣдомо ненужныя.

1131. **Запасы.** Нѣкоторыя хозяйки утверждаютъ, что большіе запасы жизненныхъ припасовъ ведутъ только къ болѣе значительному ихъ потребленію, такъ что больше проигрывается на количествѣ, чѣмъ выигрывается при болѣе дешевой покупкѣ ихъ оптомъ. Но это справедливо только по отношенію къ мало опытной или неразсчетливой хозяйкѣ. Но тамъ, гдѣ хозяйка, имѣя въ своемъ распоряженіи кладовую, сама закупаетъ и свѣшиваетъ припасы, держитъ ихъ подъ замкомъ, сама выдаетъ ихъ и слѣдитъ за ихъ правильнымъ расходованіемъ, тамъ запасы безусловно цѣлесообразны, такъ какъ при оптовыхъ покупкахъ продукты пріобрѣтаются изъ первыхъ рукъ, лучшаго качества; при этомъ получается также значительная экономія какъ въ денежномъ отношеніи, такъ и во времени. Особенно мы совѣтовали бы дѣлать запасы свѣчей и мыла: лежалыя свѣчи ярче горятъ, а мыло въ сухомъ видѣ идетъ меньше, чѣмъ въ свѣжемъ.

Но не слѣдуетъ, конечно, переполнять запасами свою кладовую, т. к. при этомъ непроизводительно тратится капиталъ, который за это время долженъ давать извѣстные проценты. Кромѣ того и цѣны на продукты мѣняются, такъ что большія заготовки могутъ быть иногда не выгодны. Здѣсь, какъ и во всемъ, лучше держаться золотой середины. Нѣкоторые продукты, какъ, напр., колоніальные товары, муку и т. д., храненіе которыхъ сопряжено съ извѣстными затрудненіями, лучше покупать по мѣрѣ надобности. Плоды и овощи покупаютъ на одну, самое большее на двѣ недѣли, такъ какъ они легко портятся.

1132. **Кладовая** должна быть суха и прохладна, и по возможности, расположена на сѣверъ. Чѣмъ ближе она къ кухнѣ, тѣмъ лучше. Съ внутренней стороны полезно окрасить стѣны кладовой масляной краской, а еще лучше выложить изразцами; благодаря этому, можно часто мыть помѣщеніе и содержать его въ опрятности. Кладовая снабжена обыкновенно многими полками и стѣнными крюками для

подвѣшиванія копченаго мяса, окороковъ и т. п. Въ ней долженъ быть образцовый порядокъ и чистота, чтобы ничего не пропадало даромъ и не портилось. Весною и осенью кладовую тщательно провѣтриваютъ, лѣтомъ ее можно провѣтривать только по вечерамъ, когда спадетъ жара. Для защиты отъ мухъ окна кладовой снабжаются проволочными сѣтками. При отсутствіи спеціальнаго ледника хорошо имѣть въ кладовой шкафъ-ледникъ для храненія легко портящихся продуктовъ. Въ болѣе просторныхъ кладовыхъ ставятъ обыкновенно простой столъ и стоячую лѣстницу, чтобы доставать припасы съ верхнихъ полокъ. Тутъ же должны находиться кухонный фартукъ и ручное полотенце хозяйки. Лѣтомъ предохраняютъ хранящіеся въ кладовой припасы отъ мухъ сѣтчатыми колпаками.

Мясо. Если желательно сохранить мясо на нѣкоторое время свѣжимъ, слѣдуетъ смочить его въ уксусѣ. Въ такомъ случаѣ его никогда не слѣдуетъ мыть водой, т. к. послѣдняя способствуетъ гніенію мяса. Солонина, копченое и вяленое мясо сохраняются долгое время въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Дичь не слѣдуетъ ощипывать и снимать съ нея шкурки, а только хорошенько выпотрошить и выложить изнутри полотномъ, чтобы предохранить мясо отъ высушиванія. Рану же отъ выстрѣла слѣдуетъ вымыть и заложить чистой бумагой. Дичь лучше всего вѣшать на крюки. Зайцы хорошо сохраняются и не выпотрошенными; мѣхъ полезно осыпать свѣжесмолотымъ кофе.

Домашняя птица лучше сохраняется, если ее предварительно ощипать и выпотрошить, и затѣмъ, обернувши ее въ тряпку, помѣстить на прохладномъ мѣстѣ (лучше всего на льду).

Ветчина и колбаса долго сохраняются, если помѣстить ихъ въ холщевые мѣшки и повѣсить въ прохладномъ мѣстѣ на крюкѣ.

Сало въ кускахъ лучше всего сохраняется въ прохладномъ мѣстѣ, въ ящикахъ, при чемъ кладутъ его слоями, прокладывая чистой соломой.

Топленое свиное сало слѣдуетъ держать въ каменныхъ горшкахъ; говяжій жиръ слѣдуетъ топить съ солью и сохранять въ глиняныхъ горшкахъ. Растительныя масла, какъ прованское, подсолнечное и др. отлично сохраняются въ закупоренныхъ бутылкахъ въ прохладномъ, но не холодномъ мѣстѣ.

Рыба сохраняется въ свѣжемъ видѣ очень не долго; она быстро портится и дѣлается вредной для употребленія. Соленая, копченая и вяленая рыба сохраняется довольно долго.

Консервы въ запаянныхъ жестянкахъ сохраняются годами. Начатую же коробку (особенно съ рыбой или омарами) не слѣдуетъ долго сохранять открытой, такъ какъ въ подобныхъ случаяхъ въ ней быстро развиваются ядовитыя вещества.

Раки, вареные, хорошо сохраняются въ плотно прикрытой банкѣ съ соленой водой.

Молоко прекрасно сохраняется свѣжимъ въ теченіи цѣлой недѣли, если тотчасъ послѣ доенія согрѣвать его въ продолженіи двухъ часовъ въ теплой водѣ (около 48° Реом.) и сейчасъ же поставить на ледъ. Не слѣдуетъ только сохранять молоко въ металлическихъ сосудахъ, особенно въ мѣдныхъ и свинцовыхъ, такъ какъ подъ вліяніемъ молочной кислоты мѣдь и свинецъ растворяются и образуютъ ядовитыя молочно-кислыя соли. Также непригодна для сохраненія молока глиняная посуда, покрытая глазурью, т. к. послѣдняя содержитъ въ себѣ свинецъ. Цѣлесообразнѣе всего сохранять молоко въ стеклянныхъ сосудахъ. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы молоко не стояло слишкомъ близко къ сыру или къ другимъ сильно пахнущимъ продуктамъ, такъ какъ оно пріобрѣтаетъ отъ этого дурной вкусъ.—Преждевременное скисаніе молока можно предупредить незначительной примѣсью соды въ порошкѣ (двууглекислаго натра), которая совершенно безвредна для здоровья.

Масло лучше всего сохраняется въ глиняныхъ горшкахъ. Свѣжепросоленое масло укладываютъ въ такой горшокъ, на приглаженную поверхность кладутъ тряпицу, смоченную въ соленой водѣ, и затѣмъ горшокъ покрываютъ крышкой или тарелкою.

Сыръ обыкновенно сохраняютъ также въ соленыхъ тряпкахъ. Отъ такого способа сохраненія, однако, сыръ много теряетъ во вкусѣ и внѣшнемъ видѣ. Во избѣжаніе этого, лучше сохранять его слѣдующимъ образомъ: его кладутъ въ глиняный горшокъ, на дно котораго наливаютъ немного коньяку или мадеры, такъ чтобы сыръ не касался его, затѣмъ плотно закрываютъ крышкою. Такимъ образомъ, сыръ долго сохраняетъ свой пріятный вкусъ.

Яйца лучше всего сохранять слѣдующимъ образомъ: тщательно осмотрѣвши, нѣтъ ли лопнувшихъ яицъ, ихъ очищаютъ, моютъ, и затѣмъ вымазываютъ известковымъ молокомъ (т. е. молоко, разведенное известью). Когда яйца просохнутъ, ихъ помѣщаютъ въ ящики, наполненные золою, отрубями или, что еще лучше, сфагнумомъ, т. е. перегнившимъ мхомъ въ порошкѣ. Благодаря этому способу яйца сохраняются въ теченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

Муку не слѣдуетъ сохранять въ мѣшкахъ, а лучше всего въ ящикахъ или бочкахъ, причемъ время отъ времени слѣдуетъ просѣивать ее черезъ сито. Такимъ образомъ, можно сохранить муку свѣжею и предохранить ее отъ затхлости и мучныхъ червей.

Крупы, крахмалъ, печеніе, хлѣбъ и проч. слѣдуетъ сохранять въ жестяныхъ или фарфоровыхъ сосудахъ.

Дрожжи сохраняются въ прохладномъ мѣстѣ (8° Реом.), предварительно обвязавши ихъ тряпками.

Медъ лучше всего сохраняется на холоду въ стеклянныхъ или фарфоровыхъ сосудахъ; на поверхность его полезно налить немного растопленнаго воска и крѣпко обвязать пергаментной бумагой.

Чай, кофе и пряности вообще всѣ припасы, которые могутъ утратить свой ароматъ, слѣдуетъ сохранять въ плотно прикрытыхъ жестянкахъ.

Соль лучше всего сохраняется въ глиняныхъ горшкахъ. Неудобно ее держать въ деревянныхъ ящикахъ или въ мѣшкахъ, такъ какъ соль жадно притягиваетъ влагу. Вредно держать соль въ жестянкахъ, на которыхъ легко образуются хлористыя соединенія, нерѣдко ядовитыя.

Варенья держать обыкновенно въ стеклянныхъ банкахъ, плотно обвязавъ пергаментной бумагой или свинымъ пузыремъ. Если бумага вздуется, что показываетъ присутствіе въ банкѣ воздуха, ее нужно обвязать заново.

1133. Подвалъ, какъ и кладовая, долженъ быть непроницаемъ для мороза, сухъ и прохладенъ, снабженъ полками и, кромѣ того, подставками для боченковъ съ соленіями, которые не должны стоять непосредственно на землѣ. Полъ подвала дѣлается обыкновенно кирпичный. Для лучшаго сохраненія овощей и зелени насыпаютъ кучу сырого песку. Если воздухъ въ погребѣ затхлый, хорошо ставить по угламъ его сосуды съ жженной известью, которая поглощаетъ влагу; образовавшуюся плѣсень тщательно снимаютъ со всѣхъ стѣнъ и возможно чаще провѣтриваютъ помѣщеніе.

Картофель. Собранный или купленный картофель перебираютъ, выбрасывая испорченныя картофелины и откладывая въ сторону поврежденныя для ближайшаго потребленія. Остальныя складываютъ или въ спеціально приспособленный для этого ящикъ, способствующій болѣе долгому сохраненію картофеля, или ссыпаютъ прямо въ подвалъ на слой древеснаго угля, для предохраненія его отъ прорастанія. Въ концѣ февраля картофель перекладываютъ, что повторяютъ затѣмъ черезъ каждыя двѣ недѣли; картофель благодаря этому дольше держится и выигрываетъ во вкусѣ.

Овощи. Для посадки овощей, моркови, брюквы, свеклы, сельдерея, порея, рѣпы, рѣдьки и т. д. устраивается, какъ мы уже говорили выше, въ какомъ либо углу подвала, грядка изъ суроватаго песку. Различные сорта овощей должны храниться въ погребѣ каждый отдѣльно. Рѣпу держатъ закрытой въ не слишкомъ сырой землѣ; сельдерей, петрушка и др. требуютъ, напротивъ, очень сырого песку.

Капуста. Капустные кочаны лучше всего подвѣшивать, не слишкомъ близко одинъ къ другому, на веревкахъ къ потолку или стѣнамъ, причемъ снимаютъ всѣ листья, кромѣ примыкающихъ непосредственно къ головкѣ. Время отъ времени ихъ осматриваютъ, отбирая попорченные.

Яблоки и груши складываются на полки, выстланныя соломою; первыя можно также держать въ хорошо закупоренномъ ящикѣ. Лимоны лучше всего сохранять завернутыми въ чистую бумагу. Плоды требуютъ частаго перекладыванія, а также провѣтриванія подвала.

Соленія и маринады требуютъ отъ хозяйки особеннаго вниманія. Прежде, чѣмъ вынимать ихъ, надо тщательно промыть руки, затѣмъ снять рукою образовавшуюся надъ овощами пленку, приподнять прикрывающую ихъ тряпку такимъ образомъ, чтобы ничего не

попало съ нея въ соусъ. Затѣмъ овощи вынимаютъ равномѣрно со всѣхъ сторонъ, чтобы нигдѣ не образовалось впадинъ; стѣнки боченка въ образовавшемся пустомъ пространствѣ на-чисто обмываютъ, а также тряпки и камень, которые снова кладутъ поверхъ овощей. Подвалъ, въ которомъ эти овощи хранятся, необходимо время отъ времени провѣтривать, а въ большіе морозы всѣ отверстія въ немъ тщательно закрываютъ соломой. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы испорченныя овощи немедленно выбрасывались, раньше, чѣмъ успѣютъ испортить остальныя.

1134. **Погребъ** долженъ быть достаточной глубины, температура его должна быть равномѣрно прохладной; его слѣдуетъ оберегать какъ отъ излишней сырости, такъ и отъ чрезмѣрной сухости; въ первомъ случаѣ бочки покрываются плѣсенью, обручи портятся, въ воздухѣ чувствуется затхлый запахъ. При большой же сухости вино въ бочкахъ замѣтно убываетъ, такъ какъ онѣ ссыхаются, причемъ вино сильно испаряется и просачивается. Въ винномъ погребѣ требуется особенная чистота; полъ выстилается кирпичемъ или каменными плитами. Погребъ слѣдуетъ всегда держать подъ замкомъ.

З а м к и, въ особенности висячіе, наружные, часто портятся отъ мороза и безъ предварительнаго нагрѣванія, ихъ невозможно открыть. Согрѣть ихъ можно горящей свѣчей, но это не всегда удается, особенно на вѣтрѣ. Во избѣжаніе этого неудобства, слѣдуетъ передъ употребленіемъ замка влить въ его отверстіе нѣсколько капель к е р о с и н а, и при помощи ключа закрывать и открывать замокъ нѣсколько разъ до тѣхъ поръ, пока не смажутся всѣ его внутреннія части. Этого бываетъ достаточно, чтобы на всю зиму избавиться отъ этого неудобства.

1135. **Разливка вина.** Боченокъ съ виномъ ставятъ на подставку, ввинчиваютъ въ него деревянный кранъ, предварительно вываренный въ кипяткѣ; черезъ нѣсколько дней пробуравливаютъ небольшое отверстіе во вколоченной деревянной пробкѣ, и, подставивъ подъ кранъ глубокую чистую чашку, нацѣживаютъ надъ нею вино въ бутылки, которыя немедленно плотно закупориваются заранѣе приготовленными пробками. Между пробкой и уровнемъ вина оставляютъ небольшое пространство. Наполнивъ бутылки виномъ, ихъ кладутъ горизонтально на полки. Не слѣдуетъ разливать вина въ жаркое время года, такъ какъ оно легко подвергается броженію. Вино лучше всегда ставить отдѣльно, въ особенности слѣдуетъ удалять отъ него уксусъ, керосинъ и др. пахучія вещества; въ противномъ случаѣ вину сообщаются посторонніе запахи, и оно теряетъ свой „букетъ“. Вдвинувъ пробки какъ можно плотнѣе, ихъ обрѣзываютъ въ уровень съ горлышкомъ бутылки и заливаютъ сургучемъ.

При большомъ количествѣ бутылокъ это обошлось бы слишкомъ дорого; въ этомъ случаѣ сургучъ замѣняютъ слѣд. составомъ: растапливаютъ на маломъ огнѣ 1/8 часть канифоли, 45 ч. желтаго воску, 4 ч. бѣлой смолы и 25 ч. киновари и въ приготовленную такимъ образомъ массу опускаютъ горлышки бутылокъ, поворачивая ихъ до тѣхъ поръ, пока сургучъ перестанетъ стекать.

1136. **Разливка кваса и пива** производится такимъ же образомъ, какъ и разливка вина; бутылку держатъ только нѣсколько наклонно, благодаря чему образуется меньше пѣны. Нацѣдивъ кувшинъ, его оставляютъ открытымъ до тѣхъ поръ, пока пѣна совершенно уляжется, и затѣмъ уже изъ него наполняютъ остальныя бутылки, оставляя въ нихъ нѣкоторый промежутокъ между пробкой и уровнемъ пива. Въ бутылкахъ съ очень пѣнистымъ пивомъ пробки придерживаютъ помощью тонкой бичевочки; она обматывается вокругъ горлышка, завязывается узломъ, концы ея подводятся подъ петлю съ обѣихъ сторонъ и снова завязываются надъ пробкой.

1137. **Кухня** должна, прежде всего, представлять свѣтлое, сухое и просторное помѣщеніе. Къ сожалѣнію, въ наемныхъ квартирахъ, особенно въ большихъ городахъ, нерѣдко приходится мириться съ разными неудобствами въ этомъ отношеніи. Но поддерживать въ ней безукоризненную

чистоту можетъ и должна всякая хозяйка. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы возможно чаще мылся полъ и чтобы съ полокъ вытиралась пыль. Стѣны кухни лучше всего выкрасить свѣтлою клеевою краской, низъ же, т. н. панель, слѣдуетъ выкрасить масленною краскою, болѣе темнаго оттѣнка. Масленною же краскою слѣдуетъ выкрасить и ту часть стѣны, которая соприкасается съ водопроводомъ и съ плитою. О кухонномъ очагѣ мы уже говорили (см. § 665) и поэтому, здѣсь не будемъ о немъ распространяться; скажемъ только, что послѣ стряпанья плиту всякій разъ слѣдуетъ тщательно обмывать. Въ каждой кухнѣ должны находиться, по крайней мѣрѣ, два кухонныхъ стола. Низъ стола долженъ представлять изъ себя шкафчикъ для посуды, съ ящиками для ножей, и т. п. Нижнюю часть стола (шкафчикъ) обыкновенно окрашиваютъ масленною краскою, столешницу дѣлаютъ обыкновенно изъ липы и оставляютъ ее не окрашенной. Надъ столами помѣщаютъ два ряда полокъ, которыя также окрашиваются масленной краской того же цвѣта, какъ и кухонные столы. На полкахъ разставляются кастрюли и др. кухонная посуда, а подъ ними, на особой планкѣ развѣшиваются ложки, шумовки и проч. Меблировка кухни завершается нѣсколькими табуретками и ящикомъ для дровъ. Вечеромъ кухня освѣщается висячею лампою.

Въ благоустроенномъ домѣ рядомъ съ кухнею находится п о м ѣ щ е н і е д л я п р и с л у г и, которое должно имѣть окно и печь. Окраска стѣнъ, какъ въ кухнѣ.

1138. **Кухонная посуда.** Изъ кухонной посуды мы разсмотримъ только самую необходимую, безъ которой не можетъ обойтись ни одна благоустроенная кухня.— Для приготовленія кушаній употребляется посуда металлическая, каменная и деревянная.

1139. **Металлическая посуда.** Изъ металлической посуды наиболѣе употребительна мѣдная, никелевая, желѣзная, жестяная, эмальированная и чугунная. Мѣдной посудѣ отдавалось до сихъ поръ всегда предпочтеніе, такъ какъ она, въ сравненіи съ другими родами посуды, самая прочная. Только никелевая посуда, которая появилась въ продажѣ въ послѣднее время, не уступая мѣдной въ прочности, имѣетъ передъ ней еще и то преимущество, что не требуетъ во 1) полуды, а во 2) такой чистки, какъ мѣдная. Единственный ея недостатокъ—дороговизна (она чуть ли не втрое дороже мѣдной), и потому она до сихъ поръ представляетъ еще до нѣкоторой степени предметъ роскоши.

1140. **Мѣдная посуда** бываетъ двухъ сортовъ: красная и бѣлая, т. е. луженная съ обѣихъ сторонъ. Послѣдняя предпочтительнѣе потому, что требуетъ меньше чистки, чѣмъ первая.

К а с т р ю л и. Полнымъ комплектомъ считается 24 кастрюли различной величины, начиная отъ самой маленькой, для приготовленія соусовъ, и кончая самой большой—для варки бульона. Само собой разумѣется, что такой комплектъ необходимъ только въ большихъ хозяйствахъ, въ маленькихъ же совершенно достаточно имѣть отъ 4 до 6 кастрюль (рис. 139, 1). Мѣдныя кастрюли употребляются не только для варки, но и для жаренья и тушенья мяса. Кастрюли бываютъ двухъ типовъ: однѣ широкія, но низкія, другія — узкія и высокія. Первыя (рис. 139, 2) употребляются для варки, жаренья и тушенья; крышки отъ этихъ кастрюль имѣютъ длинныя ручки (рис. 139, 3) и могутъ замѣнять собой сковороды. Кастрюли второго типа (рис. 139, 4) имѣютъ плотно закрывающіяся крышки безъ ручекъ; онѣ употребляются для приготовленія соуса, варки бульона. Особенно же онѣ хороши для варки такихъ продуктовъ, которые должны быть во время приготовленія плотно закрытыми, чтобы изъ нихъ не испарялся ароматъ.

М ѣ д н ы й к о т е л ъ д л я б у л ь о н а. Для варки бульона имѣется въ продажѣ спеціальный котелъ (рис. 139, 5), отличающійся своей вышиной. Вышина играетъ при варкѣ бульоновъ большую роль, такъ какъ очень важно, чтобы мясо было совершенно покрыто водою.

С о т е й н и к и составляютъ тоже одну изъ необходимыхъ принадлежностей кухни. Они представляютъ собою глубокія сковороды съ ручками и крышками (рис. 139, 6) и служатъ для высаживанія соусовъ, при-

пусканія и тушенія разныхъ блюдъ въ соусѣ, особенно такихъ, которыя нужно часто поливать.

Глубокіе сотейники безъ ручекъ (рис. 139, 9) употребляются для приготовленія такихъ блюдъ, которыя подаются въ той посудѣ, въ которой запекались, напр. форшмакъ, бефъ-пай и др.

Сковороды—толстыя, плоскія безъ ручекъ—употребляются для жаренья телячьихъ или пожарскихъ котлетъ (рис. 139, 7).

Рыбный котелъ (рис. 139, 8) лучше имѣть мѣдный, чѣмъ желѣзный, такъ какъ желѣзо быстро нагрѣвается, и въ котлѣ происходитъ сильное кипѣніе. Для того, чтобы удобнѣе было вынимать рыбу, въ котлѣ находится всегда рѣшетка.

Мѣдный глубокій противень употребляется для жаренья крупныхъ жаркихъ: ростбифа, телятины, индѣйки, гуся и пр.

Далѣе упомянемъ изъ мѣдной посуды еще кубъ для кипятка (рис. 13), тазъ для варенья съ ручкой (рис. 10), ступку съ пестикомъ (рис. 12). Изъ менѣе крупныхъ вещей хорошо имѣть мѣдныя формы для желе или заливныхъ, съ отверстіемъ посерединѣ. Мѣдный вѣничекъ для взбиванія бѣлковъ и сливокъ предпочтительнѣе желѣзнаго, такъ какъ желѣзный очень скоро гнется и ломается; притомъ вѣничекъ въ видѣ метелки (рис. 15) взбиваетъ крѣпче, чѣмъ вѣничекъ спиралью (рис. 16).

Машинка для рубки мяса является тоже необходимой принадлежность кухни (рис. 14). Лучшія изъ нихъ, «американскія», состоятъ изъ засыпной воронки, въ которой поступаютъ припасы, изъ винта (червяка), приводимаго въ дѣйствіе рукояткой, изъ жернова и трехъ рѣзаковъ.

Новѣйшія мороженицы (рис. 11) удобны тѣмъ, что имѣютъ въ серединѣ лопатку, которая сама промѣшиваетъ мороженое.

1141. **Желѣзная посуда.** Нѣкоторые приборы изъ желѣза необходимы на кухнѣ такъ же, какъ и мѣдные, напр. желѣзный листъ для пироговъ, тонкія сковородки для быстраго поджаренія чего либо, желѣзная лопатка или тяпка для отбиванія мяса, терки, шумовки, т. е. круглыя, большія ложки съ дырочками, служащія для вынманія продуктовъ изъ жидкости, ложка для снманія пѣны съ бульона, соусная ложка, сѣчка для рубки капусты, дурхшлагъ для откидыванія продуктовъ.

Кромѣ того можно имѣть различныя выемки: пирожныя и для кореньевъ, шпиговки для шпигованія мяса и, если часто дѣлаются печенья съ орѣхами и миндалемъ, то спеціальную машинку для размельчанія этихъ продуктовъ

1142. **Эмальированная посуда**, синяя и бѣлая, не можетъ сравниться по практичности ни съ мѣдной, ни даже съ чугунной: эмаль очень быстро отъ употребленія сходитъ, да и кушанье, приготовляемое въ такой посудѣ, легко пригораетъ, и выкипаетъ.

Изъ эмальированной посуды нужны на кухнѣ двѣ—три сковородочки (напр., для яичницы) и, если дома заготовляютъ цѣльный окорокъ ветчины, то спеціальный бѣлый эмальированный котелъ съ рѣшеткой внутри.

1143. **Чугунная посуда**, внутри эмалированная, можетъ замѣнять мѣдную. Нужно только очень аккуратно съ ней обращаться, въ противномъ случаѣ сходитъ съ нея емаль, и кушанье, приготовляемое въ такой испорченной посудѣ, получаетъ не только непріятный цвѣтъ, но и непріятный вкусъ.

Изъ наиболѣе употребительной чугунной посуды, назовемъ сковородки для блиновъ; кромѣ того можно имѣть вафельныя доски и доски для трубочекъ.

1144. **Каменная посуда** бываетъ заграничная и простая (глиняная). Первая вполнѣ можетъ замѣнять мѣдную, какъ для варки, такъ и для запеканія и тушенія, такъ какъ очень хорошо выдерживаетъ высокую температуру, между тѣмъ какъ простая скоро лопается отъ жара.

Изъ заграничной каменной посуды хорошо имѣть чашки для подачи въ нихъ къ столу различныхъ горячихъ закусокъ и соусныхъ блюдъ. Простая глиняная посуда очень хороша для храненія оставшихся продуктовъ и кушаній, т. к. не придаетъ имъ никакого посторонняго привкуса, и потому нужно имѣть для этой цѣли различные глиняные горшки, чашки и латки.

*) Лучшія машинки для рубки мяса подъ названіемъ: „Универсальная рубилка“ можно получить у К. Мальмъ въ Спб.

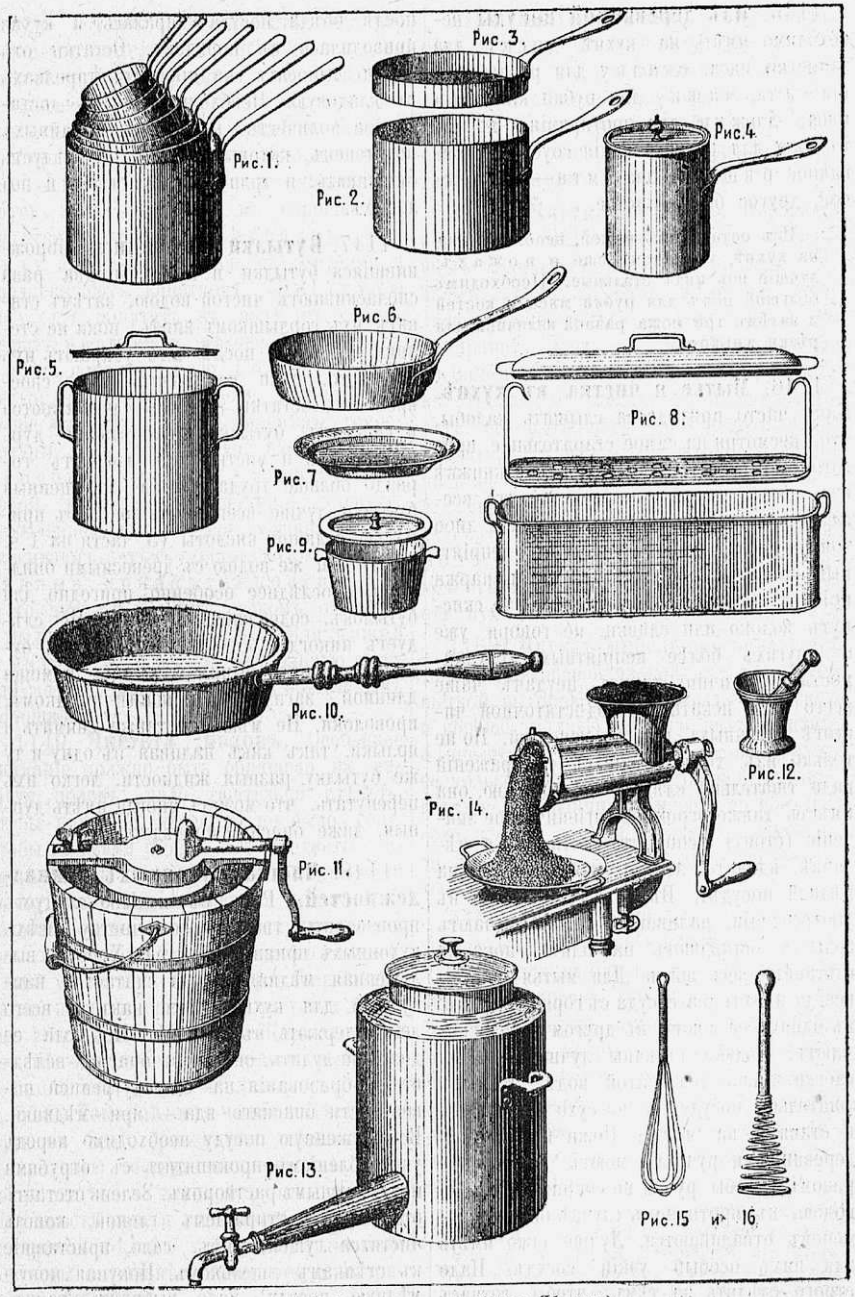


Рис. 139. Кухонная посуда. (Альм. Яблонск.).

1145. **Изъ деревянной посуды** необходимо имѣть на кухнѣ доску для зачистки мяса, скалку для раскатыванія тѣста, чашку для рубки капусты и мяса, ложки для протиранія, лопаточки для размѣшиванія соусовъ, деревянное рѣшето, два сита—одно рѣдкое, другое болѣе частое.

Изъ остальныхъ вещей, необходимыхъ на кухнѣ, упомянемъ еще о ножахъ; лучшіе изъ нихъ стальные. Необходимъ большой ножъ для рубки мяса и костей и затѣмъ три ножа разной величины для рѣзки жаркого.

1146. **Мытье и чистка въ кухнѣ.** Какъ часто приходится слышать жалобы, что, несмотря на самое старательное приготовленіе кушаній по поваренной книжкѣ изъ самаго лучшаго матеріала, онѣ все-же весьма рѣдко удаются: то какое либо тонкое блюдо имѣетъ какой то непріятный привкусъ, цвѣтная капуста и спаржа пріобрѣтаютъ грязноватый цвѣтъ, то скиснутъ молоко или сливки, не говоря уже о другихъ болѣе непріятныхъ случайностяхъ. Причину такихъ неудачъ чаще всего надо искать въ недостаточной чистотѣ кухонныхъ принадлежностей. Но не только изъ хозяйственныхъ соображеній надо тщательно слѣдить за чистотою, она имѣетъ также огромное гигіеническое значеніе (стоитъ вспомнить хотя бы о мѣдянкѣ, ядовитой зелени, появляющейся на мѣдной посудѣ). Въ посуду, бывшую въ употребленіи, наливаютъ воды, всыпаютъ золы и оставляютъ на плитѣ, пока не отстанетъ весь жиръ. Для мытья посуды всегда нужны два сосуда съ горячею водою; въ одномъ ее моютъ, въ другомъ споласкиваютъ. Только стаканы лучше мыть въ слегка лишь тепловатой водѣ. Вымывъ тщательно посуду, ее на-сухо вытираютъ и ставятъ на мѣсто. Ножи и вилки съ деревянными ручками моютъ такимъ образомъ, чтобы ручки не соприкасались съ водою; въ противномъ случаѣ онѣ со временемъ отваливаются. Лучше даже имѣть для нихъ особый узкій сосудъ. Надо строго слѣдить за тѣмъ, чтобы тотчасъ послѣ обѣда посуда убиралась и кухня приводилась въ порядокъ. Остатки отъ обѣда выносятъ на простыхъ тарелкахъ въ кладовую. Необходимо имѣть достаточное количество кухонныхъ и чайныхъ полотенецъ, которыя отнюдь не слѣдуетъ смѣшивать, и тряпокъ, столовыхъ и половыхъ.

1147. **Бутылки и кувшины.** Опорожнившіяся бутылки и кувшины два раза споласкиваютъ чистой водою, затѣмъ ставятъ ихъ горлышкомъ внизъ, пока не стечетъ вся вода, послѣ чего убираютъ ихъ на мѣсто. Если не сдѣлать этого своевременно, остатки жидкости разлагаются и скисаютъ, бутылки пріобрѣтаютъ дурной запахъ и чистка ихъ требуетъ гораздо больше труда. Такія запущенныя бутылки лучше всего мыть водою съ примѣсью соляной кислоты (3 части на 1 ч. воды) или же водою съ древесными опилками. Послѣднее особенно пригодно для бутылокъ, содержавшихъ масло. Не слѣдуетъ никогда оставлять пробки въ бутылкахъ; ихъ вынимаютъ при помощи длинной, загнутой на концѣ крючкомъ, проволоки. Не мѣшаетъ также снимать и ярлыки, такъ какъ наливая въ одну и ту же бутылку разныя жидкости, легко ихъ перепутать, что можетъ иногда имѣть дурныя, даже опасныя послѣдствія.

1148. **Чистка кухонныхъ принадлежностей.** Разъ въ недѣлю слѣдуетъ производить тщательную чистку всѣхъ кухонныхъ принадлежностей. Хорошо вылуженная мѣдная посуда считается наилучшей для кухни, такъ какъ ее всего легче держать въ чистотѣ. Но если ее долго не лудить, она очень опасна, вслѣдствіе образованія на ея внутренней поверхности опаснаго яда — яри-мѣдянки. Всю луженную посуду необходимо передъ употребленіемъ прокипятить съ отрубями или уксуснымъ растворомъ. Зелень отстаетъ отъ мѣди оттираніемъ глиной, копоть чистится гущей, жиръ, сало, приставшіе къ стѣнкамъ—щелокомъ. Покупая новую мѣдную посуду, надо выбирать такую,

полуда которой представляетъ свѣтлую, зеркально-блестящую поверхность, не имѣетъ синеватаго оттѣнка и не оставляетъ слѣда, если тереть ее пальцемъ, что указываетъ на отсутствіе примѣси свинца. Для приданія блеска, мѣдную посуду намазываютъ „масломъ для чистки“ и трутъ затѣмъ мѣломъ въ порошкѣ на шерстяной тряпкѣ. Желѣзную посуду промываютъ водою съ отрубями и споласкиваютъ кипяткомъ. Жестяную посуду кипятятъ въ водѣ съ содою, сушатъ и натираютъ мѣломъ въ порошкѣ. Эмальированную посуду моютъ снутри и снаружи золою. Ее слѣдуетъ оберегать отъ рѣзкихъ перемѣнъ температуры, отъ чего облупливается эмаль. Серебряныя вещи моютъ холодной водой, протираютъ шерстяной тряпкой, намыленною мыломъ для серебра и споласкиваютъ затѣмъ чистою водою. Деревянныя принадлежности лучше всего чистить мелкимъ пескомъ: отъ соды и мыла онѣ сильно желтѣютъ. Для ножей и вилокъ надо имѣть спеціальную доску или же ихъ чистятъ пробками нождачнымъ порошкомъ.

1149. **Чистота половъ.** Особенное вниманіе должно быть обращено на чистоту половъ; надо тщательно слѣдить, чтобы нигдѣ въ уголкахъ не было сору, чтобы во время уборки всѣ предметы отодвигались и не скоплялась подъ ними пыль; бѣлые или крашенные полы моютъ теплою водою съ мыломъ, паркетъ моютъ опилками и натираютъ мастикой и воскомъ. Чтобы удалить съ крашеннаго пола бѣлыя пятна, на нихъ наливаютъ уксусъ и даютъ ему всосаться въ дерево. Жирныя пятна изъ бѣлыхъ половъ и паркета выводятъ кашицей изъ уксуса и глины.

1150. **Генеральная чистка.** Нѣсколько разъ въ году производятъ обыкновенно генеральную чистку, вытирая стѣны и потолки щеткой на длинной ручкѣ, причемъ открываютъ окна и запираютъ двери; обои вытираютъ бѣлымъ хлѣбомъ (ситникомъ), портьеры и занавѣсы снимаютъ и вытряхаютъ отъ пыли.

1151. **Мытье оконъ.** Потускнѣвшія окна моютъ теплой водою, даютъ имъ нѣсколько обсохнуть, затѣмъ слегка вытираютъ ихъ чистой тряпкой, и, наконецъ, до суха вытираютъ бумагой. Зимою окна смачиваютъ солянымъ растворомъ и вытираютъ мягкимъ полотенцемъ,

1152. **Чистка зеркалъ.** Порошокъ очищеннаго мѣла разводятъ въ небольшемъ количествѣ воды, осторожно сливаютъ затѣмъ жидкость, чтобы не остались крупинки мѣла, которыя могли бы поцарапать зеркало. Смочивъ въ этой жидкости чистую тряпку, ею проводятъ по зеркальному стеклу; когда оно высохнетъ, его вытираютъ сухой тряпкой. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы жидкость не попала за стекло. Еще хорошимъ средствомъ для чистки зеркалъ служитъ водка, которую натираютъ при помощи мягкой тряпки. Золоченныя рамы слегка обмахиваютъ отъ пыли сухой тряпкой, только слѣды отъ мухъ осторожно вытираются.

1153. **Мягкая мебель** выколачивается тонкой камышевой палкой; затѣмъ мягкой щеткой вытираютъ съ нея пыль; атласную и вообще гладкую матерію выколачивать и чистить щетками нельзя, а вытираютъ ее только чистой сухой тряпкой. Лучше, конечно, выколачивать мебель на воздухѣ; если же это почему либо не возможно, то это дѣлаютъ въ комнатѣ при открытыхъ окнахъ.

1154. **Ковры** никогда не слѣдуетъ складывать; ихъ сворачиваютъ въ трубку. Для выколачиванія на воздухѣ ихъ вѣшаютъ на веревку, выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ и чистятъ затѣмъ щеткой. Чтобы предохранить ковры отъ сильнаго загрязненія, ихъ слѣдуетъ время отъ времени вытирать мокрой тряпкой изъ грубаго полотна. Очень загрязненные ковры очищаютъ мыльной водою съ примѣсью нашатырнаго спирта.

Лучшее средство для чистки ковровъ это чистый снѣгъ, который посыпаютъ на коверъ и, оставивши его тамъ на нѣкоторое время, сметаютъ затѣмъ чистой метелкой. Очень загрязненныя

мѣста трутъ твердыми комками снѣга. Послѣ такой чистки ковры снова пріобрѣтаютъ свой первоначальный свѣжій видъ.

1155. **Уборка комнатъ.** Послѣ уборки комната должна быть приведена въ порядокъ, т. е. всѣ находящіеся въ ней предметы должны быть поставлены и положены на прежнее мѣсто. Отвращеніе хозяина дома къ уборкѣ тѣмъ и объясняется, что этимъ каждый разъ нарушается порядокъ въ кабинетѣ: книги и бумаги передвигаются съ мѣста на мѣсто, а иногда даже затериваются. Во избѣжаніе всего этого не мѣшаетъ хозяйкѣ самой слѣдить за уборкой кабинета, не поручая этой „отвѣтственной“ работы исключительно прислугѣ.

1156. **Стирку бѣлья** надо начинать съ мытья его въ холодной или чуть теплой водѣ, такъ какъ только въ такой водѣ растворяются выдѣляемыя кожею бѣлковыя вещества. Если съ самаго начала положить бѣлье въ горячую воду, эти бѣлки сгущаются и грязь прочнѣе пристаетъ къ ткани, „въѣдается“ въ нее. Въ чанѣ съ чистой водой бѣлье намачиваютъ съ вечера передъ стиркой. Полезно къ холодной водѣ прибавить соды въ кристаллахъ (2 стол. ложки на 1 корзину бѣлья). Утромъ его выжимаютъ, а затѣмъ уже намыливаютъ, каждую вещь отдѣльно, и стираютъ въ горячей водѣ; чѣмъ горячѣе вода, тѣмъ быстрѣе идетъ стирка. Простирнувъ бѣлье разъ или два, его кипятятъ въ котлѣ и затѣмъ, полощутъ въ холодной водѣ и подсиниваютъ. Въ послѣднее время вошли въ употребленіе т. н. машины для стирки, вытѣсняющія ручной трудъ въ этой области. Значительно также облегчаетъ стирку французскій щелочный порошокъ: „Lessive Phenix“. Употребляютъ его слѣд. образомъ: отжавъ смоченное съ вечера бѣлье, его кладутъ въ котелъ съ водою, къ которой примѣшанъ этотъ порошокъ (такое же количество какъ соду), кипятятъ въ теченіе двухъ часовъ, одинъ разъ простираютъ руками, а затѣмъ уже полощутъ въ холодной водѣ. Цвѣтное бѣлье, которое нельзя кипятить, моютъ нѣсколько разъ въ теплой мыльной водѣ, къ которой прибавляютъ нѣсколько нашатырнаго спирта (1 столовую ложку на 6 стакановъ воды).

1157. **Шелковыя матеріи** слѣдуетъ стирать въ тепловатой мыльной водѣ съ прибавленіемъ раствора нашатырной соли (2 чайныя ложки на ведро воды). Въ этой водѣ матерія хорошенько вымывается, а затѣмъ полощется. Если краски прочныя, то матерія послѣ стирки выглядитъ, какъ новая.

Цвѣтныя шелковыя ленты моютъ другимъ способомъ. Если онѣ не очень загрязнены, то бываетъ достаточно вытереть ихъ губкой, смоченной въ слабомъ растворѣ нашатырнаго спирта (1 чайн. ложка на стаканъ воды). Если же лента очень грязна, то ее намачиваютъ въ тепловатой мыльной водѣ, затѣмъ проводятъ по ней нѣсколько разъ мягкой шерстяной тряпкой, часто обмакивая ее въ мыльную воду: затѣмъ ленты выполаскиваютъ (не выжимая!) и мягкой тряпочкой вытираютъ ее почти до-суха. Гладить слѣдуетъ ленты не иначе, какъ подъ мягкой тряпочкой, иначе онѣ пріобрѣтаютъ некрасивый лоскъ.

1158. **Тюлевыя занавѣси** вытряхиваютъ и замачиваютъ въ холодной водѣ. На слѣд. день въ котелъ съ кипящей водой опускаютъ нарѣзанное кусками мыло, затѣмъ занавѣси погружаютъ въ кипящую мыльную воду, гдѣ они остаются кипѣть въ продолженіи полу-часа. Затѣмъ ихъ прополаскиваютъ, синятъ, сушатъ, крахмалятъ вареннымъ крахмаломъ, снова сушатъ, нѣсколько смачиваютъ, крѣпко свертываютъ вмѣстѣ, и, спустя нѣсколько часовъ, гладятъ съ лѣвой стороны. Вмѣсто глаженія занавѣси напяливаютъ на спеціально для этого приготовленныя деревянныя рамы на подставкахъ и даютъ имъ въ такомъ видѣ просохнуть, послѣ чего ихъ снимаютъ и вѣшаютъ прямо на окна. Одновременно можно сушить такимъ образомъ до 6-ти занавѣсей.

Чтобы придать занавѣсямъ излюбленный желтоватый цвѣтъ кремъ (цвѣтъ сливокъ) поступаютъ слѣдующимъ образомъ: вмѣсто подсиниванія занавѣси опускаютъ на нѣкоторое время въ слабый растворъ чая, кофе, или ревеня. Отъ чая или кофе цвѣтъ получается не такой чистый, какъ отъ навара ревеня. Ревень продается въ каждой аптекѣ и стоитъ всего нѣсколько копѣекъ.

1159. **Подсиниваніе.** Шарики синьки распускаютъ въ горячей водѣ; подсинивая бѣлье, воду постоянно перемѣшиваютъ, чтобы синька не осѣдала на дно; въ противномъ случаѣ на бѣльѣ могутъ получиться синія пятна и полосы. Синьку обыкновенно опускаютъ въ воду въ холщевомъ мѣшечкѣ.

1160. **Глаженіе и крахмаленіе.** Когда бѣлье высохнетъ, его хорошенько вспрыскиваютъ, складываютъ вмѣстѣ и, влажное, катаютъ, а затѣмъ и гладятъ. Глаженье тонкаго бѣлья требуетъ большого искусства. Бѣлье, предназначенное для крахмаленія погружаютъ въ разведенный вареный крахмалъ и, по возможности, насухо выжимаютъ; передъ глаженьемъ его тщательно протираютъ съ обѣихъ сторонъ холщевой тряпкой, кладутъ на не слишкомъ мягко обитую гладильную доску и гладятъ горячимъ утюгомъ.

Шерстяную матерію послѣ стирки не слѣдуетъ вѣшать для просушки, а сырую хорошенько прокатать и гладить.

Шелкъ гладятъ съ лѣвой стороны совершенно сырымъ.

1161. **Бѣльевой шкафъ** хорошо обить цвѣтной бумагой или сатиномъ, который красиво оттѣняетъ яркую бѣлизну хорошо выглаженнаго бѣлья. Полки украшаютъ кружевами, бѣлье перевязываютъ цвѣтными ленточками. Разсортированное свѣжее бѣлье, кладется обыкновенно подъ болѣе старое, чтобы пустить въ употребленіе сперва послѣднее; но это неудобно въ томъ отношеніи, что свѣжее бѣлье при этомъ плохо просыхаетъ. Лучше класть его, поэтому, сверху, осторожно вынимая изъ-подъ него нижнее, по мѣрѣ надобности. Чтобы придать бѣлью пріятный запахъ, въ него кладутъ сухіе духи т. н. сашэ.

1162. **Бѣленіе пожелтѣвшаго бѣлья.** Чтобы выбѣлить пожелтѣвшее бѣлье, кладутъ его на 12 часовъ въ стоявшую нѣсколько дней, совершенно кислую сыворотку, затѣмъ моютъ въ чистой водѣ съ примѣсью скипидара и крѣпкаго спирта (2 столовыя ложки смѣшаннаго пополамъ скипидара со спиртомъ на 3 ведра воды), потомъ разстилаютъ бѣлье на травѣ и, если оно начинаетъ сохнуть, поливаютъ его изъ лейки холодной водою; это повторяютъ нѣсколько разъ.

1163. **Стеганныя одѣяла** моютъ въ теплой мыльной водѣ; ихъ по возможности не трутъ руками, а лишь споласкиваютъ и слегка отжимаютъ. Споласкиваютъ ихъ также въ теплой водѣ, къ которой прибавляютъ немного соли и уксуса, чтобы сохранить свѣжесть красокъ. Лѣтомъ ихъ нѣсколько разъ провѣтриваютъ и выколачиваютъ.

1164. **Постель** необходимо хоть разъ въ году вынести на воздухъ, хорошенько выколотить и провѣтрить. Для этого выбираютъ хорошій солнечный день. Не мѣшаетъ, кромѣ того, ежедневно, убирая постель, переворачивать матрацъ, чтобы предупредить образованіе впадинъ. То же дѣлаютъ и съ перинками изъ перьевъ. Кровати тщательно обмываютъ; особенно внимательной чистки требуютъ деревянныя кровати, въ которыхъ легче заводятся паразиты, чѣмъ въ желѣзныхъ.

Если матрацы очень загрязнились, ихъ распариваютъ, вынимаютъ волосъ, который опускаютъ въ холодную воду и оставляютъ его мокнуть до тѣхъ поръ, пока не отстанетъ накопившаяся на немъ грязь. Затѣмъ его кипятятъ въ котлѣ, примѣшавъ къ водѣ немного соды. Послѣ кипяченія его кладутъ на большое рѣшето и даютъ стечь водѣ, прожимая руками, и высушиваютъ на солнцѣ или на горячей печкѣ, постоянно переворачивая и перещипывая. Мѣшки матрацовъ и перинъ стираютъ какъ наволочки.

Гусиныя перья для очистки кладутъ въ холщевый мѣшокъ, который опу-

скаютъ въ кипящую мыльную воду на нѣсколько часовъ, часто вынимая и перебирая ихъ. Затѣмъ перья складываютъ въ корзину, обливаютъ сначала теплой, потомъ нѣсколько разъ холодной водой, пока сойдетъ все мыло. Послѣ того ихъ раскладываютъ на полу, на подстилкѣ и сушатъ, часто переворачивая.

Пухъ, сложенный въ мѣшокъ, нѣсколько разъ промываютъ въ теплой мыльной водѣ; затѣмъ его прополаскиваютъ и кладутъ въ чистую корзину, чтобы дать стечь водѣ и затѣмъ сушатъ какъ перья.

1165. **Чистка туалетныхъ принадлежностей.**

Головныя щетки чистятъ, наполняя пространство между щетинами яичнымъ желткомъ; когда желтокъ высохнетъ, его стираютъ, и щетку моютъ въ теплой водѣ.

Для чистки гребней натягиваютъ нѣсколько нитокъ и водятъ по нимъ гребнемъ взадъ и впередъ, затѣмъ ихъ промываютъ въ теплой мыльной водѣ.

Платяную щетку трутъ по чистой бумагѣ, которую держатъ одною рукою на ребрѣ стола, до тѣхъ поръ, пока бумага, постепенно подвигаясь впередъ, не будетъ оставаться совершенно чистой.

Зубныя щетки моютъ въ водѣ со спиртомъ и споласкиваютъ затѣмъ въ теплой водѣ.

Губки моютъ въ теплой мыльной водѣ, споласкиваютъ затѣмъ въ чистой, кладутъ на нѣкоторое время въ борный растворъ (1 чайн. ложку на стаканъ воды) и затѣмъ снова хорошо промываютъ въ чистой водѣ.

Мясовѣдѣніе.

1166. **Разборъ воловьей туши.** Говядина, по своему качеству дѣлится на 4 сорта. Первый сортъ находится въ задкѣ туши, а второй, третій и четвертый — въ передкѣ, такъ какъ мясо дѣлается вкуснѣе, сочнѣе и жирнѣе въ длину быка, т. е. отъ шеи къ хвосту; точно также оно лучше вверху туловища, чѣмъ внизу. Такъ что почти вдоль всего позвоночнаго хребта идетъ вырѣзка, представляющая мягкую, безкостную, жирную часть и идущая на бифштексы и лучшее жаркое.

По хребту вырѣзаютъ слѣдующія вырѣзки: тонкій филей—на бифштексы (отъ 25 к. до 40 к. за фунтъ) *); при ростбифѣ верхняя т. наз. затылочная вырѣзка (отъ 25 к. до 40 к. за фунтъ) — на ростбифъ, бефъ-тай, бефъ Строгановъ, и нижняя, лучшая часть мяса (60 к.); вырѣзка изъ толстаго филея (60 к.).

1167. **Къ первому** лучшему сорту мяса принадлежатъ слѣдующія части:

1) Тонкій филей (см. рис. 140 XIII)—вмѣстѣ съ вырѣзкой представляетъ прекрасное жаркое.

2) Ростбифъ (XIV) — идетъ на лучшее жаркое; подается на большихъ обѣдахъ или въ большихъ семьяхъ.

3) Толстый филей (XV)—очень цѣнная часть туши. Весь кусокъ можно жарить, какъ ростбифъ.

Въ маленькомъ же семействѣ очень выгодно купить 10—15 фунт. толстаго филея и раздѣлить на части: 1) нѣжное мягкое мясо употребить на жаркое или тушоное, 2) вырѣзку на бифштексы, 3) кусокъ мяса на рубленыя котлеты, зразы и т. п., 4) кость—на супъ.

4) Кострецъ (XVI)—на котлеты, зразы, клопсъ и на супы.

5) Огузокъ (XVIII)—задняя часть туши, за толстымъ филеемъ; идетъ на лучшее бефъ-бульи, на супы и бульонъ.

6) Бедро (XIX) — лучшая часть мяса для крѣпкаго бульона.

7) Сѣкъ (XXI), горбушка его идетъ исключительно на тушоное жаркое, остальная же часть—на котлеты, клопсъ; кости же на бульонъ и супы.

1168. **Ко второму сорту** мяса относятся:

1) Подбедерокъ (XX)—находится въ задкѣ, идетъ на бульоны и супы.

*) Приблизительныя рыночныя цѣны въ г. С.-Петербургѣ.

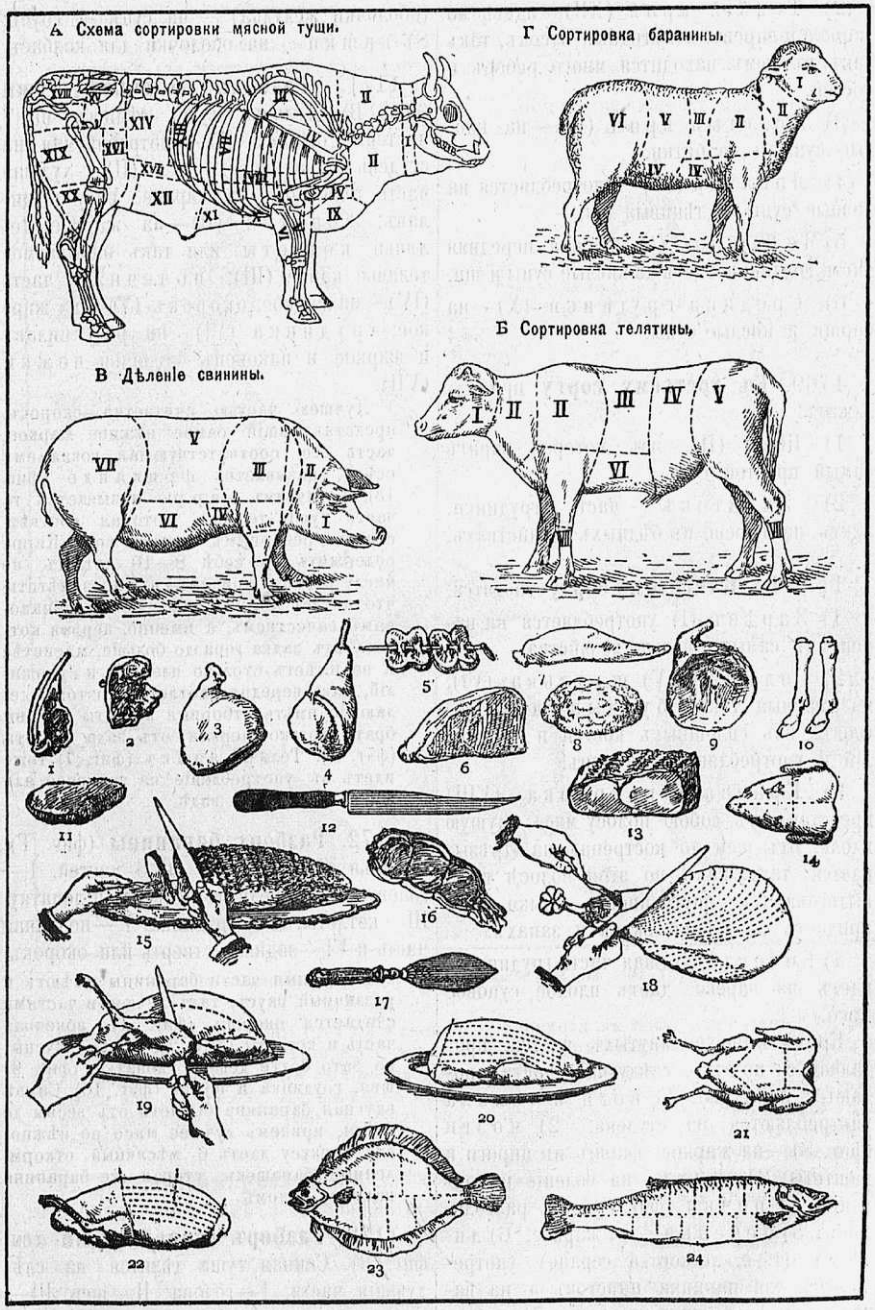


Рис. 140. Мясовѣдѣніе. (Альм. Яблонск.).

2) Тонкій край (XII)—идетъ на жаркое и варево; невыгодный кусокъ, такъ какъ въ немъ находится много реберъ и костей.

3) Толстый край (III)—на кислые супы и на битки.

4) Лопатка (IV)—употребляется на разные супы и лѣнивыя щи.

5) Челышко (IX)—лучшая, передняя часть грудинки идетъ на кислые супы и щи.

6) Средина грудинки (X)—на борщи и кислые супы.

1169. **Къ третьему сорту** принадлежатъ:

1) Шея (II), изъ которой варятъ самый простой супъ.

2) Завитокъ — часть грудинки, идетъ на варево въ бѣдныхъ хозяйствахъ.

1170. **Къ четвертому сорту** относятся:

1) Зарѣзъ (I) употребляется на варево въ самыя бѣдныя хозяйства.

2) Голяшка (V) и рулька (VI), называемыя также булдышками, состоятъ изъ сплошныхъ костей и сухожилій и употребляются на супъ.

3) Краевая покромка (VIII) представляетъ собою полосу мяса, идущую вдоль, отъ шеи до кострец; она отрѣзывается, такъ какъ по этой полосѣ туши вытягиваются внутренности быка, что придаетъ ей дурной вкусъ и запахъ.

4) Бочекъ—худшая часть грудины—идетъ на варево, даетъ плохое суповое мясо.

Кромѣ вышеупомянутыхъ частей, продающихся по вѣсу, слѣдующія части продаются поштучно: 1) ноги и голова употребляются на студень; 2) мозги (фиг. 8)—на жаркое, фаршъ въ пироги и паштеты; 3) языкъ—на соленіе и копченіе; 4) почки (фиг. 5)—на разсольникъ; 5) печенка—на жаркое; 6) ливеръ (т. е. легкое и сердце) употребляется для начинки пироговъ и на варево для бѣднѣйшаго населенія; 7) рубцы (оболочки желудка) — на супъ и соусъ; 8) кишки — на оболочки для колбасъ.

1171. **Разборъ телячьей туши** (фиг. В). Телячья туша дѣлится на 7 частей: голова (I)—употребляемая на студень и заливное; шея (II)—худшая часть телятины—на жаркое, рагу и пилавъ; лопатка (II)—на жаркое; телячьи котлеты или такъ называемое телячье карре (III); почечная часть (IV)—на жаркое; окорокъ (V)—на жаркое; грудинка (VI)—на рагу, пилавъ и жаркое и наконецъ—телячьи ножки (VII).

Лучшею частью считается окорокъ, представляющій самое нѣжное жаркое; часть его, соотвѣтствующая говяжьему ссѣку, называется фрикандо (фиг. 13). Телячьимъ карре называется та часть туши теленка, которая соотвѣтствуетъ реберным частямъ вола. Карре содержитъ въ себѣ 8—10 котлетъ, по числу реберъ, причемъ нужно замѣтить, что не всѣ котлеты обладаютъ одинаковымъ качествомъ, а именно, первая котлета отъ задка гораздо больше, мясистѣе и не имѣетъ столько пленокъ и сухожилій, какъ передняя котлета. Поэтому желающіе имѣть отборныя котлеты должны брать только первыя отъ зада котлеты (фиг. 1). Телячій языкъ (фиг. 7) тоже идетъ въ употребленіе на заливное или же въ копченомъ видѣ.

1172. **Разборъ баранины** (фиг. Г). Баранья туша дѣлится на 6 частей. I—голову, II—переднюю четверть и лопатку, III—котлеты, IV—грудинка, V—почечная часть и VI—задняя четверть или окорокъ.

Различныя части баранины имѣютъ и различный вкусъ; такъ лучшими частями считается окорокъ (фиг. 4), почечная часть и котлеты (фиг. 2); менѣе вкусны, но зато болѣе дешевы лопатка, (фиг. 9) шея, грудинка и ножки (фиг. 10). Самая вкусная баранина бываетъ отъ весны до осени, причемъ лучшее мясо по нѣжности и вкусу даетъ 6 мѣсячный откормленный барашекъ; старая же баранина пахнетъ саломъ.

1173. **Разборъ свиной туши** (см. фиг. В). Свиная туша дѣлится на слѣдующія части: I—голова; II—шея; III—лопатка или передній окорокъ; IV—грудина; V—котлеты; VI—шпекъ, VII—задній окорокъ.

Голова идетъ на заливное, шея—въ колбасныя для изготовленія итальянской колбасы, передній окорокъ—на фаршъ въ колбасы, въ домашнемъ же обиходѣ коптится, какъ дешевая ветчина для рабочихъ и для прислуги; грудина—на копченіе для закусокъ (кладется также копченая въ борщи); котлеты—на котлеты или жаркое; шпекъ—на свиное сало; окорокъ (фиг. 3) идетъ на ветчину.

1174. **Способъ различенія** свѣжей говядины, равно какъ и хорошей телятины, баранины и свинины, былъ нами указанъ выше, въ отдѣлѣ „Здравоохраненіе“ (см. §§ 16, 17, 18 и 19).

1175. **Зачистка мяса.** Всякое мясо передъ приготовленіемъ слѣдуетъ зачистить, т. е. отдѣлить отъ лишняго жира, костей, сухожилій и пленокъ.

Жиръ не слѣдуетъ оставлять на мясѣ въ большомъ количествѣ, такъ какъ жиръ, переходя въ сокъ или соусъ, съ которыми приготовляется мясо, придаетъ ему запахъ и вкусъ сала; кромѣ того, если на мясѣ находится слишкомъ много жира, оно становится твердымъ и уменьшается въ вѣсѣ. Небольшое же количество жира слѣдуетъ всегда оставлять для того, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ. Кости не вынимаются изъ мяса только при такихъ жаркихъ, которыя принято подавать къ столу съ костями, какъ напримѣръ: ростбифъ, окорокъ, телячья или баранья грудинка, от-

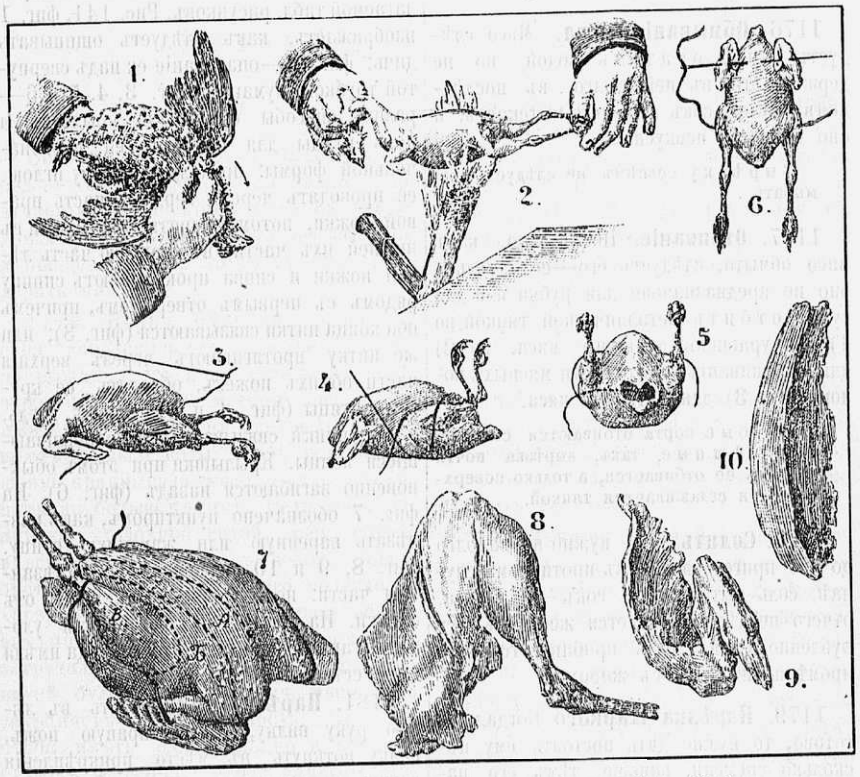


Рис. 141. Ощипываніе, ополиваніе, заправка и разборка дичи. (Альм. Ябл.).

бивныя котлеты. При приготовленіи мяса цѣльнымъ кускомъ нужно предварительно вынуть кости для приданія ему правильной формы; кромѣ того безъ костей можно нарѣзать мясо ровнѣе и красивѣе. Сухожилія и пленки стягиваютъ мясо при жареніи, отъ чего оно получается сморщенное и твердое, и потому ихъ обязательно надо срѣзать.

1176. **Обмываніе мяса.** Мясо слѣдуетъ только окатить водой, но не держать его въ ней долго, въ послѣднемъ случаѣ сокъ изъ него вытекаетъ, и оно дѣлается невкуснымъ.

Вырѣзку совсѣмъ не слѣдуетъ обмывать.

1177. **Отбиваніе.** Послѣ того, какъ мясо обмыто, слѣдуетъ его—если только оно не предназначено для рубки или для супа—отбить металлической тяпкой во 1) для уравненія толщины мяса, во 2) для сглаживанія поверхности мясныхъ волоконъ и 3) для мягкости мяса.

Грубые сорта отбиваются сильнѣе, чѣмъ нѣжные, такъ, вырѣзка почти совсѣмъ не отбивается, а только поверхность ея сглаживается тяпкой.

1178. **Солить** мясо нужно не задолго до его приготовленія, въ противномъ случаѣ, соль вытягиваетъ сокъ изъ мяса, отчего послѣднее дѣлается жесткимъ. Къ рубленному мясу соль прибавляется при промѣшиваніи его съ жиромъ.

1179. **Нарѣзка жаркого.** Когда мясо готово, то нужно дать постоять ему нѣсколько времени, раньше чѣмъ его нарѣзать: если мясо слишкомъ горячее, то нельзя его правильно нарѣзать, такъ какъ поверхность его будетъ неровная. По прошествіи 10—15 минутъ взять острый ножъ (см. таблицу, фиг. 12) и нарѣзать мясо косыми поперечными кусками, какъ это показано на фиг. 15 черточками.

Мясо слѣдуетъ рѣзать всегда поперекъ волоконъ, такъ какъ оно при этомъ условіи дѣлается сочнѣе и мягче. Узнать правильно ли мясо рѣжется можно потому, что при правильной нарѣзкѣ на поверхность выступаетъ сокъ.

1180. **Ощипываніе, опаливаніе, заправка и разборка дичи.** Всякую домашнюю птицу и дичь, прежде чѣмъ варить или жарить, необходимо ощипать, опалить, выпотрошить и извѣстнымъ образомъ связать, для приданія ей красивой формы. Всѣ эти манипуляціи изображены на прилагаемой табл. рисунковъ. Рис. 141, фиг. 1 изображаетъ, какъ слѣдуетъ ощипывать дичь; фиг. 2—опаливаніе ея надъ свернутой трубкою бумагой; фиг. 3, 4, 5 и 6—разные способы связыванія крыльевъ и ногъ птицы для приданія ей первоначальной формы: проколовъ спинку иглою, ее проводятъ черезъ верхнюю часть правой ножки, потомъ черезъ обѣ ножки въ нижней ихъ части, въ верхнюю часть лѣвой ножки и снова прокалываютъ спинку рядомъ съ первымъ отверстіемъ, причемъ оба конца нитки связываются (фиг. 3); или же нитку протягиваютъ черезъ верхнія части обѣихъ ножекъ, обводятъ ее кругомъ птицы (фиг. 4 и 5), черезъ грудь, и на спинкѣ связываютъ перекрещивающіеся концы. Крылышки при этомъ обыкновенно загибаются назадъ (фиг. 6). На фиг. 7 обозначено пунктиромъ, какъ разрѣзать вареную или жаренную птицу. Фиг. 8, 9 и 10 изображаютъ отрѣзанныя части: ножку, крылышко, филей отъ спинки. На блюдѣ ихъ стараются уложить такимъ образомъ, чтобы птица имѣла свою естественную форму.

1181. **Нарѣзка дичи.** Взять въ лѣвую руку вилку, а въ правую ножъ, вилку воткнуть въ мѣсто прикрѣпленія ножки, и ножемъ надрѣзать вокругъ; затѣмъ ножку приподнимаютъ вилкой и совсѣмъ отнимаютъ.—Послѣ этого срѣзаютъ и отнимаютъ крылышко, и то же самое продѣлываютъ съ другой стороны. Отдѣливъ, такимъ образомъ, ножки и крылышки, разрубаютъ корпусъ (остовъ) на двѣ половины (рис. 140 фиг. 19).

Порціонные цыплята дѣлятся въ продольномъ направленіи на 2 части.

1182. **Нарѣзка гуся и утки.** Фиг. 20 показываетъ нарѣзку гуся: сперва нарѣзаютъ тонкими ломтиками все филе,

а затѣмъ отнимаютъ ножки и крылышки. Точно также разрѣзается и утка (фиг. 22).

1183. **Раздѣленіе рыбы.** Рыбу рѣжутъ не ножомъ, а рыбной лопаточкой (фиг. 17). Сперва рыбу разрѣзаютъ по серединѣ вдоль, а затѣмъ каждую изъ этихъ половинокъ дѣлятъ на поперечные куски (фиг. 23 и 24). Когда одна сторона разрѣзана, то рыбу перевертываютъ на другой бокъ и продѣлываютъ то же самое.

Кулинарная рецептура.

Супы.

Основою всякаго супа является бульонъ — чистый прозрачный наваръ, получаемый кипяченіемъ мяса съ водою. Можно также получить бульонъ изъ рыбы и овощей, но объ этомъ мы будемъ говорить ниже.

1184. **Варка бульона.** Мясо для супа споласкиваютъ холодной водою не выжимая его и не держа въ водѣ, чтобы не тратился мясной сокъ; положивъ его затѣмъ въ кастрюлю, наливаютъ столько воды, чтобы она совершенно прикрывала мясо, и даютъ вскипѣть на большомъ огнѣ. Если мясо обливаютъ холодной водой, оно, согрѣваясь одновременно съ водою, выдѣляетъ обильно соки, отчего получается хорошій наваръ; если же сразу облить его кипяткомъ, бѣлковина свертывается, затрудняя выходъ мяснымъ сокамъ, вкусъ бульона ухудшается, мясо зато сохраняетъ свою сочность. Поэтому, чтобы имѣть одновременно и хорошій бульонъ и вкусное мясо, слѣдуетъ положить въ холодную воду кости и худшую часть мяса, а когда она закипитъ, опустить кусокъ мяса, предназначенный для ѣды. Послѣ того какъ бульонъ вскипитъ, снимаютъ ложкой пѣну и кладутъ въ него соли, коренья, связанныя пучкомъ зеленыя части петрушки, порея, сельдерея, луковицы и варятъ на маломъ огнѣ часа 3 — 4. Коренья должны быть предварительно очищены отъ кожицы, вымыты, мелко нарѣзаны; ихъ, какъ и луковицы, лучше раньше немного поджарить въ брезѣ (пѣна съ жиромъ, снятая съ бульона) или прямо положивъ на плиту, не давая имъ только подгорать. Доливать бульонъ водою вообще не слѣдуетъ, въ крайнемъ случаѣ можно добавить немного кипятка. Когда бульонъ готовъ, т. е. мясо настолько мягко, что его можно проткнуть вилкой, наливаютъ въ него ложку холодной воды, даютъ отстояться, снимаютъ жиръ, затѣмъ его черезъ частое ситечко процѣживаютъ въ другую кастрюлю, мясо выполаскиваютъ въ чистой водѣ и, залив его процѣженнымъ бульономъ, даютъ еще разъ вскипѣть, послѣ чего его уже можно подавать на столъ.

1185. **Лучшей посудой** для супа служатъ чугуны, эмальированные внутри, или хорошо вылуженныя мѣдныя кастрюли; они должны быть снабжены крышками, которыя, однако, прикрываютъ не слишкомъ плотно, чтобы дать выходъ пару.

1186. **Количество продуктовъ.** Для бульона на 6 чел. берутъ 3 ф. мяса, 15 стакановъ воды (въ разсчетѣ, что стакана 2 выкипитъ), ложку соли, 1 петрушку, 1—2 моркови, 1/2 сельдерея, 1/2 порея, 1 луковицу.

1187. **Сорта мяса.** Лучшее мясо для бульона—бедро и огузокъ; берутъ также ссѣкъ, кострецъ, подбедерокъ; для кислыхъ суповъ, щей и борща, берутъ обыкновенно грудинку.

1188. **Подцвѣчиваніе бульона.** Кромѣ поджаренной луковицы и кореньевъ, бульонъ подцвѣчиваютъ также жженнымъ сахаромъ. Смочивъ кусокъ сахара, его растапливаютъ на сково-

родкѣ и подрумяниваютъ, не давая подгорать, разводятъ 2 — 3 ложками воды, даютъ вскипѣть и полученный сиропъ вливаютъ въ стекляночку. Такой экстрактъ сохраняется довольно долго. Для подцвѣчиванія бульона достаточно нѣсколькихъ капель. Чтобы очистить бульонъ отъ мути, въ особенности если забыли своевременно снять пѣну, хорошо опустить въ него, пока онъ кипитъ, взбитый бѣлокъ; бѣлокъ свертывается, забирая въ себя всю муть; затѣмъ бульонъ процѣживаютъ сквозь частое сито или салфетку; бульонъ получается при этомъ совершенно прозрачный.

1189. **Красный бульонъ.** Приготовить обыкновенный бульонъ; подрумянить отдѣльно въ плоской кастрюлѣ кусокъ (1 — 1/2 ф.) мяса, подливъ двѣ ложки бульона и положить его затѣмъ въ бульонъ, варить до готовности; снять жиръ, процѣдить. Заварить клецками или рисомъ.

1190. **Бульонъ изъ телятины, баранины, свинины** готовится такъ же, какъ и говяжій, причемъ также берутся тѣ части, которыя имѣютъ кости. Бульонъ изъ баранины и свинины идетъ главн. обр. для щей и борща.

1191. **Питательный бульонъ для слабыхъ.** Чтобы приготовить такой бульонъ на одного человѣка, 2 ф. хорошаго мягкаго мяса, безъ жира, нарѣзаютъ кусочками, кладутъ въ какую либо бутылку и, закупоривъ ее, кипятятъ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ въ кастрюлѣ съ водою; затѣмъ бульонъ процѣживаютъ и прибавляютъ по вкусу соли.

1192. **Бульонъ изъ мясного экстракта.** Сварить бульонъ изъ остатковъ жаркого, положить въ него, или прямо въ кипятокъ, мясной экстрактъ *) (1 1/2 золотника на стаканъ бульона), вскипятить, посолить по вкусу. Разводя сухой бульонъ въ кипяткѣ, прибавляютъ ложку хорошаго сливочнаго масла и зелени; на 6 человѣкъ берутъ около 1/8 фунта. Мясной экстрактъ улучшаетъ вкусъ бульона, но не придаетъ ему питательности.

1193. **Куриный бульонъ.** Выбрать старую жирную курицу, ощипать, опалить надъ зажженной бумагой, выпотрошить, хорошенько вымыть; затѣмъ курицѣ придаютъ прежнюю форму, прикрѣпляя ножки и крылышки къ туловищу нитками, или же разрѣзаютъ ее на части и кладутъ въ кастрюлю. Если супъ предполагается перловый, всыпать 3/4 стакана перемытой перловой крупы, положить двѣ очищенныя и перерѣзанныя по-поламъ моркови, залить холодной водой и поставить варить. Когда закипитъ, снять пѣну, вложить очищенный и обмытый корешокъ петрушки, очищенную луковицу, пучекъ зелени (петрушки и укропа) посолить и, когда прокипитъ, снова снять пѣну; вложить ложку масла и варить до подачи на столъ. Въ суповую миску накрошить укропу и петрушку. Если хотятъ заварить бульонъ рисомъ, всыпать его одновременно съ пучкомъ зелени; если — крупами, то за 5 мин. до подачи на столъ. Супъ долженъ вариться не дольше 2 часовъ. Супъ изъ утки, гуся или индѣйки готовится такимъ же способомъ, какъ и куриный.

1194. **Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.** Взять потроха изъ двухъ гусей, хорошенько очистить и сварить изъ нихъ бульонъ, процѣдить его и положить обратно обмытые горячей водой потроха, прибавить ложку масла, посолить, вложить коренья и, кто любитъ, пряности (нѣсколько зеренъ англійскаго перца, 1—2 лавр. листа), нѣсколько очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ съ огуречнымъ разсоломъ; варить на маломъ огнѣ. Можно заварить перловой или другой крупой.

1195. **Супъ съ перловой крупой или рисомъ.** Приготовить обыкновенный бульонъ. За 1 — 2 часа до обѣда положить въ другую кастрюльку 3/4 стакана перловой крупы, налить туда же

*) Лучшимъ считается мясной экстрактъ Либиха (см. § 27).

нѣсколько стакановъ бульона и, накрывъ, оставить кипѣть на легкомъ огнѣ, постепенно подливая остальной бульонъ. Передъ тѣмъ какъ вылить въ миску, растереть въ ней два желтка съ ложкой сметаны, влить супъ. Рисъ можно отварить отдѣльно или варить прямо въ бульонѣ; въ послѣднемъ случаѣ его слѣдуетъ положить, когда мясо уже почти готово, а то онъ переварится. Мелкой крупою также слѣдуетъ заваривать передъ подачею на столъ.

1196. **Супъ съ ячневой крупою.** Положить одновременно съ мясомъ 3/4 стак. ячневой крупы, тщательно вымывъ ее передъ тѣмъ, и варить какъ обыкновенный бульонъ съ кореньями, снимая накипь. Когда все сварится до мягкости, вынуть мясо, мѣшать ложкою бульонъ до-бѣла, процѣдить и подать на столъ, накрошивъ въ него петрушку или укропу.

1197. **Супъ съ манной крупой.** Сварить бульонъ, процѣдить, всыпать понемногу манной крупы (всего около чашки) и, все время мѣшая, варить около 10 минутъ.

1198. **Супъ съ вермишелью.** Сварить обыкновенный бульонъ; 1/3 ф. вермишели, наломанныхъ кусками, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, затѣмъ опустить въ процѣженный бульонъ. Такъ же, какъ вермишелью, завариваютъ лапшою.

1199. **Супъ съ макаронами** (итальянскій). Сварить бульонъ; взять 1 — 1 1/2 стак. сметаны, 3 — 4 желтка, 1/4 ф. тертаго сыру пармезану или другого, все это хорошенько размѣшать, развести бульономъ, проварить, не давая кипѣть, чтобы не свернулись желтки; отварить отдѣльно 1/3 ф. итальянскихъ макаронъ, вложить въ миску, налить бульонъ.

1200. **Супъ французскій, жюльенъ.** Сварить обыкновенный бульонъ, процѣдить и опустить въ него нарѣзанные тонкими длинными ломтиками брюкву, морковку, молодую рѣпу, нѣсколько штукъ спаржи, немного сельдерею, порею, цвѣтной капусты, ложку сушонаго зеленаго горошка. Все это варить въ бульонѣ около часа, высушить до-красна 1/2 фунта ржаного хлѣба, облить его бульономъ, причемъ бульону должно быть столько, чтобы весь хлѣбъ былъ имъ покрытъ и размокъ; процѣдить и влить въ остальной бульонъ. Раньше, чѣмъ положить коренья въ супъ, можно ихъ немного поджарить въ маслѣ.

1201. **Супъ изъ дичи.** Взять какую либо дичь, выпотрошить, вымыть, немного поджарить и положить въ обыкновенный бульонъ, варить, пока мясо отпадетъ отъ костей, тогда бульонъ слить, а мясо, очищенное отъ костей, мелко срубить, протереть сквозь сито въ бульонъ; туда же влить около стакана бѣлаго вина, ложечку уксуса и ложечку сахара; хорошенько очистить бѣлками и процѣдить. Къ этому супу подаются гренки.

1202. **Раковый супъ.** Его можно приготовить какъ скоромный и какъ постный супъ, на бульонѣ изъ овощей или на мясномъ бульонѣ.—Сварить 30 раковъ въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить, выбрать столько раковыхъ скорлупокъ (спинокъ), сколько хотятъ нафаршировать; часть шеекъ и клешней очистить, мелко изрубить, смѣшать съ ложкой масла, нѣсколькими толчеными сухарями или мелкой крупой, накрошенной зеленой петрушкой и укропомъ, однимъ яйцомъ; размѣшать все это, положить, какъ начинку, въ вымытыя и вытертыя скорлупки, поджарить ихъ немного въ маслѣ. Остальныя скорлупки и клешни мелко столочь, прибавить ложку масла, немного муки, положить въ кастрюльку и поджарить до раково-краснаго цвѣта; затѣмъ получившееся, такимъ образомъ, раковое масло процѣдить и разбавить бульономъ; передъ тѣмъ какъ подать на столъ, положить немного сметаны, вскипятить. Въ суповую миску кладутъ раковыя шейки, горячія начиненныя скорлупки и нарѣзанный ломтиками лимонъ

(вмѣсто лимона можно влить передъ тѣмъ, какъ въ послѣдній разъ вскипятить супъ, стаканъ бѣлаго вина). Не заваривая супа, можно подать къ нему отдѣльно отваренный рисъ.

1203. **Лимонный супъ.** Сварить обыкновенный бульонъ, взять стакана два сметаны, три желтка. сокъ съ одного лимона, все это размѣшать и развести бульономъ. Отварить перловую крупу или рисъ (около $^3/_4$ стакана), растереть съ кускомъ масла до бѣла, положить въ заправленный мукою супъ, вскипятить.

1204. **Разсольникъ.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ 2 ф. мяса и одной, очищенной отъ кожицы, воловьей почки съ кореньями, нѣсколькими сушеными грибами и 1—2 лавровыми листьями; когда будетъ готовъ (почку надо вынуть какъ только станетъ мягкой), процѣдить, положить 4—5 нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ и немного огуречнаго разсола, мелко нарѣзать почку, дать вскипѣть. Можно прибавить также немного сметаны и нарѣзаннаго ломтиками, свареннаго въ бульонѣ картофеля, и подправить супъ мукою.

1205. **Лѣнивыя щи.** Сварить бульонъ съ кореньями и, по вкусу, съ пряностями, опустить въ него обваренный кипяткомъ небольшой кочанъ капусты, разрѣзанный на куски (верхніе листья снимаются), нарѣзанныя ломтиками брюкву, марковку, нѣсколько очищенныхъ картофелинъ и варить на небольшомъ огнѣ около часа, пока капуста станетъ мягкой, подправить мукою, прокипятить, положить съ $^1/_2$ стакана сметаны. Сметану можно подавать отдѣльно.

1206. **Кислыя щи.** Сварить какъ обыкновенно бульонъ, процѣдить. 2 стакана кислой капусты поджарить съ $1^1/_2$ ложками масла, съ 1 мелкоизрубленной луковицей и, кто любитъ, съ простымъ толченымъ перцемъ, полить бульономъ, положить ложку муки, растертой съ водой и дать покипѣть. Когда капуста станетъ совершенно мягкой, влить $^1/_2$ стакана сметаны, подавать на столъ. Подать отдѣльно крутую гречневую кашу. Кислыя щи вкуснѣе всего на слѣдующій день. Любитель всегда предпочтетъ „вчерашнія щи“.

1207. **Зеленыя щи.** Сварить обыкновенный бульонъ; 1 ф. щавеля перебрать, вымыть, выжать, вскипятить въ его собственномъ соку, посолить; мелко изрубить; сложить въ кастрюлю съ ложкой масла и поджарить, пересыпая мукою. влить туда-же $^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать и развести бульономъ. Къ нимъ подаются сваренныя мѣшечкомъ яйца. Изъ маринованнаго щавеля щи дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: смѣшавъ стаканъ маринованнаго щавеля, ложку муки и немного сметаны, положить въ процѣженный супъ, вскипятить.

1208. **Супъ изъ молодого свекольника.** Сварить бульонъ. Перебрать, вымыть и нарѣзать 1 ф. молодого свекольника, положить въ процѣженный бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока свекольникъ не станетъ мягкимъ, примѣшать ложку муки и 3 стакана хлѣбнаго кваса, дать вскипѣть, передъ обѣдомъ положить 1 стаканъ сметаны.

1209. **Супъ изъ крапивы и зеленой разсады** готовится такъ же, какъ и супъ изъ щавеля.

1210. **Супъ изъ томатовъ.** Сварить обыкновенный бульонъ. Взять 6—8 помидоровъ (томатовъ), разрѣзать, вынуть сѣмена; распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить туда помидоры и немного муки, залить небольшимъ количествомъ бульона и варить съ полъ-часа; процѣдить затѣмъ черезъ густое сито и развести такимъ количествомъ бульона, чтобы супъ былъ не слишкомъ жидкій. Передъ подачей на столъ вскипятить и забѣлить сметаной. Этотъ же супъ можно дѣлать постный, на бульонѣ изъ кореньевъ.

1211. **Борщъ.** Сварить бульонъ съ кореньями, лавровымъ листомъ и перцемъ; очистить штукъ десять свеклы, нашинковать, положить въ смазанную масломъ кастрюльку, прибавить пару ложекъ уксуса, двѣ—три ложки муки, тушить, мѣшая и подливая бульономъ, пока свекла не станетъ мягкой, положить въ бульонъ, вскипятить, забѣлить сметаной. Къ борщу подаются ватрушки съ творогомъ.

1212. **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ изъ жирной говядины, баранины или свинины съ кореньями и пряностями (перецъ и лавровый листъ); за часъ до обѣда положить въ него разрѣзанный на куски небольшой кочанъ капусты, сварить, разбавить свекольнымъ разсоломъ или 2—3 ложками уксуса. (Свекольный растворъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: нѣсколько очищенныхъ свеколъ кладутъ въ горшокъ, заливаютъ кипяченной теплой водой и ставятъ на 5—6 дней въ тепломъ мѣстѣ). Вымыть и сварить нѣсколько штукъ свеклы, до мягкости, очистить, нашинковать и смѣшавъ съ ложкой муки положить въ бульонъ, раза два вскипятить, забѣлить сметаной или подать ее отдѣльно. Если борщъ не достаточно красенъ, растереть сырую свеклу съ двумя ложками уксуса и передъ обѣдомъ процѣдить черезъ сито въ борщъ, вскипятить.

1213. **Супъ изъ спаржи.** Нарѣзать на кусочки съ $^1/_2$ фунта спаржи. разварить въ приготовленномъ какъ обыкновенно бульонѣ; когда совсѣмъ развалится, протереть черезъ сито, заправить сметаной, растертой съ мукой и дать вскипѣть. Нѣсколько штукъ спаржи покрупнѣе сварить отдѣльно, нарѣзать и опустить въ суповую миску, залить супомъ

1214. **Супъ изъ цвѣтной капусты.** Сварить бульонъ. За $^1/_2$ часа до обѣда положить въ него кочанъ цвѣтной капусты, разрѣзанный на части, варить до мягкости; поджарить 2 ложки муки съ ложкой масла, положить въ супъ; можно также положить нѣсколько отваренныхъ картофелинъ. Въ суповой мискѣ растереть желтокъ съ ложкой сметаны, влить бульонъ.

1215. **Супъ изъ поросенка.** Сварить бульонъ изъ передней части поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить, заварить $^1/_2$ стаканомъ перловой крупы, разваренной съ масломъ и растертой до-бѣла со сметаной, вскипятить.

1216. **Супъ изъ телячьихъ почекъ.** Сварить бульонъ, процѣдить. Поджарить 2 нашинкованныя луковицы въ ложкѣ масла, положить туда нарѣзанныя ломтиками телячьи почки, поджарить, всыпать ложку муки, развести бульономъ, нарѣзать пару очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, маринованныхъ грибовъ, нѣсколько зеренъ перца, вскипятить, смѣшать съ бульономъ.

1217. **Супы-пюре.** Бульонъ для этихъ суповъ варятъ безъ кореньевъ и луку. Если пюре предполагается изъ овощей или кореньевъ, ихъ очищаютъ отъ кожицы, обмываютъ, мелко нарѣзаютъ, кладутъ съ кускомъ масла въ кастрюлю, вливаютъ столько бульона, чтобы покрылось дно и ставятъ тушить, закрывъ крышкой, на легкій огонь или въ духовку, почаще мѣшая. Когда овощи размякнутъ, ихъ протираютъ черезъ частое сито. Затѣмъ распускаютъ въ другой кастрюлькѣ кусокъ масла, всыпаютъ туда муки вдвое больше по вѣсу, чѣмъ масла и, мѣшая, прожариваютъ ее до тѣхъ поръ, пока она дѣлается очень горячей на ощупь (пассеровка). Заправивъ пассеровкой полученное пюре, постепенно вливаютъ въ него, размѣшивая, хорошо процѣженный бульонъ; затѣмъ его медленно разогрѣваютъ, мѣшая и не давая кипѣть. Нѣсколько желтковъ разводятъ сливками, нагрѣваютъ на маломъ огнѣ и опускаютъ въ супъ (льезонъ); послѣдній уже не долженъ больше кипѣть, чтобы не свернулись желтки. Передъ подачей на столъ кладутъ еще въ супъ кусокъ хорошаго сливочнаго масла.

1218. **Супъ-пюре изъ перловой крупы.** Промывъ крупу нѣсколько разъ, откинуть на сито, положить въ кастрюлю и залить холодной водою, чтобы покрылась вся крупа, прибавить немного масла, вскипятить на большомъ огнѣ. Отставить на малый огонь, мѣшая, чтобы не пригорѣла. По мѣрѣ укипанія доливать бульономъ. Когда крупа станетъ мягкой, протереть, не давая остыть, черезъ сито, положить въ бульонъ, вскипятить и процѣдить; затѣмъ опустить въ него разведенные сливками желтки и кусокъ сливочнаго масла.

1219. **Супъ-пюре изъ риса.** Промыть рисъ нѣсколько разъ, положить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, вскипятить, слить воду, положить немного сливочнаго масла, снова залить кипяткомъ и варить на маломъ огнѣ до мягкости, затѣмъ протереть горячій черезъ сито; дальше поступить такъ же, какъ и съ пюре изъ перловой крупы. Пюре изъ риса и перловой крупы употребляются, кромѣ того, для заправки суповъ—пюре изъ овощей и зелени, вмѣсто поджаренной муки.

1220. **Супъ-пюре изъ птицы и дичи.** Сварить или зажарить птицу, снять съ костей, мелко изрубить и истолочь, протереть черезъ частое сито и заправить поджаренной мукой или перловымъ или рисовымъ пюре, прибавить разведенные сливками желтки, развести бульономъ, процѣдить и нагрѣвать, мѣшая и не давая кипѣть.

1221. **Количество продуктовъ** на 6 человѣкъ. Мяса 2—2 1/2 ф., причемъ количество это уменьшаютъ на половину, если прибавляютъ курицу; 1 — 1 1/2 ф. той овощи или зелени, изъ которой приготовляется пюре; муки 1/4 ф., масла, для пассеровки 1/8 ф., желтковъ 2, сливокъ 1 1/2 стакана, масла для тушенія 1 ложка, масла въ супъ 1/4 ф., перловой крупы и риса 1/2—3/4 стакана.

1222. **Супъ-пюре изъ щавеля и шпината.** 1 ф. щавеля перебрать, вымыть, мелко изрубить и тушить въ его собственномъ соку съ кусочкомъ масла; протереть черезъ сито: 1 ф. шпината перебрать, вымыть и варить въ соленомъ кипяткѣ, незакрывая кастрюли крышкой, до готовности; затѣмъ откинуть на рѣшето и протереть. Оба полученныя пюре смѣшать, заправить поджаренной мукой и 1/2 стаканомъ сметаны. За 1/4 часа до обѣда развести пюре процѣженнымъ бульономъ, нѣсколько разъ прокипятить и подавать.

1223. **Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.** Вымыть 5—6 кочешковъ цвѣтной капусты, вскипятить въ соленой водѣ, разрѣзать на мелкіе куски и тушить съ кускомъ масла, прибавивъ также немного процѣженнаго бульона, до мягкости; затѣмъ протереть сквозь сито, заправить поджаренной мукой и смѣшать съ процѣженнымъ бульономъ. Развести сливками желтки, разбавить бульономъ, влить въ остальной бульонъ, подогрѣть его, не давая кипѣть, положить кусокъ масла.

1224. **Супъ-пюре изъ рѣпы, моркови, брюквы, или фасоли.** Очистить отъ кожицы, вымыть, вскипятить въ водѣ рѣпу, морковь или брюкву (1—1 1/2 ф.), мелко нарѣзать, выбросить сердцевину, тушить до мягкости, протереть, прибавить поджаренной муки, смѣшать съ бульономъ, положить туда же желтки со сливками, подогрѣть, не давая кипѣть.

1225. **Супъ-пюре изъ картофеля.** Очищенный картофель (около 1 1/2 ф.) затушить съ масломъ и небольшимъ количествомъ бульона, протереть, смѣшать съ бульономъ, не прибавляя муки. Положить разведенные сливками желтки или сметану, не давая кипѣть.

1226. **Супъ-пюре изъ гороха.** Намочить съ вечера 1 ф. гороха, на слѣдующій день разварить его хорошенько въ водѣ, безъ соли, развести бульономъ, протереть сквозь сито и смѣшать съ бульономъ; если послѣдній жидковатъ, заправить его поджаренной мукой, прибавить сметаны и прокипятить.

1227. **Супъ-пюре изъ помидоровъ.** 3—4 помидора нарѣзать, поставить тушить съ масломъ до готовности; всыпать съ 1/2 стакана хорошо разваренной перловой крупы, развести бульономъ, прокипятить, протереть и залить остальнымъ бульономъ; положить разведенные сливками желтки или съ 1/2 стакана сметаны, подогрѣть, не кипятя.

1228. **Супъ-пюре изъ спаржи.** Нарѣзать спаржу, снявъ головки, маленькими кусочками, тушить въ собственномъ соку до мягкости, прибавить поджаренной муки или перловое пюре, протереть, развести бульономъ, прокипятить; положить желтки со сливками, подогрѣть, не давая кипѣть. Головки спаржи, очистивъ, сварить въ соленой водѣ и опустить въ готовый супъ.

1229. **Уха.** Разрѣзавъ рыбу съ головы до хвоста, очистить, выпотрошить, особенно осторожно вынимая желчь, такъ какъ, при разрывѣ желчнаго пузыря въ самой рыбѣ, она легко можетъ получить горькій вкусъ; натереть внутри и снаружи солью, держать въ холодномъ мѣстѣ; передъ употребленіемъ тщательно вымыть. Мелкую рыбу кладутъ прямо въ кипятокъ, крупную, а также и мороженную рыбу — въ холодную воду и варятъ на большомъ огнѣ, съ кореньями и пряностями (англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ). Рыба считается готовой, если она легко прокалывается вилкой; признакомъ готовности считаются также побѣлѣвшіе и выкатившіеся наружу глаза. Крупную рыбу лучше варить въ рыбномъ котелкѣ (см. рис. 139 № 8), если желаютъ, чтобы она сохранила свою форму.

1230. **Уха изъ разной рыбы.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей (1 петрушки, 1 моркови, 1 сельдерея, 1/2 луковицы, 8—10 зеренъ англійскаго перца, 1—2 лавроваго листа, можно также прибавить 3 — 5 сушеныхъ грибовъ), разварить въ немъ 2 фунта мелкой рыбы (ершей, пескарей, окуней), процѣдить, прибавить еще фунта 2 крупной рыбы (судака, окуня, щуки и т. д.), предварительно очистивъ ее и разрѣзавъ на куски, варить до готовности; можно влить стаканъ столоваго вина или положить нѣсколько ломтиковъ лимона

1231. **Уха изъ осетра.** Стаканъ перловой крупы перемыть и поставить варить съ водою; когда закипитъ, положить петрушку (2 штуки), нѣсколько зеренъ перца и 2—3 лавровыхъ листа; все это хорошенько прокипятить, снимая пѣну и посолить по вкусу; когда крупа и коренья сдѣлаются мягкими, положить 3 фунта осетрины, разрѣзанной на большіе куски и варить до мягкости (около 1/2 часа). Рыбу можно вынуть, поджарить на маслѣ и подавать отдѣльно.

1232. **Уха изъ головы осетра или лосося.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, посолить; положить очищенную, посоленную, разрѣзанную на части голову осетра, разварить ее, чтобы мясо отпало отъ кости, процѣдить, прибавить ложку масла, засыпать отваренымъ рисомъ или перловою крупою, прокипятить и подавать.

1233. **Уха изъ ершей.** 20 ершей вымыть, выпотрошить, посолить, снова вымыть и снять слизь; поставить затѣмъ варить съ 15 стаканами воды, кореньями, поджаренной луковицей, нѣсколькими зернами перца, 2 — 3 лавровыми листьями. Варить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока рыба совсѣмъ разварится, вынуть ее, откинуть на рѣшето, выжать и сокъ прибавить къ ухѣ; процѣдить уху и заправить 1 ложкой муки, растертой съ 1/2 ложкой масла и прокипятить. Передъ тѣмъ, какъ вылить въ миску, опустить туда два желтка, ложку сметаны, лимонъ, очищенный отъ кожицы и зернышекъ и, нарѣзанный ломтиками, вареный картофель.

1234. **Уха изъ щуки, угря, лина** готовится такъ же, какъ и предыдущій.

1235. **Уха изъ снѣтковъ.** 1 ф. шинкованной кислой капусты сварить съ 1 луковицей, нѣсколькими зернами перца и 2—3 лавровыми листьями, прибавить поджаренной муки, прокипятить; взять 1 ф. снѣтковъ, хорошенько вымыть, отрѣзать головки, посолить, положить въ супъ и варить до готовности.

1236. **Уха изъ стерляди.** Сварить 2—3 ф. ершей или другой мелкой рыбы съ кореньями и пряностями, процѣдить; опустить въ этотъ бульонъ нарѣзанную кусками стерлядь и варить около 1/4 часа, до готовности; затѣмъ бульонъ тщательно процѣживаютъ сквозь салфетку, и, если онъ не достаточно прозраченъ, очищаютъ еще бѣлкомъ (см. выше). Въ миску кладутъ нарѣзанный ломтиками, очищенный отъ кожицы и зернышекъ лимонъ, куски стерляди, подаютъ къ столу.

1237. **Уха изъ палима.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, положить въ него очищеннаго, посоленнаго и нарѣзаннаго кусками палима, головку цвѣтной капусты, 1/2 ф. спаржи, варить до готовности, положить нѣсколько ломтиковъ лимона посыпать петрушкой или укропомъ, подавать на столъ.

1238. **Борщъ изъ карасей.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей. прибавивъ еще 2—3 сушонныхъ гриба, процѣдить, положить въ него 1/2 ф. вымытой кислой капусты и нашинкованную свеклу, сварить, подправить поджаренной съ изрубленной луковицей и масломъ мукою, влить около стакана свекольнаго разсола 6 карасей обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, опустить въ борщъ, прокипятить, подавать.

1239. **Селянка.** 3 фунта разной рыбы: щуки, окуня, сига, осетрины вычистить, вымыть, нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, налить немного воды, посолить, положить луковицу по вкусу, пряностей, и сварить. Поджарить мелко изрубленную луковицу съ ложкой муки въ 1 1/2 ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ, прибавить 2 стакана огуречнаго разсола, нарѣзать ломтиками 2 очищенныхъ соленыхъ огурца, вскипятить и, положивъ 1/2 стакана сметаны, подавать на столъ.

Можно также положить, прежде чѣмъ въ послѣдній разъ вскипятить, нѣсколько мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и обваренную кипяткомъ свѣжую или кислую капусту.

1240. **Супъ изъ грибовъ.** 1/4 ф. сушонныхъ грибовъ хорошенько вымыть, положить въ кастрюльку, налить воды и дать кипѣть, прибавить для вкуса 2 петрушки, 2 моркови, брюкву, 2 луковицы; когда все сварится до мягкости, процѣдить сквозь сито и опустить клецки или порѣзанные на куски грибы.

1241. **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.** Очистить и перемыть, нѣсколько разъ мѣняя воду, тарелку грибовъ, поджарить ихъ съ лукомъ въ маслѣ, налить 10 стакановъ воды и варить до готовности, посолить, положить немного петрушки, зеленаго лука, нарѣзаннаго ломтиками картофеля, заправить мукою, и сметаною, вскипятить и подавать на столъ.

1242. **Бѣлый супъ.** Сварить стаканъ перловой крупы, слить воду, положить въ кастрюлю, налить немного свекольнаго разсола, прибавить для вкуса 1 сладкую свеклу, нарѣзать 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 луковицу, 1/4 ф сушонныхъ грибовъ, варить до готовности, влить стаканъ сметаны, прокипятить, процѣдить, положить въ миску нарѣзанные грибы, налить супу, посыпать петрушкой или укропомъ.

1243. **Лимонный супъ.** Сварить наваръ изъ кореньевъ; отдѣльно отварить стаканъ перловой крупы съ 1/2 ложкой масла, пока не станетъ клейкой, выбить ее до бѣла, развести процѣженнымъ бульономъ и вскипятить; передъ подачей на столъ заправить 2 стаканами сметаны, снова вскипятить и налить въ миску, въ которой предварительно нарѣзанъ ломтиками лимонъ безъ кожицы и зеренъ.

1244. **Картофельный супъ.** Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, положить ложку масла, очистить осьмушку картофеля, сварить ее въ бульонѣ, протереть затѣмъ черезъ сито, развести процѣженнымъ бульономъ, заправить стаканомъ сметаны, вскипятить, подавать съ гренками.

1245. **Супъ изъ кореньевъ, французскій.** Взять небольшой качанъ капусты, нѣсколько очищенныхъ и разрѣзанныхъ ломтиками картофелинъ, 3 нарѣзанныхъ моркови, 3 нарѣзанныя петрушки, сельдерей и сварить въ 10 стаканахъ воды, подправить поджаренной съ луковицей мукой и ложкой сливочнаго масла, вскипятить, заправить стаканомъ сметаны, снова вскипятить, подавать на столъ.

1246. **Супъ изъ фасоли.** Отварить стаканъ перловой крупы, отдѣльно отварить до мягкости 1/4 ф. фасоли и нѣсколько очищенныхъ картофелинъ; когда каша станетъ мягкой, выбить съ ложкой масла, развести горячей водою, посолить, прибавить нѣсколько порѣзанныхъ ломтиками картофелинъ, фасоли, все вмѣстѣ размѣшать, сильно разогрѣть и подавать на столъ.

1247. **Овсянка съ черносливомъ или яблоками.** Сварить стаканъ овсяной крупы съ 10 стаканами воды и ложкою масла, посолить; когда станетъ густой, протереть сквозь сито. Отварить отдѣльно 1/2 ф. сушоннаго чернослива или сушонныхъ яблокъ, положить въ миску, налить овсянку, подавать на столъ.

1248. **Молочный супъ съ рисомъ.** Вскипятить 3 бутылки молока, положить 1/2 стакана отваренаго риса, посолить, положить ложку сливочнаго масла, вскипятить.

1249. **Молочный супъ съ манной крупой.** Вскипятить 3 бутылки молока, всыпать, мѣшая, 1/2 стакана манной крупы, вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ посолить и подавать.

1250. **Молочный супъ съ пшеномъ.** Отварить 1/2 стакана пшена съ ложкой масла въ водѣ, посолить, развести 3 бутылками молока, вскипятить, подать на столъ.

1251. **Молочный супъ съ саго.** Саго раньше обдаютъ холодной водою, затѣмъ варятъ въ кипяткѣ съ масломъ, часто помѣшивая; затѣмъ опускаютъ въ кипящее молоко, кипятятъ, не давая саго развариться.

1252. **Молочный супъ съ клецками или лапшею.** Вскипятить молоко, опустить клецки или лапшу, посолить, сварить.

1253. **Супъ со взбитыми бѣлками.** Взбить 6 бѣлковъ, прибавить 1 1/2 стак. сахарнаго песка и немного ванили, размѣшать, положить кучками на желѣзный листъ, печь въ духовомъ шкафу впродолженіе 3 часовъ; 6 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 стак. сахара, развести 3 бутылками теплаго молока, подогрѣть, не давая кипѣть, опустить испеченные бѣлки, подавать.

1254. **Супъ миндальный.** Взять 1/2 ф. сладкаго миндаля, нѣсколько горькихъ миндалинъ, обварить кипяткомъ, очистить, нарѣзать и крѣпко растереть, прибавивъ немного воды, развести теплой водою, процѣдить сквозь сито; повторить это три раза, чтобы весь миндальный сокъ выдѣлился, долить воды, и прибавить, по вкусу, сахара; можно также влить нѣсколько ложекъ рому. Къ супу подается отдѣльно сваренный рисъ съ изюмомъ.

1255. **Саговый супъ съ виномъ.** Взять неполный стаканъ саго, облить холодной водою, откинуть на рѣшето; положить въ кастрюлю, облить кипяткомъ, варить около 1/2 часа, снова откинуть на рѣшето и снова облить

1234. **Уха изъ щуки, угря, лина** готовится такъ же, какъ и предыдущій.

1235. **Уха изъ снѣтковъ.** 1 ф. шинкованной кислой капусты сварить съ 1 луковицей, нѣсколькими зернами перца и 2—3 лавровыми листьями, прибавить поджаренной муки, прокипятить; взять 1 ф. снѣтковъ, хорошенько вымыть, отрѣзать головки, посолить, положить въ супъ и варить до готовности.

1236. **Уха изъ стерляди.** Сварить 2—3 ф. ершей или другой мелкой рыбы съ кореньями и пряностями, процѣдить; опустить въ этотъ бульонъ нарѣзанную кусками стерлядь и варить около $^1/_4$ часа, до готовности; затѣмъ бульонъ тщательно процѣживаютъ сквозь салфетку, и, если онъ не достаточно прозраченъ, очищаютъ еще бѣлкомъ (см. выше). Въ миску кладутъ нарѣзанный ломтиками, очищенный отъ кожицы и зернышекъ лимонъ, куски стерляди, подаютъ къ столу.

1237. **Уха изъ налима.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, положить въ него очищеннаго, посоленнаго и нарѣзаннаго кусками налима, головку цвѣтной капусты, $^1/_2$ ф. спаржи, варить до готовности, положить нѣсколько ломтиковъ лимона посыпать петрушкой или укропомъ, подавать на столъ.

1238. **Борщъ изъ карасей.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей. прибавивъ еще 2—3 сушонныхъ гриба, процѣдить, положить въ него $^1/_2$ ф. вымытой кислой капусты и нашинкованную свеклу, сварить, подправить поджаренной съ изрубленной луковицей и масломъ мукою, влить около стакана свекольнаго разсола 6 карасей обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, опустить въ борщъ, прокипятить, подавать.

1239. **Селянка.** 3 фунта разной рыбы: щуки, окуня, сига, осетрины вычистить, вымыть, нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, налить немного воды, посолить, положить луковицу по вкусу, пряностей, и сварить. Поджарить мелко изрубленную луковицу съ ложкой муки въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ, прибавить 2 стакана огуречнаго разсола, нарѣзать ломтиками 2 очищенныхъ соленыхъ огурца, вскипятить и, положивъ $^1/_2$ стакана сметаны, подавать на столъ.

Можно также положить, прежде чѣмъ въ послѣдній разъ вскипятить, нѣсколько мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и обваренную кипяткомъ свѣжую или кислую капусту.

1240. **Супъ изъ грибовъ.** $^1/_4$ ф. сушонныхъ грибовъ хорошенько вымыть, положить въ кастрюльку, налить воды и дать кипѣть, прибавить для вкуса 2 петрушки, 2 моркови, брюкву, 2 луковицы; когда все сварится до мягкости, процѣдить сквозь сито и опустить клецки или порѣзанные на куски грибы.

1241. **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.** Очистить и перемыть, нѣсколько разъ мѣняя воду, тарелку грибовъ, поджарить ихъ съ лукомъ въ маслѣ, налить 10 стакановъ воды и варить до готовности, посолить, положить немного петрушки, зеленаго лука, нарѣзаннаго ломтиками картофеля, заправить мукою, и сметаною, вскипятить и подавать на столъ.

1242. **Бѣлый супъ.** Сварить стаканъ перловой крупы, слить воду. положить въ кастрюлю, налить немного свекольнаго разсола, прибавить для вкуса 1 сладкую свеклу, нарѣзать 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 луковицу, $^1/_4$ ф сушонныхъ грибовъ, варить до готовности, влить стаканъ сметаны, прокипятить, процѣдить, положить въ миску нарѣзанные грибы, налить супу, посыпать петрушкой или укропомъ.

1243. **Лимонный супъ.** Сварить наваръ изъ кореньевъ; отдѣльно отварить стаканъ перловой крупы съ $^1/_2$ ложкой масла, пока не станетъ клейкой, выбить ее до бѣла, развести процѣженнымъ бульономъ и вскипятить; передъ подачей на столъ заправить 2 стаканами сметаны, снова вскипятить и налить въ миску, въ которой предварительно нарѣзанъ ломтиками лимонъ безъ кожицы и зеренъ.

1244. **Картофельный супъ.** Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, положить ложку масла, очистить осьмушку картофеля, сварить ее въ бульонѣ, протереть затѣмъ черезъ сито, развести процѣженнымъ бульономъ, заправить стаканомъ сметаны, вскипятить, подавать съ гренками.

1245. **Супъ изъ кореньевъ, французскій.** Взять небольшой качанъ капусты, нѣсколько очищенныхъ и разрѣзанныхъ ломтиками картофелинъ, 3 нарѣзанныхъ моркови, 3 нарѣзанныя петрушки, сельдерей и сварить въ 10 стаканахъ воды, подправить поджаренной съ луковицей мукой и ложкой сливочнаго масла, вскипятить, заправить стаканомъ сметаны, снова вскипятить, подавать на столъ.

1246. **Супъ изъ фасоли.** Отварить стаканъ перловой крупы, отдѣльно отварить до мягкости $^1/_4$ ф. фасоли и нѣсколько очищенныхъ картофелинъ; когда каша станетъ мягкой, выбить съ ложкой масла, развести горячей водою, посолить, прибавить нѣсколько порѣзанныхъ ломтиками картофелинъ, фасоли, все вмѣстѣ размѣшать, сильно разогрѣть и подавать на столъ.

1247. **Овсянка съ черносливомъ или яблоками.** Сварить стаканъ овсяной крупы съ 10 стаканами воды и ложкою масла, посолить; когда станетъ густой, протереть сквозь сито. Отварить отдѣльно $^1/_2$ ф. сушонаго чернослива или сушонныхъ яблокъ, положить въ миску, налить овсянку, подавать на столъ.

1248. **Молочный супъ съ рисомъ.** Вскипятить 3 бутылки молока, положить $^1/_2$ стакана отвареннаго риса, посолить, положить ложку сливочнаго масла, вскипятить.

1249. **Молочный супъ съ манной крупой.** Вскипятить 3 бутылки молока, всыпать, мѣшая, $^1/_2$ стакана манной крупы, вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ посолить и подавать.

1250. **Молочный супъ съ пшеномъ.** Отварить $^1/_2$ стакана пшена съ ложкой масла въ водѣ, посолить, развести 3 бутылками молока, вскипятить, подать на столъ.

1251. **Молочный супъ съ саго.** Саго раньше обдаютъ холодной водою, затѣмъ варятъ въ кипяткѣ съ масломъ, часто помѣшивая; затѣмъ опускаютъ въ кипящее молоко, кипятятъ, не давая саго разварится.

1252. **Молочный супъ съ клецками или лапшею.** Вскипятить молоко, опустить клецки или лапшу, посолить, сварить.

1253. **Супъ со взбитыми бѣлками.** Взбить 6 бѣлковъ, прибавить $1^1/_2$ стак. сахарнаго песка и немного ванили, размѣшать, положить кучками на желѣзный листъ, печь въ духовомъ шкафу впродолженіе 3 часовъ; 6 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, развести 3 бутылками теплаго молока, подогрѣть, не давая кипѣть, опустить испеченные бѣлки, подавать.

1254. **Супъ миндальный.** Взять $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля, нѣсколько горькихъ миндалинъ, обварить кипяткомъ, очистить, нарѣзать и крѣпко растереть, прибавивъ немного воды, развести теплой водою, процѣдить сквозь сито; повторить это три раза, чтобы весь миндальный сокъ выдѣлился, долить воды, и прибавить, по вкусу, сахара; можно также влить нѣсколько ложекъ рому. Къ супу подается отдѣльно сваренный рисъ съ изюмомъ.

1255. **Саговый супъ съ виномъ.** Взять неполный стаканъ саго, облить холодной водой, откинуть на рѣшето; положить въ кастрюлю, облить кипяткомъ, варить около $^1/_2$ часа, снова откинуть на рѣшето и снова облить

холодною водою. 2 стакана воды, полъ бутылки обыкновеннаго виноградного вина (краснаго или бѣлаго), стаканъ малиноваго или вишневаго сока, 1/4 ф. сахара, 2—3 гвоздики, палочку корицы, немного лимонной цедры вскипятить вмѣстѣ и положить туда саго, смѣшать и варить, пока не станетъ прозрачнымъ, вылить въ миску и подавать на столъ.

1256. **Супъ вишневый.** 2 ф. вымытыхъ вишенъ залить нѣсколькими стаканами воды и варить 1/2 часа; протереть сквозь сито, влить въ миску, заправить стаканомъ сметаны, прибавить по вкусу сахара. Вмѣсто сметаны можно влить стаканъ краснаго вина. Этотъ супъ подается холоднымъ и горячимъ. Въ послѣднемъ случаѣ его надо передъ подачей вскипятить. Такимъ же образомъ дѣлаютъ супъ изъ земляники или малины.

1257. **Супъ изъ черники.** Взять 1—2 стакана сушонной или 2 ф. свѣжей черники, отварить въ водѣ, крѣпко взбить, протереть, влить стаканъ вина или сметаны, всыпать по вкусу сахара, нѣсколько гвоздикъ, немного корицы, вскипятить и вылить на гренки или охладить на льду.

1258. **Супъ изъ яблокъ.** Взять 10—15 кислыхъ яблокъ, очистить, вырѣзать сердцевицу, сварить, протереть сквозь сито, развести теплой водою, вскипятить, прибавить, по вкусу, сахара, заправить сметаной (1 стак.), нагрѣть, не давая кипѣть, влить сокъ изъ 1/2 лимона, подавать или охладить на льду. Такъ-же готовится супъ изъ грушъ, сливъ, крыжовника.

1259. **Холодецъ шоколадный.** Растереть 6 бѣлковъ до-бѣла съ 1 1/2 ф. сахара, размѣшать съ двумя бутылками сливокъ и 1/2 ф. шоколада, вскипяченнаго въ 2 стаканахъ молока, подогрѣть, процѣдить, остудить.

1260. **Супъ изъ вина.** Взбить до бѣла 8 желтковъ съ 3/4 ф. сахара, влить 3 стакана вина, 1/2 стакана воды, положить немного корицы, размѣшать и подогрѣть, все время взбивая метелкой, пока сгустѣетъ и появится пѣна; снять и подавать съ миндальнымъ бисквитомъ.

1261. **Супъ изъ пива.** Взять 2 бутылки пива, ложку масла, вскипятить, развести 1 стак. сметаны; кто любитъ, сахаръ съ корицей.

1262. **Хлодникъ (польскій).** Сварить 1 ф. молодого свекольника и нѣсколько штукъ молодой свеклы, мелко нарѣзанной, горсть щавелю, откинуть на рѣшето, чтобы остыло; сварить крутое яйцо, очистить отъ скорлупы, разрѣзать на части; также раковыхъ шеекъ (30 раковъ), 3 свѣжихъ очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ огурца, зеленаго луку, изрубленнаго съ солью все это положить въ миску, развести 2—3 стак. сметаны, влить сколько надо, чтобы хлодникъ не былъ слишкомъ густымъ, хлѣбнаго кваса, прибавить соли, хорошенько все размѣшать, вложить кусокъ льду и подавать.

1263. **Ботвинья.** Взять 1 ф. щавеля и 1 ф. шпината или молодого свекольника, вымыть, сварить каждый отдѣльно (щавель съ собственномъ соку, шпинатъ или свекольникъ въ соленой водѣ), откинуть на рѣшето, мелко изрубить, нарѣзать кусочками 2—3 свѣжихъ огурца, зеленаго лука, посыпать укропу и соли, развести 2 бутылками хлѣбнаго кваса, положить льду и отваренную въ соленой водѣ рыбу (лососину, семгу, сига и т. д.).

1264. **Окрошка.** Взять варенной говядины, нарѣзать кусочками, накрошить нѣсколько свѣжихъ огурцовъ, зеленаго луку, петрушки; положить все въ миску, посыпать солью и толченнымъ перцемъ, влить стаканъ сметаны, положить нѣсколько сваренныхъ вкрутую яицъ, развести хлѣбнымъ квасомъ, положить кусокъ льду.

Разныя добавленія къ супу.

1265. **Перловая крупа.** 1/2 стакана перловой крупы перемыть, отварить въ водѣ, растереть до бѣла съ 1/8 сливочнаго масла, положить въ бульонъ передъ тѣмъ какъ подавать.

1266. **Рисъ.** Перемыть 1/2 стакана риса, отварить до мягкости, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, положить въ кастрюлю, затѣмъ снова варить съ небольшимъ количествомъ бульона, слѣдить, чтобы не переварился.

Иначе: залить то же количество риса горячей водою, слить воду, повторить это еще разъ, затѣмъ налить холодною водою и дать постоять часъ. Слить воду, налить теплую и поставить варить, мѣшая, чтобы рисъ не пригорѣлъ; когда станетъ развариваться, посолить, положить кусокъ масла и варить до мягкости, положить въ супъ или подавать отдѣльно.

1267. **Лапша** приготовляется слѣдующимъ образомъ: изъ 2 стакановъ муки, 3 яицъ и нѣсколькихъ ложекъ соленой воды, замѣсить густое тѣсто и раскатать его какъ можно тоньше, подсыпая муки; дать немного подсохнуть, затѣмъ нарѣзать узкими полосками, дать еще подсохнуть, опустить въ супъ за 1/2 часа до обѣда, дать вскипѣть.

1268. **Вермишель** также или кладется въ кипящій бульонъ или отваривается раньше въ соленой водѣ.

1269. **Манная и другія мелкія крупы** опускаются въ кипящій бульонъ незадолго до подачи его на столъ.

1270. **Саго.** Облить холодною водою, дать постоять нѣсколько часовъ, слить воду и отварить въ кипяткѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, опустить въ бульонъ, подавать на столъ.

1271. **Легкія клецки.** 1 чашку молока, 2 желтка, ложку масла, немного соли хорошенько растереть и прибавить муки столько, чтобы получилась масса погуще сметаны; опять тереть до тѣхъ поръ, пока не будетъ комковъ. Бѣлки подбить и смѣшать съ готовымъ уже тѣстомъ. Клецки опускаютъ чайной ложечкой въ соленую кипящую воду (или бульонъ). Вынимать шумовкой прямо въ миску, когда вода разъ вскипитъ.

1272. **Клецки французскія.** Взять ложку масла, стереть съ 2 желтками, прибавить 3 цѣльныхъ яйца и столько муки, сколько яйца вберутъ; чтобы тѣсто было крутое, мѣшать до бѣла; сдѣлать маленькія клецки, опустить въ кипящій бульонъ.

1273. **Заварныя клецки.** 1/2 ложки масла и стаканъ воды вскипятить, всыпать стаканъ муки и мѣшать на огнѣ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, тогда отставить; когда остынетъ, вбить 2 яица; опускать ложечкой въ кипящій супъ.

1274. **Клецки изъ манной крупы.** Вскипятить 1/2 стакана масла со стаканомъ молока, посолить, всыпать, мѣшая, 1/2 стакана манной крупы; когда сгустѣетъ, остудить, прибавить 4 желтка и 4 сбитыхъ въ пѣну бѣлка, размѣшать, опустить ложечкой въ кипящій бульонъ или кипятокъ; когда поднимутся наверхъ, переложить ихъ въ миску, залить бульономъ.

1275. **Картофельныя клецки.** Сварить нѣсколько очищенныхъ картофелинъ, протереть сквозь сито, прибавить 1—2 яица, 2—3 ложки муки, размѣшать, посолить, опустить ложечкой въ кипящій бульонъ.

1276. **Мучныя клецки.** 4 желтка растереть до бѣла съ 4 ложками масла, всыпать по немногу 4 ложки муки, размѣшивать, пока сгустѣетъ, положить тѣсто на столъ, раскатать съ мукою, сдѣлать клецки кружечками, опустить въ бульонъ.

1277. **Клецки рисовыя.** 1/2 ф. риса сполоснуть холодной водой и поставить варить; когда начнетъ развариваться, откинуть на рѣшето и облить холодною водою, потомъ густо уварить съ кускомъ

масла въ бульонѣ или молокѣ, не давая развариться, остудить; растереть отдѣльно до бѣла 1/4 ф. масла, вбить три яйца, всыпать немного натертой булки, приготовленный рисъ, лимонной цедры, мускатнаго орѣха, все хорошенько размѣшать и опускать ложечкой въ кипящій бульонъ.

1278. **Клецки изъ гречневой крупы.** Взять 3 стакана мелкой гречневой крупы, истолочь ихъ въ ступкѣ, положить 1 ложку масла, вбить одно за другимъ 4 яйца, все хорошенько размѣшать; опускать ложечкой небольшія клецки въ кипящій бульонъ, варить еще съ 1/4 часа подъ крышкой и подавать.

1279. **Миндальныя клецки.** Столочь 1/4 ф. сладкихъ миндалей и нѣсколько горькихъ, всыпать 2 ложки сахара, 6 лот. тертой булки и взбитые бѣлки изъ 4 яицъ, хорошенько размѣшать все, сдѣлать маленькія клецки, положить на листъ, поставить въ не слишкомъ горячую печь; когда подрумянятся, подавать къ фруктовымъ или ягоднымъ супамъ.

1280. **Гренки.** Нарѣзать французскую булку маленькими кусочками и поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, переворачивая, пока подсохнутъ или поставить въ духовую печь, чтобы подрумянились и высохли.

Можно сдѣлать гренки иначе. Нарѣзать кусочками французскую булку, помочить въ молокѣ, а потомъ въ яйцѣ, и поджарить въ маслѣ.

1281. **Гренки съ сыромъ.** Обрѣзать со всѣхъ сторонъ корку булки, самую булку нарѣзать ломтиками, растопить немного масла, обмакать въ немъ булку, посыпать тертымъ сыромъ (голландскимъ или пармезаномъ) и поставить въ духовую, пока подсохнетъ.

1282. **Фрикадельки изъ говядины или телятины.** Взять 1/2—1 ф. говядины или телятины, мелко изрубить, прибавить немного почечнаго жира, кусокъ намоченной въ молокѣ французской булки (мякишъ), соли, толченаго перца, кто любитъ—изрубленную луковицу, 1 яйцо, 1/2 ложки масла и 1/2 ложки сметаны, все это хорошенько размѣшать, сдѣлать руками шарики, обваливая ихъ въ мукѣ, опустить въ бульонъ и варить около 5 мин. Бульонъ, въ которомъ варились фрикадельки, необходимо процѣдить и влить обратно.

1283. **Фрикадельки изъ печенки** 1 1/2 ф. очищенной печенки, 1/8 ф. свинаго сала и 2 изжаренныя въ маслѣ луковицы мелко изрубить; затѣмъ мелко нарѣзать французскую булку и поджарить на маслѣ; наконецъ сбиваютъ 4 яйца въ 1/2 стаканѣ воды. Все смѣшиваютъ въ негустое тѣсто, прибавивъ муки, немного перцу и мускатнаго орѣха; размѣшать, сдѣлать руками шарики, опустить въ кипящій бульонъ, дать вскипѣть и вынуть; затѣмъ посыпаютъ ихъ толченымъ сухаремъ и жарятъ въ маслѣ. Подаютъ къ супу отдѣльно.

1284. **Фрикадельки изъ курицы.** Снять филей отъ курицы, мелко изрубить, прибавить ложку масла и вымоченную въ молокѣ булку, 1 яйцо, если фаршъ будетъ жидокъ, толченыхъ сухарей, размѣшать, сдѣлать руками шарики, опустить въ кипящій бульонъ и дать вскипѣть.

1285. **Фрикадельки изъ рыбы.** Очистить судака или щуку, вынуть кости, мелко изрубить и посолить. Прибавить ложку масла, изрубленную луковицу, кусокъ вымоченной въ молокѣ булки, 2 яйца, хорошенько размѣшать, сдѣлать, обваливая въ мукѣ, продолговатыя фрикадельки, опустить въ посоленный кипятокъ, дать вскипѣть.

1286. **Фрикадельки изъ сыра.** Натереть 1/4 ф. сыра, прибавить ложку стертаго въ пѣну масла, соли, 1/2 намоченной въ молокѣ и протертой сквозь дурхшлагъ французской булки, 2 яйца, 1 ложку сметаны и толченыхъ сухарей, размѣшать, сдѣлать руками шарики,

опустить въ бульонъ и варить нѣсколько минутъ до готовности.

1287. **Фаршированныя яйца.** Сварить яйца вкрутую. Когда остынутъ, разрѣзать каждое пополамъ вмѣстѣ со скорлупою (держа яйцо въ лѣвой рукѣ, разрубаютъ ножомъ пополамъ), вынуть изъ каждой половины яйцо осторожно, чтобы не испортить скорлупы, мелко изрубить его, прибавить ложку масла, соли, перцу, размѣшать, начинить этимъ скорлупу, посыпать толченными сухарями и, положивъ открытой стороной на распущенное въ сковородкѣ масло, слегка поджарить.

1288. **Пельмени.** Приготовить крутое тѣсто изъ 1 1/2 стакана муки и 2 яицъ, раскатать, нарѣзать небольшими четырехугольниками. Сдѣлать начинку изъ сырого рубленнаго мяса, прибавить соли, перцу, изрубленнаго луку, предварительно поджареннаго, изрубленное яйцо, все это размѣшать; начинить кусочки тѣста, закрыть ихъ въ видѣ треугольниковъ, слѣпить концы, поджарить въ 1/2 стаканѣ растопленнаго масла. Или 1 яйцо, 1/2 чашки молока замѣсить съ мукой въ не особенно крутое тѣсто и нарѣзать рюмкой ушки, наложить фаршемъ и за 1/4 часа до обѣда опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, класть въ миску.

Разныя тѣста.

1289. **Тѣсто для пироговъ и пирожковъ.** Чтобы приготовить пирогъ или пирожки на 6 человѣкъ, берется обыкновенно 1 — 2 ф. муки; если тѣсто предполагается постное, то на каждый фунтъ идетъ 1 стаканъ воды съ дрожжами; если же прибавляютъ масло и яйца, то воды берутъ нѣсколько меньше; дрожжей на то же количество муки идетъ 1—2 золотн., соли 1 чайная ложечка. Дрожжи распускаютъ въ небольшомъ количествѣ воды, теплой, если хотятъ имѣть тѣсто наскоро или холодной, если тѣсто ставятъ съ вечера, прибавляютъ 1 ложку муки, и предоставляютъ имъ немного бродить при обыкновенной комнатной температурѣ. Тѣсто приготовляется различнымъ образомъ: слоеное, кислое, сдобное, заварное, рубленное и т. д. Сдѣлавъ затѣмъ изъ тѣста продолговаточетвероугольный пирогъ или маленькіе пирожки, наполняютъ ихъ фаршемъ, (пирогъ защипывается въ видѣ конверта, пирожки весьма разнообразно, см. рис. 142), даютъ еще съ 1/2 часа подняться, смазываютъ сверху яйцомъ и ставятъ въ горячую печь.

1290. **Кислое тѣсто (на дрожжахъ).** Всыпать въ горшокъ 1/2 ф. муки, просѣявъ ее предварительно, чтобы не было комковъ, влить туда же стаканъ воды съ разведенными дрожжами (1/2 чайной ложечки), размѣшать, закрыть горшокъ полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто, пока тѣсто (опара) подымется; когда оно, приблизительно черезъ часъ, подымется, вбить 3 желтка, прибавить немного теплаго молока, сообразуясь въ количествѣ его съ густотою тѣста, щепотку соли и щепотку сахара; все хорошенько размѣшать и всыпать еще 1/2 ф. муки; размѣшавъ тѣсто, выложить его на столъ, положить 1/4 ф. масла, размѣшать и выбить или на столѣ руками или ложкой въ горшкѣ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ или горшка. Опять поставить тѣсто въ теплое мѣсто на 1—1 1/2 часа, пока подымется. Кислое тѣсто можно сдѣлать иначе. Взять 2 стакана холодной воды, 3 золотника дрожжей, 1/2 ф. до бѣла растертаго масла, 1 яйцо, ложку соли, 2 ф. муки, сдѣлать тѣсто съ вечера, крыть салфеткой; когда поднимется, сдѣлать пирогъ или пирожки.

1291. **Слоеное тѣсто.** Взять 1/2 ф. масла, тщательно вымыть холодною водою, выжать въ салфеткѣ. Сдѣлать тѣсто, не очень крутое, изъ 1 ф. муки и 1 стакана воды и раскатать скалкой до полупальца толщины, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ; положивъ масло на середину раскатаннаго тѣста, защи-

пить послѣднее въ видѣ конверта, сложить его втрое и снова раскатать, затѣмъ опять сложить втрое, опять раскатать, повторяя это до 5—6 разъ, (см. фиг. № 1, 2 и 3). Послѣ каждаго раскатыванія тѣсто слѣдуетъ поставить въ холодное мѣсто, прикрывъ салфеткою, на 15—20 минутъ; раскатывать также лучше въ холодномъ мѣстѣ. Когда печь будетъ готова, тонко раскатать тѣсто, и сдѣлать пирогъ или пирожки. Можно слоенное тѣсто сдѣлать постнымъ, взявъ вмѣсто масла, застывшее на льду прованское масло.

1292. **Сдобное тѣсто.** Вымыть въ холодной водѣ и хорошенько выжать $^1/_2$ ф. масла. Взять 1 ф. муки, разбить въ нее 3 яйца, влить нѣсколько ложекъ воды или сливокъ, положить приготовленное масло, соли, вымѣсить все это въ крутое тѣсто и тонко раскатать.

1293. **Разсыпчатое тѣсто.** Взять 1 ф. муки и $^1/_2$ ф. масла и вмѣстѣ растереть такъ, чтобы образовалась каша, затѣмъ прибавить холодной воды, съ $^1/_2$ стакана, вымѣсить тѣсто, всыпать немного соли или сахару, смотря по назначенію тѣста, и раскатать въ холодномъ мѣстѣ не слишкомъ тонко.

1294. **Заварное тѣсто.** Вскипятить стаканъ воды со стаканомъ масла, посолить, всыпать $1^1/_2$ стакана муки, размѣшать, вбить по одному, 4—6 яицъ все время мѣшая, и раскатать.

1295. **Рубленное тѣсто.** 1 ф. муки, 1 яйцо, 1 ф. масла, 1 стаканъ воды, рубить въ деревянной чашкѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ свободно отходить отъ сѣчки, тогда поставить его на часъ на ледъ. Если тѣсто приготовляется на пирожки, масло можно класть соленое, если на сладкое — сливочное и прибавить въ тѣсто сахару.

Пироги и пирожки.

1296. **Пирогъ съ мясомъ.** Поджарить мелко изрубленную луковицу въ маслѣ, положить туда же 1—2 ф. рубленнаго мяса варенаго или остатковъ отъ жаркого, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, поджарить немного, посыпать солью, перцемъ; когда остынетъ, прибавить 2—3 сваренныхъ вкрутую изрубленныхъ яйца, задѣлать въ приготовленное тѣсто, помазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ (если тѣсто слоенное или сдобное, масломъ листа не смазываютъ) листъ и поставить въ духовую.

1297. **Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.** Поджарить 1—2 мелко изрубленныя луковицы, положить отваренный и мелко изрубленный ливеръ, зажарить, мѣшая, чтобы не подгорѣло; смѣшать потомъ съ 2—3 изрубленными крутыми яйцами, положить соли, перцу, начинить пирогъ.

1298. **Пирогъ съ курицей и рисомъ.** Сварить курицу, вынуть кости, нарѣзать кусками, поджарить въ маслѣ, смѣшать со стаканомъ отвареннаго разсыпчатаго риса, 2—3 изрубленными крутыми яйцами, посолить, прибавить немного бульону и начинить пирогъ.

1299. **Курникъ.** Приготовивъ тѣсто, сдѣлать изъ него 2 круглыя лепешки, одну большую, другую маленькую. Отварить въ бульонѣ или въ просоленномъ кипяткѣ курицу, когда будетъ готова, вынуть кости, нарѣзать продолговатыми кусками. Вскипятить $1^1/_2$—2 стакана воды съ 2 стак. масла, всыпать стаканъ мелкой гречневой муки, смѣшанной съ яйцомъ и протертой черезъ рѣшето, варить нѣсколько минутъ, хорошенько мѣшая, дать немного обсохнуть въ печи, вынуть, посолить, прибавить 2—3 изрубленныхъ крутыхъ яйца. Положить на большую лепешку двумя слоями фаршъ, а между ними куски курицы, задѣлать пирогъ въ видѣ усѣченнаго конуса, чтобы наверху осталось маленькое отверстіе, влить немного бульону, закрыть отверстіе маленькой лепешкой, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

1300. **Пирогъ съ капустою.** Нашинковать кочанъ капусты, посолить, сложить въ кастрюлю съ 2 ложками масла, поджарить пока станетъ мягкой; когда остынетъ, прибавить 2—3 сваренныхъ вкрутую, мелко изрубленныхъ яйца, задѣлать въ приготовленное тѣсто.

1301. **Пирогъ съ морковью.** Очистить и сварить въ бульонѣ или, за неимѣніемъ его, въ соленомъ кипяткѣ 10 морковокъ, мелко изрубить ихъ, поджарить съ 2 ложками масла; прибавить нѣсколько крутыхъ яицъ, посолить, размѣшать и начинить тѣсто.

1302. **Пирогъ съ рисомъ.** Сварить стаканъ риса въ водѣ, откинуть на рѣшето и обдать холодною водою; прибавить 2 ложки растопленнаго масла, 3 ложки бульона, посолить, положить 3—4 мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца, размѣшать и начинить пирогъ.

1303. **Пирогъ съ рисомъ и визигою.** Приготовить фаршъ, какъ для пирога съ рисомъ; намочивъ съ вечера $^1/_4$ ф. визиги, облить ее на другой день свѣжею водою, положить луковицу, петрушку, соли и перцу, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, смѣшать съ приготовленнымъ фаршемъ и начинить пирогъ.

1304. **Кулебяка.** Намочивъ съ вечера $^1/_4$ ф. визиги, облить ее на другой день свѣжею водою, положить соли, отварить до мягкости, откинуть на рѣшето и мелко изрубить. Затѣмъ взять рыбу-сига, лососину или осетрину, очистить ее, вынуть кости, посолить, нарѣзать ломтиками и слегка обжарить въ маслѣ. Приготовить слоенное тѣсто, раскатать, положить слой визиги, слой рыбы, а поверхъ 5 мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца.

1305. **Пирогъ съ капустою и рыбой.** Приготовить фаршъ, какъ для пирога съ капустою, затѣмъ взять рыбу (сига, судака или лососину), очистить ее, обжарить въ маслѣ; когда остынетъ, отдѣлить отъ костей, нарѣзать ломтиками и смѣшать съ приготовленной капустой, или положить 2 слоя капусты, а между ними слой рыбы.

1306. **Пирогъ съ свѣжими грибами.** Поджарить изрубленную луковицу, положить туда-же очищенные и мелко изрубленные грибы (бѣлые или красные) 1—2 тарелки, стушить ихъ до готовности затѣмъ посолить, посыпать перцемъ, вбить два сырыхъ яйца и, хорошенько размѣшавъ, начинить тѣсто.

1307. **Пирогъ съ сушоными грибами.** Поджарить мелко изрубленную луковицу, положить туда же $^1/_2$ ф. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ сушоныхъ грибовъ, еще поджарить, положить соли и перца, начинить пирогъ.

1308. **Пирогъ съ кашей.** $^1/_4$ фунта сухихъ грибовъ вымыть какъ можно лучше и съ вечера намочить въ молокѣ. На другой день поставить варить до мягкости, и затѣмъ изрубить ихъ мелко. Приготовить крутую разсыпчатую кашу изъ 2 фунтовъ гречневой крупы, положить масло, размѣшать съ приготовленными грибами и поджаренной изрубленной луковицей, начинить пирогъ изъ кислаго или слоеннаго тѣста и испечь.

1309. **Пирожки.** На пирожки идетъ тотъ-же фаршъ, что и на пироги (см. выше), только въ меньшемъ количествѣ, приблизительно его можно приготовить въ половинномъ размѣрѣ.

1310. **Различные способы защипокъ и формъ пирожковъ.** На нашемъ рисункѣ (см. рис. 142) представлены различные способы защипокъ и формъ пирожковъ. Для приготовленія ихъ необходимо имѣть цѣлый наборъ жестяныхъ выемокъ круглыхъ, продолговатыхъ и рубчатыхъ (см. № 4). Круглыя выемки можно замѣнить рюмкой или стаканомъ, смотря по величинѣ пирожковъ.

Круглые пирожки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: вырѣзавъ круглой выемкой (или стаканомъ) кружки изъ тѣста (см. № 6), положить на средину

его фаршъ, закрыть его сверху другимъ вырѣзаннымъ кружкомъ, примазать края водой или яйцомъ, чтобы склеились, и придавить тупой стороной выемки меньшей величины, чтобы образовался рантикъ (см. № 7).

Лодочки. Раскатанное готовое тѣсто вырѣзываютъ выемкой (или стаканомъ) въ видѣ кружковъ, кладутъ на средину приготовленный фаршъ и соединяютъ края кружка вмѣстѣ, смочивъ водою или яйцомъ (если слойка, то водою) потомъ кладутъ его на листъ, загибаютъ вверхъ и придаютъ рукою форму лодочки (см. № 18), а по срединѣ дѣлаютъ ножемъ нѣсколько поперечныхъ надрѣзовъ.

Растягаи. Раскатавъ тѣсто тонкимъ пластомъ, вырѣзаютъ изъ него кружки, кладутъ на каждый изъ нихъ фаршъ и защипываютъ сперва широкимъ гребешкомъ (рис. 11), а потомъ какъ показано на рис. 12. Защипнувъ между большимъ и указательнымъ пальцами правой руки гребешокъ, оттянуть нѣсколько въ сторону защипнутое тѣсто и, не выпуская его изъ руки, сдѣлать тотъ же самый пріемъ лѣвой рукой съ лѣвой стороны гребешка, но нѣсколько выше чѣмъ съ правой стороны (рис. 13). Затѣмъ, придерживая гребешокъ лѣвой рукой зажать правой рукой оттянутое ранѣе тѣсто и продолжать т. д. Середина пирожка совсѣмъ не защипывается, а слегка раздвигается и оттибается въ разныя стороны, отчего и получается въ срединѣ круглое отверстіе (рис. 16). Можно эти пирожки дѣлать и со сплошной защипкой (рис. 14 и 15 видъ съ боку) продолговатые, а также трехъугольной или четырехъугольной формы (рис. 17).

Ватрушки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: раскатавъ тѣсто и вырѣзавъ кружокъ, положить на средину его фаршъ, отступя отъ края на $^1/_2$ пальца (см. № 10). Затѣмъ, взявъ лѣвой рукой ватрушку, подвести большой палецъ правой руки снизу подъ край и загибать имъ тѣсто (см. № 8), при этомъ ущемлять тѣсто между большимъ и указательнымъ пальцемъ, стараясь оттянуть его нѣсколько въ правую сторону. Рис. 9 изображаетъ дальнѣйшій пріемъ защипки ватрушки.

Розаны. Слоеннымъ пирожкамъ можно также придать форму розановъ. Для этого нужно вырѣзать слоенное тѣсто круглой рубчатой выемкой (см. № 23), положить на середину фаршъ, потомъ собрать края пирожка (см. № 24) приподнять ихъ вверхъ и хорошенько закрутить въ перехватѣ, чтобы не расклеилось при жареньѣ. Затѣмъ низъ пирожка смазываютъ яйцомъ, обсыпаютъ сухарями (см. № 25) и жарятъ въ растопленномъ жиру (фритюрѣ).

Книжки. Раскатавъ слоенное тѣсто тонкимъ пластомъ (въ $^1/_2$ пальца), разрѣзать его на довольно широкія ленты около 3 хъ пальцевъ, а эти послѣднія на четырехъугольные куски, положить на средину фаршъ четырехъугольникомъ, соединить края съ боку, смочивъ ихъ водою и отступя отъ края на $^1/_2$ пальца, сдѣлать тупою стороною ножа рантъ-бортикъ (рис. 5).

Блинчатый пирожокъ. Испеченные прѣсные блинчики (см. ниже) обрѣзаются съ краевъ ножомъ, чтобы получили форму четырехъугольника, на срединѣ котораго кладется фаршъ и размазывается тонкимъ слоемъ по всему блинчику, но отступя отъ краевъ на $^1/_2$ пальца; края смазываются яйцомъ, чтобы пирожокъ не раскрылся. Затѣмъ блинчикъ начинаютъ скатывать рулетомъ, какъ показано на рис. 19 и, когда блинчикъ совсѣмъ скатанъ, то въ результатѣ получается пирожокъ (рис. 20), который смазываютъ яйцомъ, обсыпаютъ толченными сухарями и жарятъ въ жирѣ (фритюрѣ).

Начинивъ пирожки и придавъ имъ ту или другую форму, помазать ихъ яйцомъ, поставить на листѣ въ жаркую духовую, держать, пока подрумянятся. Или приготовивъ пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, сложить ихъ на смазанный масломъ листъ, дать еще немного подняться, помазать яйцомъ и жарить въ кипящемъ маслѣ или фритюрѣ.

1311. **Пирожки съ мясомъ.** Мелко изрубить $^1/_2$ ф. мякоти; поджарить изрубленную луковицу, смѣшать съ мясомъ и еще поджарить на большомъ огнѣ; отставить, положить соли, перцу, 1—2 изрубленныхъ крутыхъ яйца, влить для сочности $^1/_4$ стак. бульона или еще лучше молока, размѣшать, начинить пирожки. Тотъ же фаршъ можно приготовить изъ оставшагося жаркого или вареной говядины.

1312. **Пирожки съ грибами.** Поджарить въ ложкѣ масла изрубленную луковицу, положить туда же мелко из-

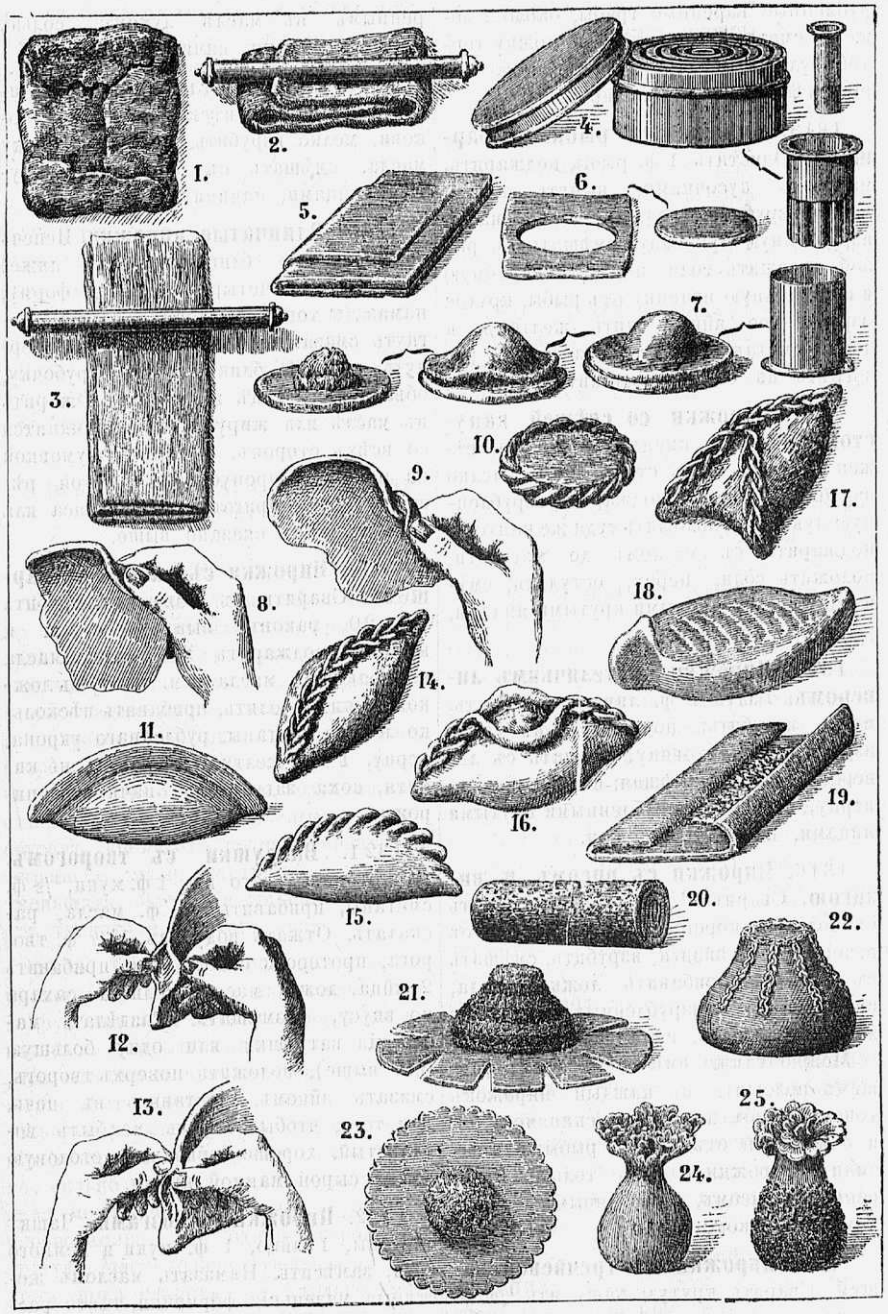


Рис. 142. Различныя формы пироговъ и пирожковъ. (Альм. Ябл.).

рубленные варенные грибы, около 2 ложекъ сметаны, перцу, соли, ложку тертой булки, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, начинить пирожки.

1313. **Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ.** Очистить 1 ф. рыбы, поджарить, нарѣзать кусочками, вынуть кости, мелко изрубить; поджарить въ маслѣ изрубленную луковицу, смѣшать съ рыбой, положить соли, перцу, отваренную и изрубленную печенку отъ рыбы, крутое изрубленное яйцо, влить желтокъ и ложку сметаны, все это размѣшать, разогрѣть на огнѣ и начинить пирожки.

1314. **Пирожки со свѣжей капустой.** Обварить кипяткомъ кочанъ свѣжей капусты, дать стечь водѣ, мелко изрубить, выжать; поджарить изрубленную луковицу, положить туда же капусту, поджарить съ масломъ до мягкости, положить соли, перцу, остудить, смѣшать съ изрубленными крутыми яйцами, начинить пирожки.

1315. **Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.** Взять 1 ф. ливера, отварить, мелко изрубить; поджарить въ маслѣ изрубленную луковицу, смѣшать съ ливеромъ, жарить, мѣшая; положить соли, перцу, смѣшать съ рубленными крутыми яйцами, начинить пирожки.

1316. **Пирожки съ рисомъ и визигою.** Сварить $^1/_2$ ф. риса; сварить съ солью и кореньями намоченную съ вечера $^1/_4$ ф. визиги, изрубить, смѣшать съ рисомъ, прибавить ложку масла, соли, перцу, 2 изрубленныхъ крутыхъ яйца, размѣшать, начинить пирожки.

Можно также вмѣстѣ съ этимъ фаршемъ положить въ каждый пирожокъ тоненькій ломтикъ разъ вскипяченной и очищенной отъ костей рыбы; или начинить пирожки однимъ только отвареннымъ рисомъ, смѣшаннымъ съ яйцами и ложкою масла.

1317. **Пирожки съ гречневой кашей.** Сварить крутую кашу изъ $^1/_2$ ф. гречневой крупы, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью, крутыми яйцами, начинить пирожки.

1318. **Пирожки съ морковью.** Очистить и сварить нѣсколько штукъ моркови, мелко изрубить, положить ложку масла, смѣшать съ рубленными крутыми яйцами, начинить пирожки.

1319. **Блинчатые пирожки.** Испечь обыкновенные блинчики (см. ниже) придать имъ четырехугольную форму, намазать тонкимъ слоемъ фарша, загнуть смазанные яйцомъ края и свернуть каждый блинчикъ въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ маслѣ или жиру, пока подрумянится со всѣхъ сторонъ, вынимать шумовкой на покрытое пропускной бумагой рѣшето. Фаршъ приготовить изъ мяса или мозговъ, какъ сказано выше.

1320. **Пирожки съ раковымъ фаршемъ.** Сварить съ солью и изрубить 15—20 раковъ, вынувъ шейки и клешни, поджарить въ ложкѣ масла или раковаго масла (см. раки) съ ложкою муки, посолить, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, рубленнаго укропа, перцу, 1—2 желтка, проварить, не кипятя, пока загустѣетъ, начинить пирожки.

1321. **Ватрушки съ творогомъ.** Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, $^1/_2$ ф. сметаны, прибавить $^1/_4$ ф. масла, раскатать. Отжать воду изъ $1^1/_2$ ф. творога, протереть сквозь сито, прибавить 2 яйца, ложку масла, соли и сахара по вкусу, размѣшать. Раздѣлать маленькія ватрушки или одну большую (см. выше), положить поверхъ творогъ, смазать яйцомъ, поставить въ печь. Для того, чтобы творогъ не былъ водянистый, хорошо прибавить столовую ложку сырой манной крупы.

1322. **Пирожки съ мозгами.** Чашку сметаны, 1 яйцо, 1 ф. муки и немного соли, замѣсить. Намазать масломъ жестяныя маленькія формочки, тѣсто раскатать и выложить формочки, поставить

ихъ на листѣ въ духовую и запечь. Приготовить слѣдующій фаршъ: 1 мозгъ сварить въ соленой водѣ, остудить и мелко срубить; прожарить ложку муки въ ложкѣ масла, положить туда мозги, прибавить перцу.—Въ готовыя запеченныя формочки наложить фаршу, помазать яйцомъ и опять поставить въ печь. Если хотятъ сдѣлать безъ формочекъ, пирожки нарѣзаютъ стаканомъ и жарятъ въ жиру.

Можно также наложить раковины грибнымъ фаршемъ (см. выше), или впустить въ каждую по одному яйцу, посыпать сыромъ и сухарями, обрызнуть масломъ и запечь въ жаркой печи.

Разные способы приготовленія мяса.

1323. **Варка мяса.** См. выше „Супы“.

1324 **Жареніе мяса.** Мясо ставятъ на большой огонь или въ открытой посудѣ въ жаркую духовую съ масломъ или жиромъ, но безъ всякой жидкости: можно также жарить мясо на вертелѣ и на рошпорѣ. Когда оно со всѣхъ сторонъ подрумянится, къ нему прибавляютъ немного бульона и, получившимся отъ смѣшенія его съ мяснымъ сокомъ соусомъ, время отъ времени поливаютъ жарящееся мясо; жаръ тогда слѣдуетъ уменьшить. Мясо для жаренья берется отъ тонкаго и толстаго краю.

1325. **Тушеніе мяса.** Мясо обжариваютъ на плитѣ или въ духовой, пока подрумянится, а затѣмъ тушатъ въ духовой въ закрытой посудѣ съ какимъ либо соусомъ и пряностями. Для тушенія идетъ кострецъ, ссѣкъ, огузокъ, бедро, вырѣзка; температура при тушеніи должна быть средняя, чтобы соусъ не сильно кипѣлъ; мясо необходимо какъ можно чаще поливать соусомъ и переворачивать съ одной стороны на другую. Мясо должно тушиться до тѣхъ поръ, пока станетъ на столько мягкимъ, что легко прокалывается вилкой, и сокъ при этомъ вытекаетъ не кровяной, а бѣлый; время необходимое для того, чтобы довести мясо до готовности — приблизительно около четверти часа на каждый фунтъ. На 6 человѣкъ берутъ обыкновенно отъ $3^1/_2$ до $4^1/_2$ ф. мяса; масла берется лишь столько, чтобы мясо не пригорало ко дну кастрюли, т. е. около $^1/_4$ ф.; кореньевъ—около $^1/_2$ ф.; соли и перцу по вкусу.

1326. **Рубленое мясо.** Мясо берется отъ ссѣка, лопатки, костреца; на 6 человѣкъ около 2 ф. мякоти; способъ приготовленія см. Котлеты.

Говядина.

1327. **Разварная говядина.** Чтобы имѣть хорошій кусокъ разварной говядины на второе, надо брать около 1 ф. мяса на человѣка, лучше всего отъ огузка, ссѣка — горбушки, костреца; вымыть, очистить и сварить его съ кореньями, чтобы былъ вкусный бульонъ; когда будетъ готово, вынуть, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, огарнировать кореньями: 2 морковками, рѣпой, 10 картофелинами, 1 кочаномъ бѣлой капусты, красиво нарѣзанными; всѣ эти коренья должны быть предварительно сварены въ бульонѣ до мягкости, затѣмъ ихъ складываютъ въ кастрюльку, кладутъ ложку масла и по вкусу соли, обливаютъ 1 — 2 стаканами бульона и ставятъ на $^1/_2$ часа на легкій огонь. Отдѣльно подается соленые огурцы, горчица, тертый хрѣнъ.

1328. **Разварная говядина съ макаронами.** Отварить 1 ф. макаронъ, смѣшать съ 2 желтками, обсыпать сыромъ и толченными сухарями; сложить мясо въ кастрюльку, покрыть этими макаронами, поставить въ духовую, пока подрумянится.

1329. **Разварная говядина поджаренная.** Вынуть изъ бульона говядину, когда она уже мягка, нарѣзать

ломтиками, помочить каждый ломтикъ въ соусѣ, приготовленномъ слѣдующимъ образомъ: 1 — 2 луковицы поджарить въ маслѣ, остудить, влить 4 яйца, размѣшать; затѣмъ положить всѣ ломтики мяса на сковороду, осыпать тертой булкой и подрумянить въ духовой; облить однимъ изъ соусовъ.

1330. **Тушоная говядина.** Взять 4—5 ф. мяса, хорошенько выбить и вымыть; положить въ кастрюльку нарѣзанныя 3 морковки, 1/2 ф. солонины или жира, 2 луковицы, 2 петрушки, 2—3 лавровыхъ листа, немного перцу, соли, нарѣзанный лимонъ, нѣсколько кусочковъ хлѣбной корки, положить затѣмъ мясо, залить бульономъ, плотно закрыть и тушить; когда станетъ мягкимъ, облить немного уксусомъ и снова тушить; выложить на блюдо, нарѣзать, обложить ломтиками лимона и облить соусомъ отъ того же мяса, процѣдивъ его; можно также огарнировать его картофелемъ, тушоннымъ вмѣстѣ съ мясомъ. Къ этому мясу идетъ также грибной фаршъ: отварить нѣсколько сухихъ грибовъ, мелко нарѣзать, поджарить въ маслѣ съ изрубленной луковицей, посыпать толченымъ перцемъ, тертой булкой, посолить, облить соусомъ, въ которомъ тушилось мясо, размѣшать; когда все это станетъ горячимъ, переложить этимъ фаршемъ ломтики мяса, облить тѣмъ же соусомъ.

1331. **Стуфатъ.** Взять 4 — 5 ф. огузка, ссѣка, кострецa, очистить, выбить немного, нашпиковать 1 ф. шпика, вложить въ кастрюлю, сверху посолить, положить два десятка зеренъ англійскаго перца и нѣсколько штукъ лавроваго листа, 2 морковки, 2 петрушки, 1 сельдерей, нарѣзанный ломтиками лимонъ и 1 луковицу, залить стаканомъ воды или бульона, прибавить 1/2 стакана уксуса или стаканъ вина, плотно прикрыть крышкой и дать хорошо утушиться, потомъ растереть ложку муки съ масломъ, развести сокомъ отъ мяса, процѣдить, влить назадъ въ ту-же кастрюльку и снова дать хорошенько утушиться; соусъ долженъ быть румянымъ. Нарѣзать на блюдѣ мясо, облить тѣмъ же соусомъ, обложить жареннымъ картофелемъ и тертымъ хрѣномъ.

1332. **Гусарское жаркое.** Взять хорошій мягкій кусокъ мяса, лучше всего отъ края, посолить и изжарить въ печи или на вертелѣ; нарѣзать 2—3 луковицы, поджарить въ маслѣ, прибавить немного тертой булки и перца, кусочекъ масла, размѣшать все; сдѣлать затѣмъ надрѣзы на мясѣ и переложить его этимъ фаршемъ, вложить въ котелокъ, облить соусомъ, въ которомъ оно тушилось, процѣдивъ его, или нѣсколькими ложками бульона, накрыть и тушить до готовности.

1333. **Жаркое обыкновенное.** Нарѣзать луковицу, зажарить съ кускомъ масла. Мясо вымыть, посолить и положить въ кастрюлю, гдѣ зажарился лукъ, чтобы мясо запипѣло, накрыть крышкой и поставить жарить, переворачивая на другую сторону, когда подрумянится; когда сокъ мясной выкипитъ, подливать понемногу бульона, или кипятка. Есть еще другой способъ. Вымыть мясо, посолить, положить въ котелокъ, обсыпать нарѣзанной морковью, лукомъ, сельдереемъ, петрушкою, влить стаканъ хлѣбнаго кваса, поставить въ духовую, переворачивая, прокалывая вилкой и поливая квасомъ. Когда будетъ готово, слить соусъ, снять жиръ, подправить растертой съ масломъ мукою, облить мясо. Наконецъ, можно еще приготовить слѣдующимъ образомъ: вымыть, выбить, посолить, натереть солью и перцемъ и оставить стоять до слѣдующаго дня; на слѣдующій день положить на противень, обложить кусочками масла, обсыпать сухарями, жарить до готовности, подливая понемногу кипятка.

1334. **Жаркое на вертелѣ.** Взять кусокъ мяса отъ толстаго филея, очистить отъ жилъ и жира и положить на

ночь въ легкій уксусъ. На слѣдующій день вынуть, нашпиковать и жарить на вертелѣ, на очень сильномъ огнѣ, постоянно поливая масломъ, но не очень долго, чтобы мясо не пережарилось; если кусокъ мяса слишкомъ тонокъ, связать его вдвое. Есть еще другой способъ: взять жирный кусокъ филея отъ наружной вырѣзки или толстаго края, очистить отъ жилъ, посолить и оставить лежать въ теченіи 3—4 часовъ съ нѣсколькими ломтиками лука, лавровымъ листомъ (4 — 5 штукъ) и лимонной цедрой. Потомъ обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, положить на блюдо, облить бульономъ; передъ подачей нарѣзать и поджарить каждый кусокъ на сковородѣ, облить соусомъ, въ которомъ оно жарилось.

1335. **Ростбифъ.** Взять 10—15 ф. толстаго филея съ вырѣзкой и костью, очистить отъ жилъ, посолить, положить на сотейникъ или большую сковороду и поставить въ горячую печь на 2—3 часа, переворачивая, чтобы подрумянился со всѣхъ сторонъ, и поливая масломъ и его собственнымъ сокомъ. Когда будетъ готовъ, снять мясо съ кости, нарѣзать ломтями и сложить обратно на кость, полить соусомъ со сковороды, а остальной соусъ слить въ соусникъ.

1336. **Бифштексъ.** Взять кусокъ вырѣзки, очистить отъ жилъ, нарѣзать ломтиками поперекъ въ 2 пальца толщиною, выбить тупою поверхностью ножа или деревяннымъ молоточкомъ вдоль волоконъ, посыпать перцемъ, помазать прованскимъ масломъ и оставить стоять 2—3 часа. Разогрѣть сковороду, распустить масло, положить бифштексы, посолить и жарить на большомъ огнѣ: раньше поджарить одну сторону, потомъ перевернуть на другую, не жарить слишкомъ долго. Когда съ обѣихъ сторонъ подрумянится и при надавливаніи ножемъ выходитъ кровяной соусъ, тотчасъ снять, облить соусомъ, въ которомъ бифштексъ жарился, посыпать тертымъ хрѣномъ.

1337. **Бифштексъ по-гамбургски.** Приготовить обыкновенный бифштексъ (см. № 1336); спустить яйцо осторожно въ горячее масло, когда оно стянется, снять ножомъ, положить по яйцу на каждый кусокъ бифштекса и подавать.

1338. **Бифштексъ по-англійски.** Взять кусокъ мяса отъ внутренней вырѣзки, нарѣзать ломтями, выбить, посыпать солью и перцемъ, обвалять каждый кусокъ въ мукѣ. Изрубить и поджарить въ маслѣ 2—3 луковицы, положить туда-же бифштексы, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ картофелемъ и хрѣномъ.

1339. **Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями.** Разрѣзать говядину на толстыя зразы и выбить; нарѣзать большими ломтиками 1—2 моркови, рѣпу, брюкву, 1/2 кочана капусты, 1—2 луковицы, петрушку и положить все это въ кастрюльку слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразъ, посолить, посыпать англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, опять рядъ кореньевъ и затѣмъ зразъ и т. д.; все это плотно прижать; налить стаканъ крѣпкаго жирнаго бульона, закрыть плотно крышкою, замазать тѣстомъ, чтобы паръ не выходилъ и тушить 2—3 часа на легкомъ огнѣ.

1340. **Зразы фаршированныя изъ рубленнаго мяса.** Очистить отъ жилъ и изрубить кусокъ говядины; полъ французской булки намочить въ молокѣ или бульонѣ. Положить изрубленное мясо въ чашку вмѣстѣ съ булкой, не выжимая ея, прибавить яйцо, или натертаго сырого картофеля, положить по вкусу соли и перцу и размѣшать деревянной ложкой. Фаршъ: очистить и изрубить 2 — 3 луковицы, поджарить въ ложкѣ масла на сковородкѣ, пока лукъ подрумянится; прибавить немного толченыхъ сухарей и столько бульона, чтобы

получилась тѣстообразная масса. Если масло не достаточно солоно, посолить. Обмакнувши руки въ холодной водѣ, сдѣлать изъ мяса плоскія зразы, наложить ихъ фаршемъ и залѣпить какъ пирожки, обвалять въ сухаряхъ, и положить на сковородку въ кипящее масло, переворачивая, чтобы обѣ стороны подрумянились. Сложить затѣмъ въ кастрюлю, всыпать ложку толченыхъ сухарей, влить 1/2 ложки масла и столько бульона, чтобы всѣ зразы были имъ прикрыты и поставить на 1/2 часа въ духовую.

1341. **Зразы рубленыя безъ фарша.** Очистить отъ жилъ и изрубить кусокъ говядины и 1/4 ф. почечнаго жира, положить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, ложку масла, размѣшать, сдѣлать небольшія плоскія зразы и жарить, положивъ въ кипящее масло; когда будутъ готовы, прибавить 1/2 стакана сметаны и тушить нѣкоторое время подъ крышкою, подливая бульона; сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ.

1342. **Зразы польскія.** Взять кусокъ говядины отъ филея, нарѣзать ломтиками въ 1/2 пальца толщины, хорошенько выбить, положить въ нихъ гречневую кашу съ мелко накрошеннымъ лукомъ, посолить и посыпать перцемъ; свернуть каждый начиненный ломтикъ въ трубку, связать ниткой, положить въ кастрюльку, прибавить 1—2 ложки масла, немного бульона и тушить подъ крышкой въ духовой. Отдѣльно въ кастрюлькѣ вскипятить немного бульону съ ложкой масла, растереть въ холодной водѣ ложку муки, влить въ кастрюлю, дать прокипѣть; когда зразы на половину уже утушились, облить ихъ этимъ соусомъ, положить нѣсколько зеренъ перцу, 2 — 3 лавровыхъ листа, тушить до готовности и подавать на столъ.

1343. **Зразы съ капустой.** Взять кусокъ говядины и тушить до мягкости въ кастрюлѣ; когда снизу подрумянится, налить немного воды или бульону, такъ чтобы мясо покрылось, и дать хорошенько кипѣть. Потомъ вынуть мясо и остудить. Положить въ кастрюльку немного масла или жиру, а сверху нарѣзанное зразами мясо, на мясо отваренную и тушоную съ солониной капусту, затѣмъ опять зразы и т. д., пока наполнится кастрюля; закрыть крышкой, поставить на легкій огонь и тушить около часа, не давая подгорать. Поджарить между тѣмъ 1—2 мелко изрѣзанныя луковицы, прибавить ложку муки, размѣшать, развести бульономъ и вскипятить; выложивъ на блюдо зразы цѣликомъ, какъ бабу, полить этимъ соусомъ, посыпать перцемъ и подавать.

1344. **Клопсъ.** Нарѣзать кусокъ говядины отъ филейной вырѣзки или отъ толстаго края ломтями, выбить, посолить ихъ, оставить лежать 2—3 часа. Намазать дно кастрюли масломъ, положить нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, 2—3 лавровыхъ листа и затѣмъ ломтики говядины, пересыпая ихъ мелко изрубленнымъ лукомъ и мукою, подлить 2 ложки воды и тушить подъ крышкою, подливая понемногу бульона и встряхивая кастрюльку, чтобы мясо не подгорало.

1345. **Бигосъ.** Взять кусокъ мяса, нарѣзать на зразы, съ блюдечко величиною, порубить каждый отдѣльно, посолить, посыпать перцемъ и положить на смазанный масломъ листъ; стушить кислую капусту съ свинымъ саломъ, положить на каждый зразъ ложку этой капусты, а на капусту ломтикъ вареной солонины, поставить на часъ въ горячую печь, вынуть на блюдо, полить тѣмъ-же процѣженнымъ соусомъ. Можно сдѣлать бигосъ изъ остатковъ: для этого нарѣзаютъ кусочками оставшееся жаркое, или вареное мясо или телятину. Поджарить ложку муки съ ложкою масла, развести бульономъ и двумя ложками уксуса, туда же нарѣзать 4—5 очищенныхъ кислыхъ яблоковъ, вскипятить; положить туда затѣмъ нарѣзанное мясо и кусокъ сахара; еще разъ все вмѣстѣ вскипятить. Вмѣсто яблокъ можно положить соленые огурцы.

1346. **Бефъ Строгановъ.** Нарѣзать маленькими квадратиками кусокъ мягкой говядины, посыпать солью и перцемъ. Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, размѣшать, прокипятить и процѣдить, положить 1 — 2 ложки сметаны; поджарить куски мяса съ масломъ, положить въ соусъ, вскипятить и подавать. Бефъ Строгановъ приготовляется тоже съ соусомъ томатъ (см. ниже).

1347. **Битки.** Взять кусокъ говядины, нарѣзать ломтями въ палецъ толщиною, выбить, посыпать солью и перцемъ, положить въ кастрюлю, положить ложку масла, налить немного бульона или кипятка, тушить подъ крышкой до мягкости, влить 1/2 стакана сметаны, прокипятить и подавать на столъ.

1348. **Котлеты.** Очистить отъ жилъ и мелко изрубить кусокъ мяса отъ сѣка, костреца или лопатки съ кускомъ почечнаго жира, положить туда вымоченную въ водѣ или молокѣ французскую булку (1/2 булки на 1 ф. мяса), снявъ съ нея корочку, немного соли, перцу, 1—2 яйца, кто любитъ, немного изрубленнаго и поджареннаго луку, все это размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ мукѣ или сухаряхъ, положить на сковородку въ горячее масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

1349. **Котлеты на бѣлкахъ.** Кусокъ мягкаго мяса наскоблить ножомъ, чтобы не осталось ни одной жилки, растереть, вбивая по одному три желтка и 2 ложки топленнаго масла, вложить вымоченную въ молокѣ булку, немного тертаго луку, толченаго перцу, соли, размѣшать все и прибавить взбитые бѣлки, сдѣлать круглыя плосковатыя котлеты, осыпать мукою или тертою булкою, положить въ кастрюлю, положивъ туда же кусокъ масла и поставить тушить; когда немного подрумянятся, налить бульону, свареннаго изъ оставшихся костей и жилъ, положить нарѣзанный ломтиками лимонъ и немного капарцовъ; если соусъ слишкомъ жидокъ, прибавить тертой булки.

1350. **Битыя котлеты.** Взять кусокъ мяса—котлетную часть, нарѣзать такъ на куски, чтобы каждый имѣлъ косточку, выбить, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородѣ, пока подрумянятся съ обѣихъ сторонъ; переложить въ кастрюлю, подлить бульона и стаканъ вина, тушить до мягкости, передъ отпускомъ положить ломтики лимона безъ зеренъ, облить тѣмъ соусомъ, въ которомъ тушились; обложить лукомъ, слѣдующимъ образомъ приготовленнымъ: нѣсколько луковицъ отвариваютъ въ водѣ и очистивъ, наливаютъ бульономъ, прибавляютъ ложку масла, тушатъ до готовности.

1351. **Рулетъ.** Приготовивъ мясо какъ для котлетъ (см. котлеты), придать ему продолговатую форму, въ родѣ большой булки, положить въ кастрюльку, подлить бульона, заправить соусъ ложкою муки съ ложкою масла и поставить тушить до готовности.

1352. **Голубцы.** Изрубить кусокъ мяса, прибавить мелко нарѣзанную луковицу, соли и перцу. Очистить кочанъ капусты отъ верхнихъ листьевъ, обварить кипяткомъ; когда остынетъ, снять столько листьевъ, сколько надо голубцовъ, наложить въ каждый мясной фаршъ, закрыть въ видѣ конверта, обвязать ниткой и положить въ кастрюлю, налить немного бульона и 1—2 ложки масла и тушить до готовности. Приготовить отдѣльно соусъ со сметаной или соусъ томатъ и облить голубцы. Или же голубцы кладутъ на сковородку, на которой была подрумянена ложка масла, ставятъ въ горячую духовую печь; когда зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, голубцы вынимаютъ, снимаютъ нитки, кладутъ на блюдо и обливаютъ чашкой сметаны.

1353. **Мозги жаренные.** Мозги бычачьи положить на 1/2 часа въ холодную воду, очистить осторожно отъ пленокъ, отварить въ соленой водѣ, положивъ туда англійскаго перца и лавроваго листа, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, нарѣзать котлетами, обравнять, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и зажарить въ маслѣ. Облить соусомъ или масломъ.

1354. **Почки бычачьи.** Отварить въ соленой водѣ съ англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ 2 почки, очищенныя отъ перепонки и жира. Поджарить ложку муки съ ложкой масла, натереть туда же обжаренную луковицу, развести стаканъ бульона, вскипятить, опустить туда же нарѣзанные ломтиками почки, накрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ. Можно прибавить немного уксуса или нѣсколько ломтиковъ лимона.

Или: очистить двѣ почки, нарѣзать ломтиками, посыпать солью и перцемъ и дать постоять 1/2—1 часъ Распустить въ кастрюлькѣ 2 ложки масла, мелко нарѣзать туда луковицу, положить почки, обвалявъ ихъ предварительно въ мукѣ и тушить подъ крышкой, встряхивая время отъ времени кастрюльку; когда будутъ готовы, прибавить 2—3 ложки холодной воды, нѣсколько ложекъ сметаны, нарѣзать немного варенаго картофеля, вскипятить и подавать.

1355. **Печенка тушоная.** Вымочить печенку въ водѣ, очистить отъ перепонки, нарѣзать кусочками и поставить съ кускомъ масла въ духовую печь; когда слегка обжарится, подлить немного бульона и тушить до готовности; облить тѣмъ же соусомъ. въ которомъ тушилась.

Или: вымочивъ и очистивъ печенку, отварить ее въ водѣ, мелко изрубить, налить бульономъ, положить перца, поджарить ложку муки и изрубленную луковицу въ ложкѣ масла, развести бульономъ, вскипятить, влить по вкусу уксуса 1—2 ложки, смѣшать все, покрыть крышкою и тушить до готовности.

1356. **Печенка жареная.** Намочить печенку въ водѣ, очистить отъ перепонки, нарѣзать тоненькими кусочками, обвалять въ сухаряхъ и въ мукѣ; распустить на сковородкѣ кусокъ масла, поджарить луковицу, и затѣмъ жарить печенку, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ масло, оставшееся отъ жаренія всыпаютъ 1/2 ложки муки и, давъ ей поджариться, прибавляютъ бульона, а затѣмъ ложку сметаны, даютъ вскипѣть и процѣживаютъ соусъ сквозь сито.

1357. **Рубцы.** Хорошо очищенный рубецъ налить водою и варить 5 часовъ, потомъ вынуть, еще очистить, нарѣзать длинными ломтиками, налить бульономъ и варить съ кореньями и пряностями еще 2 часа до мягкости. Намочить мякишъ отъ французской булки въ бульонѣ, выжать и растереть съ кускомъ масла, смѣшать съ рубцомъ, и кипятить, пока сгустѣетъ. Рубецъ обкладываютъ колбасой изъ гречневой каши: вскипятить 2/3 стакана крупы съ бульономъ и свинымъ саломъ, всыпать соли, перца, наложить этимъ бычачью кишку, завязать ее и отварить въ кипяткѣ, нарѣзать кусками и обложить рубецъ.

1358. **Языкъ бычачій.** Сварить языкъ въ водѣ съ кореньями и пряностями, снять кожу, нарѣзать ломтиками, обложить картофельнымъ пюре или зеленымъ горошкомъ, и подавать.

1359. **Солонина.** Кусокъ солонины отъ филея, огузка или сѣка, хорошенько вымочить, варить, снимая накипь, 2—3 часа, не давая перевариться; когда будетъ мягка, положить на блюдо и нарѣзать ломтиками; къ ней подаютъ хрѣнъ, горчицу или зеленый горошекъ.

Телятина.

Приготовленіе телятины требуетъ тѣхъ же пріемовъ, что и говядины, но, какъ болѣе нѣжное мясо, она гораздо скорѣе доходитъ до готовности и потому надо

слѣдить за тѣмъ, чтобы она не переварилась или пережарилась. Телятина требуетъ также болѣе легкаго огня. Если телятина недостаточно бѣла, то ее кладутъ, за 5—6 часовъ до жаренія, въ снятое молоко. На жаркое для 6 человѣкъ берутъ обыкновенно отъ 4—5 ф. или же 3 ф. мякоти.

1360. **Жаркое телятина.** Взять заднюю часть телятины съ прилегающими къ ней ребрами и почками, мочить ее нѣсколько часовъ въ молокѣ, облить уксусомъ, положить на противень, полить слегка поджареннымъ масломъ и поставить въ духовую печь; когда подрумянится съ обѣихъ сторонъ, прибавить бульона или кипятка и полученнымъ сокомъ почаще поливать ее и переворачивать, пока станетъ мягкой. Къ телятинѣ подаютъ картофель жареный и тушоный, шинкованную капусту и разный салатъ.

1361. **Грудинка жареная.** Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, посолить; влить въ кастрюлю немножко уксусу, 1 1/2 стакана бульона, 2 луковицы. 3—4 лавровыхъ листа, нѣсколько ломтиковъ лимона, положить туда же нарѣзанную грудинку и тушить до мягкости; распустить на сковородкѣ ложку масла, поджарить изрубленную луковицу, вынуть и положить туда же грудинку, обмакнувъ ее въ яйцахъ и осыпавъ сухарями; поджарить съ обѣихъ сторонъ и облить соусомъ, въ которомъ грудинка жарилась: его заправляютъ поджаренной мукой, разводятъ бульономъ и подцвѣчиваютъ жженымъ сахаромъ.

1362. **Отбивныя котлеты.** Взять котлетную часть телятины, нарѣзать такъ, чтобы каждая котлета осталась съ косточкою, отбить ихъ тупою стороною кухоннаго ножа, посолить, обмакнуть въ яйцѣ, осыпать сухарями и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ на сковородкѣ, чтобы были сочными и имѣли желтоватый цвѣтъ. Подавая, облить ихъ тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарились, прибавивъ 2—3 ложки бульона. Къ нимъ подаютъ картофель, зеленый горошекъ, салаты, пикули.

1363. **Котлеты рубленныя.** Взять телятину отъ лопатки или филей, вынуть кости, мелко изрубить, положить вымоченный въ молокѣ мякишъ отъ французской булки, ложку масла, немного перцу, 2 яйца, все хорошенько размѣшать и сдѣлать тонкія продолговатыя котлеты, вложить косточки, обмакнуть каждую въ яйцо, обсыпать сухарями и поджарить на сковородѣ въ кипящемъ маслѣ; облить краснымъ соусомъ съ лимономъ или соусомъ изъ маринованныхъ грибовъ.

1364. **Шницель по-вѣнски.** Нарѣзать телятину продолговатыми ломтиками, отбить ихъ немного, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ, обмакнуть въ яйцѣ и посыпать сухарями. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, положить ломтики телятины и подрумянить ихъ съ обѣихъ сторонъ. Когда будутъ готовы, положить на каждый кусокъ ломтикъ лимона безъ кожицы, обложить жареннымъ картофелемъ.

1365. **Рагу изъ телятины.** Нарѣзать телятину (можно взять остатки отъ жаркого) ломтиками, сложить съ костями въ кастрюльку, разбивъ ихъ предварительно, прибавить ложку масла, немного кипятку, ложки двѣ уксусу, соли и перцу, прокипятить до готовности и подавать.

Или: нарѣзать телятину вмѣстѣ съ костями; посолить, посыпать перцемъ и мукою. Поджарить мелко изрубленную луковицу, сложить туда же ломтики телятины, подлить бульона 1 1/2—2 стакана, 1/2 стакана сметаны, нарѣзанные и поджаренные коренья и тушить все на легкомъ огнѣ; заправить ложкою муки, растереть съ ложкою масла и тушить до мягкости.

1366. **Битки изъ телятины.** Изрубить телятину и приготовить какъ для котлетъ; сдѣлать круглыя плоскія котлеты, помазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ кипящемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; влить въ ту же кастрюлю 1—2 стакана сметаны, вскипятить, положить растертую съ $^1/_2$ ложкою масла ложку муки, снова вскипятить и подавать.

1367. **Битки съ лозанками.** Нарѣзать кусокъ телятины тонкими ломтиками, положить въ кипящее масло, посыпать изрубленной луковицей, перцемъ, тертой булкой и тушить на легкомъ огнѣ. Сдѣлать тѣсто какъ для лапши (см. лапша), нарѣзать изъ него косые четырехугольники — лозанки, отварить ихъ, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Вымазать кастрюлю масломъ, посыпать сухарями, положить лозанки, затѣмъ на нихъ телятину, снова лозанки и т. д. Поставить на $^3/_4$ часа въ печь; опрокинуть потомъ на блюдо.

1368. **Телячья голова.** Разрѣзать очищенную телячью головку по-поламъ, вынуть мозги, вымочить и отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями; поджарить въ ложкѣ масла немного луку, смѣшать съ 3 яйцами и перцемъ, обмакнуть въ этомъ нарѣзанную ломтиками телячью головку, осыпать сухарями, положить на смазанную масломъ сковороду и поставить въ печь, пока подрумянятся съ обѣихъ сторонъ; поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла ложку муки, влить 2 стакана бульона, облить телятину.

1369. **Телячьи ножки.** Взять телячьи ножки, очистить, вымыть, чтобы стали совершенно бѣлыми, отварить до мягкости и, вынувъ кости, разрѣзать каждую ножку по-поламъ, обмакнуть въ яйцѣ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ кипящемъ маслѣ, сложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ, прибавивъ къ нему лимоннаго сока и нѣсколько кусочковъ сахара.

1370. **Телячья печенка.** Мочить телячью печенку нѣсколько часовъ въ молокѣ, снять кожицу, хорошенько вымыть и нарѣзать ломтиками. Распустить ложку масла, поджарить мелко изрубленную луковицу и коренья (морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ сельдерея), вложить печенку, нѣсколько зеренъ перца, соли, налить $^1/_2$ стакана бульона и жарить; когда будетъ готова, выложить на блюдо печенку, всыпать на сковородку $^1/_2$ ложки муки, влить чашку бульона, сметаны, вскипятить, и залить печенку процѣженнымъ соусомъ. Чтобы не пережарить печенки, надо часто пробовать вилкой: если кровь больше не выступаетъ, значитъ печенка готова; солить надо не въ началѣ, а уже въ самомъ концѣ жаренья, а то она будетъ жесткой.

Или: очистить отъ кожицы телячью печенку, нашпиковать, поджарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ; положить затѣмъ въ кастрюльку, прибавить ложку масла, перцу, кореньевъ, пряностей, и когда будетъ почти готова—солить, и тушить на маломъ огнѣ до готовности, поворачивая, чтобы не пригорѣла; выложить на блюдо, а въ кастрюлю всыпать ложку муки, развести бульономъ, прибавить $^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить и облить печенку.

1371. **Сальникъ изъ телячьей печенки.** Очистивъ отъ кожицы и сваривъ до половины готовности, остудить печенку, мелко изрубить, прибавить нѣсколько ложекъ масла, $^1/_2$ вымоченной въ молокѣ булки, нѣсколько ложекъ сметаны, нѣсколько желтковъ; немного соли, перцу, хорошенько размѣшать; начинить этимъ фаршемъ прилегающую къ рубцу сѣтку и испечь въ печкѣ.

1372. **Телятина съ сардинками или селедкой.** Поджарить 6—8 отбивныхъ котлетъ, вынуть ихъ, а оставшееся въ кастрюлькѣ масло развести стаканомъ бульона и прибавить стаканъ сметаны; взять нѣсколько сардинокъ или селедку,

истолочь, положить въ соусъ, хорошенько размѣшать и вскипятить, положить туда же котлеты, прокипятить, выложить на блюдо.

Или, размѣшать въ ложкѣ масла ложку муки, поджарить съ нею мелко изрубленную луковицу и одну петрушку, прибавить немного лимонной цедры и нѣсколько измельченныхъ сардинокъ, развести 1—2 стаканами бульона или кипятка, прибавить нѣсколько зеренъ англійскаго перца и 2—3 лавровыхъ листа, ложку уксуса и вскипятить; положить туда же нарѣзанную жаренную телятину и тушить.

1373. **Телячій рубецъ.** Хорошенько вымыть телячій рубецъ и сварить его въ соленой водѣ до мягкости. Смѣшать нѣсколько желтковъ съ 2 ложками сметаны, прибавить $^1/_2$ ложки картофельной муки и немного лимоннаго сока, развести 1—2 стаканами бульона, размѣшать, вскипятить и облить рубецъ. Можно еще прибавить къ соку, кто любитъ, отдѣльно отвареннаго изюма.

1374. **Телятина съ рисомъ (Фрикассе).** Очистить, посолить и отварить до мягкости телячью грудинку или другой кусокъ телятины съ кореньями и англійскимъ перцемъ; обварить $^1/_2$ ф. риса кипяткомъ и налить бульономъ, въ которомъ варилась телятина, прибавить ложку масла, немного мушкатнаго орѣха, размѣшать, уложить на блюдо красиво нарѣзанную телятину, перекладывая отвареннымъ рисомъ и облить румянымъ масломъ съ сухарями. Можно также тушить телятину вмѣстѣ съ кореньями, пряностями и рисомъ, посолить, посыпать перцу, прибавить масла, налить бульономъ и тушить, пока бульонъ выкипитъ.

1375. **Бигосъ изъ телятины.** Нарѣзать ломтиками оставшуюся жаренную телятину; подрумянить ложку муки въ ложкѣ масла, развести бульономъ или водою, вскипятить, вложить нѣсколько нарѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ или кислыхъ яблокъ и еще разъ вскипятить, опустить телятину, посолить и, прокипятивъ, подавать.

1376. **Котлеты изъ телячьихъ мозговъ.** Взять телячьихъ мозговъ, намочить на часъ въ холодной водѣ, вынуть и обварить посоленнымъ кипяткомъ, долить туда 3 ложки уксуса, вскипятить мозги хорошенько, отцѣдить, очистить отъ кожицы, нарѣзать кусками, обвалять въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ горячемъ маслѣ, пока подрумянятся съ обѣихъ сторонъ.

1377. **Фрикандо изъ телятины.** Взять кусокъ телятины, вынуть кости, намазать масломъ, растертымъ съ перцемъ и лимоннымъ сокомъ, свернуть въ видѣ большой зразы, завязать ниткой и жарить въ горячей печкѣ, поливая масломъ.

Баранина.

Какъ и телятина, баранина должна жариться гораздо меньше времени, чѣмъ говядина; обыкновенно, она доходитъ до готовности уже въ теченіи одного часа, причемъ изъ нея начинаетъ выходить паръ.

1378. **Баранина жаркое.** Взять заднюю часть баранины, подержать $^1/_2$ часа въ уксусѣ, выбить ее, вымочить, нашпиковать, сдѣлавъ надрѣзы лукомъ-шарлотомъ, посолить, положить на противень, полить 2—3 ложками воды, поставить въ духовую печь и жарить, поливая сокомъ отъ баранины; передъ концомъ осыпать мукою, зарумянить, и облить соусомъ, снявъ съ него жиръ.

1379. **Баранина съ соусомъ изъ сметаны.** Взять кусокъ баранины, очистить отъ жилъ и излишняго жира, отбить, нашпиковать и жарить въ печи или на вертелѣ, поливая сметаной.

1380. **Баранина въ родѣ серны.** Взять котлетную часть отъ баранины, очистить отъ жилъ и жира, отрубить выступающія кости. Сварить уксусъ съ

10 зернами англійскаго перца, 8—10 лавр. листьями, залить имъ баранину и вынести на холодъ дней на 5, каждый день переворачивая; вынуть, выжать, нашпиковать, посолить, посыпать перцемъ и дать полежать около часу, поставить затѣмъ въ печь и поливать масломъ съ уксусомъ, а въ концѣ прибавить 2—3 ложки сметаны. Подавая, осыпать сухарями и облить процѣженнымъ соусомъ.

1381. **Котлеты отбивныя.** Нарѣзать котлетную часть такъ, чтобы при каждой котлетѣ была косточка, выбить, посолить, обмакнуть въ яйцо, обсыпать сухарями и жарить въ горячемъ маслѣ на сковородѣ; къ нимъ подаютъ салатъ или пюре изъ картофеля.

1382. **Котлеты рубленныя.** Взять баранину отъ лопатки, вынуть кости, очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, посыпать перцемъ, положить кусокъ вымоченной въ молокѣ и выжатой булки, 1 ложку масла, 1—2 яйца, все размѣшать; раздѣлать котлеты, вложить въ каждую изъ нихъ косточку, обмакнуть въ яйцѣ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ горячемъ маслѣ на сковородѣ.

1383. **Шашлыкъ.** Нарѣзать ломтями жирную баранину, помазать солью, перцемъ, рубленнымъ лукомъ, нанизать на вертелъ и обжарить со всѣхъ сторонъ на угольяхъ.

1384. **Пилавъ.** Взять жирную грудинку отъ молодого барашка, нарѣзать ломтями и укладывать въ кастрюлѣ так. обр.: на дно положить 1/8 ф. масла, потомъ 1/2 ф. отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго риса, на рисъ нашинкованныя 3—4 морковки, нѣсколько зеренъ англійскаго перца, изюму, ломтики баранины, потомъ опять 1/8 ф. масла, рисъ и т. д., пока все не выложится; тушить до тѣхъ поръ, пока не останется ни капли жидкости.

Или, распустить въ кастрюлѣ 1/4 ф. масла, положить туда нарѣзанную луковицу и ломти баранины, тушить почти до готовности. Отварить отдѣльно разсыпчатый рисъ (около стакана); слить съ баранины соусъ, насыпать на нее обваренаго кипяткомъ чернослива и изюма, насыпать поверхъ рису, посолить, облить соусомъ отъ баранины, тушить подъ крышкою до готовности.

1385. **Грудинка жареная.** Отварить грудинку съ кореньями и пряностями разрѣзать на куски, обмакнуть въ яйцо, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ; подавать съ какимъ либо пикантнымъ соусомъ.

Или, поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковицу, всыпать туда же ложку муки, налить бульона изъ баранины и стаканъ сметаны, вскипятить, прибавить нѣсколько желтковъ, проварить, не давая кипѣть; сложить на блюдо отваренную и нарѣзанную грудинку, облить этимъ соусомъ.

1386. **Рагу изъ баранины** готовится такъ же, какъ изъ телятины.

1387. **Сальникъ изъ ливера и печенки.** Отварить съ кореньями ливеръ и печенку, мелко изрубить, положить соли и перцу, положить 2—3 яйца, тертую булку, поджаренную изрубленную луковицу, влить стаканъ топленаго бараньяго сала, размѣшать, начинить сѣтку отъ рубца, поставить въ духовую на 1—1 1/2 часа.

Свинина.

1388. **Свинина шпикованная.** Взять свѣжій окорокъ, выбить, вымочить въ соленой водѣ, снять кожу, нашпиковать и посолить; нарѣзать ломтиками 1/2 ф. солонины, 2 луковицы, прибавить 1 петрушку, лавроваго листа, перца, нѣсколько гвоздикъ, положить все это на противень, а поверхъ свинину, на ней нѣсколько кусочковъ масла и жарить, поливая сокомъ отъ свинины; снять съ соуса жиръ, прибавить немного бульона, соли, капарцовъ, вскипятить и залить свинину. Можно обложить маринованными грибами или картофелемъ.

1389. **Жаркое свинина.** Взять котлетную часть свинины, снять кожу и часть жира, поставить въ печь и жарить, поливая собственнымъ сокомъ.

1390. **Свинина съ вишневымъ сокомъ.** Взять грудинку или котлетную часть свинины или небольшой окорокъ, мариновать дня два въ вскипяченномъ съ кореньями уксусѣ; положить затѣмъ въ кастрюлю, положить англійскаго перца, лавроваго листа, влить стаканъ бульона, можно также подлить и 1/2 стак. вина, и тушить подъ крышкою до мягкости; вынуть затѣмъ изъ бульона, процѣдить послѣдній, прибавить 1/2 стак. вишневаго сока и облить свинину этимъ соусомъ или соусомъ изъ чернослива (отварить и протереть 1/2 ф. чернослива, смѣшать съ ложкою поджаренной муки, развести соусомъ отъ жаркого, и, прибавивъ сахару, вскипятить). Можно также, заливъ свинину вишневымъ сокомъ, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ и лимонной цедрой, поставить въ горячую печь, пока подрумянится.

1391. **Маринованная свинина.** Взять кусокъ свинины, снять кожу и замариновать слѣд. обр.: облить ее стаканомъ уксуса, стаканомъ прованскаго масла и стаканомъ вина, положить разныхъ кореньевъ, луку, эстрагону и немного соли. Когда умаринуется, вынуть и обжарить немного на вертелѣ; положить потомъ на противень, облить соусомъ, въ которомъ свинина мариновалась, накрыть бумагой и жарить въ духовой.

1392. **Фаршированная свиная грудинка.** Сдѣлавъ ножемъ большое отверстіе между костями и мясомъ, нафаршировать грудинку кислой капустой (стакана 1 1/2) съ 3—4 нашинкованными кислыми яблоками, завязать, посыпать рубленнымъ лукомъ, налить нѣсколько ложекъ воды и жарить въ духовой.

1393. **Котлеты изъ свинины.** Разрѣзать котлетную часть такъ, чтобы при каждой котлетѣ осталась косточка, отбить, посолить, посыпать перцемъ, обмакнуть въ яйцѣ, обсыпать сухарями и поджарить на сковородкѣ съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ

1394. **Свиныя почки.** Отварить почки въ кипяткѣ, вынуть и остудить. Поджарить ложку муки и тертую луковицу въ ложкѣ масла, развести стаканомъ бульона и стаканомъ вина, опустить въ этотъ соусъ нарѣзанную ломтиками почку, посоливъ ее и посыпавъ перцемъ, и тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ.

1395. **Вареная ветчина.** Окорокъ или кусокъ ветчины вымыть (если она очень солона, то намочить въ водѣ на нѣсколько часовъ), положить въ кастрюлю, залить водою, прибавить разныхъ кореньевъ и варить сначала на большомъ, потомъ на маломъ огнѣ, покуда не будетъ мягкой; когда будетъ готова, снять кожицу, нарѣзать ломтиками, выложить на блюдо съ разварнымъ картофелемъ. Ее подаютъ и холодною.

1396. **Ветчина запеченная въ тѣстѣ.** Намочить окорокъ, если онъ солонъ, на ночь въ холодной водѣ, раскатать ржаное тѣсто, положить на него до-суха вытертый окорокъ, закрыть другимъ пластомъ тѣста, защипить края, смачивая ихъ водою, чтобы не раскленились; закрытый, такимъ образомъ, тѣстомъ окорокъ поставить въ горячую печь часа на 3. Вынуть затѣмъ окорокъ, дать остыть, не снимая тѣста; когда остынетъ, освободить его отъ тѣста, нарѣзать ломтиками, снявъ кожу. Тѣсто для замазки замѣшивается обыкновенно изъ ржаной муки и воды.

1397. **Поросенокъ съ кашей.** Обварить поросенка кипяткомъ, опалить оставшуюся щетину, вынуть внутренности, хорошенько обмыть, натереть солью снаружи и внутри, нафаршировать разсыпчатой гречневой кашей, съ

отдѣльно поджаренными и нарѣзанными печенкой, сердцемъ и пупкомъ и зашить отверстіе, положить на противень, полить сверху масломъ и жарить, время отъ времени поворачивая, чтобы подрумянился со всѣхъ сторонъ, и поливая его собственнымъ сокомъ. Можно также жарить его на вертелѣ, поливая масломъ.

1398. **Поросенокъ фаршированный.** Фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: печенку и ливеръ отъ поросенка отварить, истолочь и протереть сквозь рѣшето, прибавить нѣсколько желтковъ, ложку масла, $^1/_2$ намоченной въ водѣ булки, немного перцу, сахару и корицы, все это хорошенько размѣшать и измельчить. Затѣмъ поступаютъ съ нимъ, какъ въ § 1397.

1399. **Поросенокъ вареный**. Вычистить и вымыть поросенка, облить его холодною водою, чтобы весь былъ покрытъ, варить подъ крышкою, сначала на большомъ, потомъ на легкомъ огнѣ; можно также положить коренья и пряности; когда будетъ готовъ, хорошенько посолить бульонъ и дать поросенку остыть въ немъ, выложить на блюдо, нарѣзавъ красивыми ломтями. Къ нему идетъ бѣлый соусъ или соусъ съ хрѣномъ (см. ниже).

1400. **Заяцъ-жаркое.** Вынотрошить зайца, снять всѣ пленки, помочить нѣсколько часовъ въ уксусѣ, разбавленномъ водою, съ накрошеннымъ лукомъ, солью, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, нашпиковать свинымъ шпекомъ, жарить на противнѣ, поливая сначала масломъ, а къ концу сметаной до готовности; выложить на блюдо, разрѣзать на части, облить соусомъ. Къ нему подается обыкновенно соусъ изъ свеклы (см. ниже).

1401. **Заяцъ тушенный.** Очистивъ, вынотрошивъ и вымочивъ зайца какъ для жаренія (см. № 1400), нашпиковать его, посолить, посыпать перцемъ, мукой и обжарить въ маслѣ, пока обрумянится. Разрубить его на куски, сложить ихъ въ кастрюлю, полить соусомъ съ противня, на которомъ заяцъ жарился, подправивъ соусъ растертой съ масломъ мукой, сметаной и бульономъ и тушить подъ крышкой въ духовой, поливая соусомъ до мягкости, прибавить еще $^1/_2$ стакана сметаны, дать вскипѣть и подавать съ жареннымъ картофелемъ.

1402. **Котлеты изъ зайца.** Очистить зайца отъ пленокъ, снять филей, нарѣзать ломтиками, хорошенько выбить, посыпать солью и перцемъ, помазать прованскимъ масломъ, чтобы образовалась хрустящая корочка, оставить ихъ около часа полежать, обмакнуть въ яйцѣ, осыпать сухарями, поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ.

1403. **Оленина-жаркое.** Взять мягкій кусокъ оленины, хорошенько выбить, вымыть, натереть солью и перцемъ, обложить лавровымъ листомъ, залить горячимъ уксусомъ, оставить въ немъ мариноваться дня два, вынуть затѣмъ, нашпиковать и сжарить на противнѣ, поливая масломъ.

Домашняя птица и дичь.

Какъ домашняя птица, такъ и дичь гораздо вкуснѣе и мягче, если повисить нѣсколько дней, послѣ того какъ убита, въ холодномъ мѣстѣ. Если же она нужна тотчасъ послѣ убоя, то слѣдуетъ, часа за два до употребленія, влить птицѣ (курицѣ или индѣйкѣ) въ горло рюмочку уксуса.

Время необходимое для того, чтобы птица прожарилась, зависитъ не только отъ величины птицы, но и отъ возраста ея: молодая птица скорѣе доходитъ до готовности; мелкая птица: цыплята, рябчики, бекасы жарится, приблизительно, около $^1/_4$ часа; средняя: глухарь, тетерка—около часа, и крупная: индѣйка, гусь—отъ $1^1/_2$ до 3 часовъ.

Количество. На 6 человѣкъ должно быть, приблизительно, около 3 ф.

ощипанной и вынотрошенной птицы, напримѣръ 2 или 4 цыпленка, въ зависимости отъ ихъ величины и вѣса.

Ощипываніе, опаливаніе и т. д. см. выше.

Фарширование. Птица фаршируется или черезъ отверстіе около хлупа, черезъ которое производилось потрошеніе, или дѣлается въ задней части шеи разрѣзъ, черезъ который вынимается грудная кость и производится фаршированіе, или, наконецъ, слегка приподнимаютъ кожу и подъ нее кладутъ начинку.

1404. **Курица отварная.** Опаливъ, вынотрошивъ, промывъ и заправивъ курицу, опустить ее въ соленый кипятокъ и варить съ кореньями и зеленью, какъ разварную говядину, подъ крышкою 1 — $1^1/_2$ часа на легкомъ огнѣ, пока станетъ мягкой; затѣмъ вынуть ее, опустить въ холодную соленую воду, разрѣзать на куски, согрѣть въ соусѣ, переложить на блюдо съ разсыпчатымъ рисомъ, обильно облить бѣлымъ соусомъ.

1405. **Курица жареная.** Очистивъ курицу, посолить ее и жарить на противнѣ, поливая масломъ и бульономъ. Когда будетъ готова, выложить ее на блюдо, облить соусомъ, въ которомъ она жарилась, подправ въ его толченными сухарями, поджаренными въ маслѣ.

1406. **Курица фаршированная.** Очистить курицу, вынуть мясо и кости такъ, чтобы кожа осталась цѣлой, мясо мелко изрубить, прибавить ложку масла, вымоченную въ водѣ или молокѣ $^1/_2$ булки, 2 сырыхъ яйца, соли, немного петрушки или укропу, все это изрубить, размѣшать, начинить кожу, зашить ее, чтобы имѣла форму курицы, сварить въ кипяткѣ, выложить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ.

1407. **Курица тушоная.** Обжарить курицу на вертелѣ, поливая масломъ, потомъ снять, нарѣзать на куски. вложить въ кастрюлю, налить соусомъ и стушить до готовности; соусъ сдѣлать слѣдующимъ образомъ: поджарить въ ложкѣ масла 1—2 изрубленныя луковицы и 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, подцвѣтить жженнымъ сахаромъ.

1408. **Курица съ рисомъ (пилавъ).** Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить курицу, подрумянить ее со всѣхъ сторонъ. Сварить рисъ до половины готовности, насыпать его на курицу, прибавить нѣсколько ложекъ бульона, и тушить подъ крышкою до готовности. Можно еще положить затѣмъ въ рисъ кусокъ сливочнаго масла и дать немного постоять.

1409. **Курица, фаршированная печенкой.** Очистить курицу, нафаршировать, зашить, посолить, сложить на противень и жарить, поливая масломъ; когда зарумянится, подлить бульону и дожарить, поливая сокомъ. Фаршъ приготовить слѣдующимъ образомъ: поджарить въ маслѣ телячью печенку, мелко изрубить и протереть сквозь сито. Прибавить намоченную въ бульонѣ $^1/_2$ булки, ложку масла, 2—3 яйца, посолить и размѣшать.

Можно также приготовить для курицы слѣдующій фаршъ: стаканъ толченыхъ сухарей размочить въ $^1/_2$ стаканѣ молока, вбить 2 яйца, ложку сметаны, ложку масла, нѣсколько горькихъ миндалей, прибавить соли и сахара; все хорошенько размѣшать.

1410. **Котлеты изъ курицы.** Взять мягкіе куски отъ курицы, изрубить мелко, прибавить размоченную въ молокѣ булку, ложку масла, яйцо, соли, перцу, все изрубить, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, поджарить.

1411. **Каплунъ и пулярка** жарятся и тушатся такъ же, какъ курица.

1412. **Цыплята жареные.** Положить цыплятъ на часъ въ холодную воду, вынуть, очистить, ощипать и поставить жарить, сначала на сильномъ огнѣ, поливая масломъ; передъ концомъ

обсыпать сухарями, подрумянить и облить соусомъ, въ которомъ жарились. Ихъ начиняютъ тертой булкой, смѣшанной съ масломъ и рубленною зеленой петрушкой.

1413. **Цыплята по-вѣнски.** Вычистить цыплятъ, разрѣзать на 4 части, посолить, обсыпать слегка мукою, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ и жарить, какъ котлеты.

1414. **Гусь жареный съ яблоками.** Очистивъ гуся, положить его на противень, окропить холодною водою и поставить въ горячую духовую печь; когда нѣсколько подрумянится, прибавить стакана 2 бульона или кипятка и дожарить на легкомъ огнѣ до готовности, поливая сокомъ. Его или начиняютъ сырыми яблоками, нарѣзанными ломтиками, или обкладываютъ печеными яблоками и поливаютъ соусомъ.

Гуся начиняютъ также кислой капустой, отдѣльно стушенной съ масломъ, или разсыпчатой гречневой кашей.

1415. **Рагу изъ оставшагося гуся.** Поджарить ложку муки въ $^1/_2$ ложкѣ масла, развести 1—2 стаканами бульона, положить соли, перцу, прибавить, если есть, соусъ отъ жаркого, положить туда же нарѣзанное кусками оставшееся жаркое—гуся, прокипятить и подавать. Можно также прибавить къ соусу нарѣзанные ломтиками яблоки и отдѣльно сваренный картофель.

1416. **Утка жареная.** Натереть солью очищенную утку, положить на противень, подлить 2—3 ложки бульона или кипятка, жарить, поливая сначала масломъ, потомъ ея собственнымъ сокомъ. Какъ и гуся, ее начиняютъ яблоками, кислой капустой, кашей.

1417. **Утка съ рисомъ.** Сварить утку, какъ курицу (см. выше), нарѣзать на куски, залить бѣлымъ соусомъ, прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ сушонныхъ грибовъ, чашку отвареннаго, въ бульонѣ риса или перловой крупы, все вмѣстѣ вскипятить, посыпать рубленной петрушкой или укропомъ, подавать.

1418. **Утка съ грибами.** Сварить утку, разрѣзать; отдѣльно отварить вымытые и нарѣзанные сушонные грибы, сдѣлать бѣлый соусъ съ бульономъ отъ грибовъ и отъ утки, процѣдить, вложить утку и грибы, все вмѣстѣ вскипятить и подавать.

1419. **Индѣйка жареная.** Очистить индѣйку, посолить, положить на противень, полить растопленнымъ масломъ и жарить; когда подрумянится, подлить немного бульона и дожарить, поливая соусомъ, въ которомъ она жарилась.

1420. **Индѣйка фаршированная.** Приготовивъ индѣйку для жаренія, зобъ ея начиняютъ слѣдующимъ фаршемъ: разбить 2 яйца съ $^1/_2$ ложкой сметаны, прибавить ложку сахара, 4 ложки толченыхъ сухарей, 10 натертыхъ горькихъ миндалей, $^1/_2$ стакана молока и ложку масла; все это хорошенько размѣшать.

Фаршъ можно приготовить и другимъ образомъ: мелко изрубить 1 ф. мягкой теллтины и 1 ф. свинины, положить соли, перцу и очищенные, стушонные отдѣльно съ масломъ каштаны (также около 1 ф.), и $^1/_2$ стакана бульона.

1421. **Индѣйка тушоная.** Очистить индѣйку, положить въ кастрюлю и тушить подъ крышкою съ кореньями и пряностями, прибавивъ 2 ложки масла и немного бульона или кипятка.

Начинить печенкой (см. № 1409) или отвареннымъ и затѣмъ стушоннымъ съ масломъ и бульономъ рисомъ.

1422. **Котлеты изъ индѣйки** приготовляются такъ же, какъ и изъ курицы.

1423. **Голуби жареные.** Очистить штуки 4 голубей, посолить ихъ и обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ; можно ихъ предварительно нашиковать.

1424. **Ложные рябчики.** Старые и немного жирные голуби вкусны, если ихъ приготовлять, какъ молодыхъ рябчиковъ. Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ голубей, ихъ натираютъ изнутри и снаружи солью, отворачиваютъ крылья назадъ и обкладываютъ грудь ломтиками сала. Затѣмъ кладутъ ихъ грудью внизъ, плотно одинъ къ другому, на сковородку съ поджареннымъ заранѣе масломъ, прибавляютъ горсть можжевеловыхъ ягодъ, даютъ хорошенько поджариться и переворачиваютъ, чтобы зарумянилась и спинка. Все это продолжается 10—15 минутъ, при чемъ подливаютъ воды. Передъ ѣдой прибавляютъ немного сметаны, которую хорошенько смѣшиваютъ съ соусомъ.

1425. **Голубь съ начинкой.** Если голуби тощи, содержатъ слишкомъ мало мяса, чтобы ихъ можно было приготовить по только что указанному способу, то можно прибѣгнуть къ начинкѣ, которую приготовляютъ слѣдующимъ способомъ: на пару голубей берутъ: 1 чайную ложку свѣжаго коровьяго масла, 1 яичный желтокъ, 2 — 3 чайныхъ ложки измельченной булки и необходимое количество соли; все это хорошенько смѣшиваютъ и начиняютъ этой смѣсью голубя. Затѣмъ жарятъ голубя, какъ описано выше. Желудокъ, сердце и печень можно также положить въ кастрюлю и варить въ соусѣ; къ послѣднему прибавляютъ сметаны или же муки и сухой булки.

1426. **Голубь тушеный.** Стараго голубя разрѣзываютъ на 4 части, немного солятъ и тушатъ въ горячемъ маслѣ. Когда мясо достаточно зарумянится, подливаютъ постепенно воды, а подъ конецъ—стаканъ бѣлаго вина (по желанію). Затѣмъ приправляютъ соусъ сметаной, сухой булкой, мукой или желткомъ и обливаютъ имъ мясо.

1427. **Заливное изъ голубя.** Вываривaютъ нѣсколько телячьихъ ножекъ въ водѣ (5 стакановъ), смѣшанной съ нѣсколькими ложками уксусу, прибавляютъ луку, лаврoваго листа и нѣсколько зеренъ перцу и черезъ $1^1/_2$ часа разрѣзаютъ голубей на четверти. Спустя $^1/_2$—$^3/_4$ часа, когда они станутъ достаточно мягки, ихъ кладутъ въ глиняную или металлическую форму и обливаютъ процѣженнымъ отваромъ телячьихъ ножекъ. Блюдо опрокидывается только тогда, когда оно совершенно остынетъ (на льду).

1428. **Рябчики и куропатки жареные.** Очистивъ рябчики или куропатки, нашпиковать ихъ, посолить и положить грудкою въ поджаренное масло. Полить затѣмъ стаканомъ кипятка и жарить до мягкости, часто поливая; если выкипитъ, прибавлять воды; въ соусъ прибавить ложку сметаны и ложку муки, дать прокипѣть, процѣдить и подавать.

Можно начинить ихъ растертыми съ масломъ и лимоннымъ сокомъ толчеными сухарями.

1429. **Тетерки жареныя.** Хорошенько очистивъ тетерки, нашпиковать ихъ, посолить, положить въ кастрюлю на подрумяненное масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ; влить затѣмъ $^1/_2$ стакана кипятка и дожаривать подъ крышкою на маломъ огнѣ, часто поливая сокомъ. Въ соусъ прибавить ложку сметаны, ложку муки, стаканъ бульона, прокипятить и процѣдить.

1430. **Глухарь и дикая утка** жарятся такъ же.

1431. **Фазанъ жареный.** Очистить фазана, посолить, положить грудкою на сковороду въ поджаренное масло, подрумянить съ обѣихъ сторонъ и жарить, поливая кипяткомъ до готовности. Соусъ заправить ложкою муки, растертой со стаканомъ сливокъ, прокипятить.

1432. **Бекасы** жарятся такъ же.

Рыба.

Рыба бываетъ *живая*, *уснувшая*, *мороженая* и *соленая*. Самая вкусная рыба—живая, только что убитая; лучшій способъ закалыванія—дѣ-

лать разрѣзъ острымъ ножомъ непосредственно позади головы, отдѣляя мозгъ отъ позвоночнаго хребта. Доброкачественность уснувшей рыбы узнается по краснотѣ жаберъ, блеску, полнотѣ и выпуклости глазъ, по гладкой твердой кожѣ безъ слизи. Мороженая рыба узнается по тѣмъ же признакамъ и по спиннымъ плавникамъ, имѣющимъ видъ распущеннаго вѣера. Хорошая соленая рыба должна имѣть сухую кожу и одинаковый во всѣхъ частяхъ цвѣтъ мяса.

Чтобы долго сохранить рыбу свѣжей, надо выпотрошить ее, не мывши, посолить ее съ обѣихъ сторонъ и положить на ледъ. Передъ употребленіемъ нѣсколько разъ вымыть.

Чистка рыбы заключается въ томъ, что, положивъ рыбу въ воду, острымъ ножомъ соскабливаютъ чешую, съ мороженой же рыбы чешуя срѣзается. Затѣмъ, разрѣзавъ рыбу вдоль брюшка, ее потрошатъ слѣд. обр.: сперва осторожно вынимаютъ лежащую около головы печень, а потомъ всѣ остальныя внутренности, у сонной рыбы отнимаютъ и жабры. При чисткѣ рыбы надо слѣдить за тѣмъ, чтобы не прорвать желчный пузырь, заключающійся въ печени, т. к. въ противномъ случаѣ вся рыба получитъ горькій вкусъ. Если же желчь попала на мясо рыбы, то лучше эти мѣста немедленно же вырѣзать или хорошенько затереть солью. Послѣ потрошенія рыбу тщательно промываютъ въ холодной водѣ, мѣняя воду до 3 разъ.

1433. **Варка рыбы** см. рыбные супы.

1434. **Жаренье рыбы**. Рыбу жарятъ на маслѣ или во фритюрѣ (вареный до прозрачности почечный жиръ). Мелкую рыбу или нарѣзанные куски крупной рыбы жарятъ на сковородѣ, на плитѣ, поворачивая съ одной стороны на другую. Крупная рыба жарится на противнѣ въ духовой печи, причемъ ее не поворачиваютъ и лишь изрѣдка поливаютъ сокомъ. Передъ жареніемъ ее необходимо всегда тщательно обсушить.

1435. **Судакъ вареный.** Взять судака, очистить и посолить, часа за два до приготовленія; сварить отдѣльно бульонъ изъ кореньевъ (морковь, петрушка, сельдерей, 2 луковицы) и пряностей, облить имъ положенную въ котелъ или кастрюлю рыбу и варить на большомъ огнѣ, слѣдя за тѣмъ, чтобы она не переварилась. Такъ же приготовляется и другая рыба, которая подается съ разными бѣлыми соусами.

1436. **Судакъ или скупь вареные съ яйцами.** Взять цѣлаго или нарѣзаннаго кусками судака, очистить, посолить, сварить въ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей; судакъ не долженъ вариться больше получаса; выложить на блюдо, посыпать сваренными вкрутую рубленными яйцами и облить поджареннымъ масломъ.

1437. **Судакъ тушеный съ хрѣномъ.** Положить въ кастрюлю ложку масла, куски очищенной и солью обсыпанной рыбы, насыпать на нее тертаго хрѣна, опять ложку масла, рыбу и тертый хрѣнъ, пока вся рыба не уложится, залить все сметаной и тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, встряхивая кастрюльку, чтобы рыба не пригорѣла. Щука и сигъ тушатся такъ-же.

1438. **Щука фаршированная.** Разрѣзать щуку, вынуть потроха, очистить, выбрать кости, вырѣзать все мясо и мелко изрубить его съ ложкой масла; сильно взбить 3 желтка и 2 бѣлка, прибавить ложку толченыхъ сухарей, ложку сметаны, соль, 1/2 чашки молока, натертую луковицу, нѣсколько зеренъ англійскаго перца, смѣшать съ изрубленной рыбой, начинить щучью кожу, зашить, посолить и положить на сковороду въ поджаренное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, часто поливая кипяткомъ. Для соуса растереть чашку сливокъ съ ложкою муки и чашкой кипятка.

1439. **Щука по-польски.** Очистить щуку, посолить ее и оставить съ часъ

полежать, потомъ вымыть, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, всыпать стаканъ тертой булки, положить кусокъ масла, влить полъ-бутылки бѣлаго вина, столько-же бульона и быстро вскипятить. Прибавить затѣмъ немного тертаго мушкатнаго орѣха, положить перцу, нарѣзанный ломтиками, очищенный отъ кожицы, лимонъ и, прокипятивъ нѣсколько разъ, подавать.

1440. **Щука по-еврейски.** Очищенную щуку (или какую нибудь другую рыбу), распластать пополамъ, отдѣлить мясо отъ костей, причемъ кожа, голова и хвостъ должны остаться цѣлыми; посоливъ, изрубить очень мелко съ обваренымъ въ кипяткѣ лукомъ, печенкой и мологами отъ рыбы, добавить перцу, вымоченную въ молокѣ булку, 2 ложки масла, 2 яйца, размѣшать, начинить кожу щуки и крѣпко зашить. Затѣмъ положить въ салфетку, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, сваренымъ съ кореньями и лукомъ, варить 1/2 часа. Вынуть изъ салфетки и подавать на столъ, съ бѣлымъ соусомъ, или съ поджареннымъ масломъ съ сухарями, или же съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

1441. **Щука съ молодымъ картофелемъ.** Сварить щуку съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть рыбу, сварить въ рыбномъ бульонѣ картофель; отдѣльно распустить 1/2 ложки масла, растереть съ ложкою муки, развести рыбнымъ бульономъ, влить нѣсколько ложекъ сметаны, вскипятить. Обложить рыбу картофелемъ, залить соусомъ, разогрѣть все вмѣстѣ.

1442. **Зразы изъ рыбы.** Снять мясо у рыбы вдоль хребта, вынуть косточки, нарѣзать на зразы, выбить слегка тупою стороною ножа, посолить; поджарить въ маслѣ изрубленную луковицу, прибавить немного тертой булки, ложку масла, соли, перцу, размѣшать, начинить этимъ зразы, свернуть ихъ, завязать нитками, сложить въ кастрюлю на распущенное масло, положить сверху кусочекъ масла и тушить до готовности. Подавая, снять нитки. Можно также обвалять каждый зразъ въ яйцахъ и сухаряхъ и поджарить до красна въ горячемъ маслѣ. Выложивъ на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

1443. **Котлеты рыбныя.** Взять небольшую несоленую рыбу (судака, сига или щуку), вымыть, нарѣзать, вынуть кости, изрубить мясо, прибавить поджаренаго лука (по желанію), размоченную въ водѣ булку, ложку масла, два яйца, соли, перцу, мушкатнаго орѣха; все мелко изрубить, сдѣлать котлеты и жарить ихъ, какъ обыкновенно. Выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ, обложить ломтиками лимона.

1444. **Карпъ жареный.** Очистить карпа отъ чешуи, вымыть, нарѣзать на части какой угодно величины, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ и посолить на 2—3 часа; потомъ насухо вытереть, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, осыпать мукою или тертымъ хлѣбомъ и поджарить въ горячемъ маслѣ или жиру съ обѣихъ сторонъ. Подавать, осыпавъ поджаренной въ томъ же жиру петрушкой или обложить горошкомъ, шпинатомъ, красной капустой и т. д.

1445. **Карпъ по-польски.** Поставить въ кастрюлькѣ пиво пополамъ съ уксусомъ (всего около двухъ бутылокъ), нарѣзать туда мелко морковь, сельдерей, порей, 2 луковицы, положить нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перцу, лавр. листа, нѣсколько гвоздикъ и немного лимонной цедры, все вмѣстѣ вскипятить. Когда нѣсколько разъ прокипитъ, вложить рыбу, корку отъ чернаго хлѣба, вскипятить на большомъ огнѣ, влить стаканъ вина, прибавить ложку масла, сахару, имбирю, капарцовъ, оливокъ, ломтики лимона; варить все вмѣстѣ, часто встряхивая кастрюлю, до готовности. Сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ.

1446. **Линь или лещъ подъ соусомъ.** Сварить бульонъ изъ корень-

евъ и пряностей, развести этимъ бульономъ красный соусъ (см. ниже), вложить въ соусъ тщательно вымытаго, нарѣзаннаго на куски линя, прибавить немного уксуса, сахара, изюма и стушить до готовности.

1447. **Снижки жареные.** Очистить снижки и обсушить въ салфеткѣ; посыпать снаружи и снутри солью, перцемъ и мукою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ; положить брюшкомъ внизъ въ подрумяненный фритюръ или масло, поджарить со всѣхъ сторонъ. Такъ же можно жарить нарѣзанные кусками сиги, окуни, судаки, лососину и др. рыбы.

1448. **Караси или окуни въ сметанѣ.** Взять свѣжихъ карасей или окуней, очистить и посолить на нѣсколько часовъ; потомъ обсушить салфеткой, обвалять въ мукѣ, поджарить въ горячемъ маслѣ, подлить 1—2 стакана сметаны, поставить минутъ на 10 въ духовую печь и подавать, посыпавъ петрушкой.

1449. **Караси тушоные.** Очищенные и вымытые караси положить въ кастрюлю, залить сметаной; когда вскипятъ, заправить ложкою масла и ложкою муки, положить англійскаго перцу, луковицу (по желанію) и петрушку; тушить до готовности.

1450. **Рыба подъ желтымъ соусомъ.** Отварить лососину, леща или карасей съ кореньями и пряностями и облить слѣд. соусомъ: растереть ложку масла съ 1/2 ложкой муки, развести тѣмъ же бульономъ, прибавить сахару и соли, вскипятить, вбить 4 желтка, мѣшая на огнѣ; влить немного лимоннаго сока, процѣдить, облить рыбу, посыпать петрушкою.

1451. **Снѣтки въ клярѣ.** Посолить очищенные снѣтки, обсушить чистымъ полотенцемъ и приготовить для нихъ слѣд. кляръ: разбить 3—4 бѣлка съ 1/2 стаканомъ муки, прибавить 1—2 ложки прованскаго масла и смѣшать въ негустую массу, обмакнуть въ ней снѣтки и жарить въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

1452. **Салака, снѣтки, корюшка, рямушка.** Обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ.

1453. **Лещъ фаршированный.** Очистить леща, нафаршировать его разсыпчатой гречневой кашей, зашить и поджарить въ раскаленномъ маслѣ, залить затѣмъ сметаной, поставить въ духовую, пока дойдетъ до готовности; можно также вмѣсто сметаны, облить масломъ и прибавить нѣсколько ложекъ воды.

1454. **Лососина подъ соусомъ.** Хорошо очищенную лососину налить кипяткомъ и варить, положивъ соли, луковицу, простого и англійскаго перцу, подливая во время варки холодную воду. Къ ней соусъ со сметаной, татарскій (см. ниже) и др.

1455. **Лососина жареная.** Разрѣзать вдоль очищенную лососину, выбрать кости и нарѣзать красивыми кусками, натереть ихъ солью, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, положить въ подрумяненное масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ. Къ ней подаютъ жареный картофель, салаты.

1456. **Лососина тушоная.** Стушить кусокъ лососины съ масломъ, стаканомъ вина и лавровымъ листомъ подъ крышкою; облить раковымъ соусомъ (см. ниже), вскипятить.

1457 **Лососина маринованная.** Нарѣзать лососину на куски, вскипятить 6 стак. воды съ 1 1/2 стак. уксуса, луковицей, простымъ и англійскимъ перцемъ, солью и лавровымъ листомъ, опустить рыбу и варить подъ крышкою нѣсколько минутъ; затѣмъ вынуть, прибавить въ соусъ еще нѣсколько ложекъ уксуса, процѣдить и облить рыбу; подавать на другой день.

1458. **Форель.** Очищенную и вымытую рыбу положить въ уксусъ и дать постоять. Сварить въ рыбномъ котлѣ, прибавивъ туда же луковицу, нѣсколько ложекъ уксуса, соли и лавровый листъ,

слѣдить, чтобы не разварилась. Сложить на блюдо, обложить отдѣльно сваренымъ картофелемъ, зеленью.

1459. **Осетръ или угорь жареные.** Взять наиболѣе мясистый кусокъ осетра или угря, посолить его, на-сухо вытереть, нарѣзать кусками или оставить однимъ кускомъ. Нарѣзать ломтиками 2 сельдерея, петрушку, морковку, луковицу, положить на это рыбу, облить масломъ съ поджаренной въ немъ изрубленной луковицей, къ которой можно еще прибавить яйцо, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ духовую; когда будетъ готово, выложить на блюдо; коренья съ соусомъ сложить въ кастрюлю, всыпать немного муки, размѣшать, прибавить стаканъ вина и столько же уксуса, нѣсколько ложекъ горчицы, вскипятить и облить рыбу.

1460. **Осетрина подъ соусомъ.** Посолить очищеннаго и вымытаго осетра, нарѣзать, сварить въ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей и приготовить слѣд. соусъ: поджечь 1/4 ф. сахару, налив его водою, влить потомъ 1/2 стакана прованскаго масла и 1/4 ф. масла, всыпать 2 ложки муки и подрумянить, мѣшая на огнѣ, развести бульономъ отъ осетра, вскипятить и процѣдить, прибавить ломтики лимона, капарцовъ, сливъ или разныхъ пикулей, немного вина, 1/2 стак. вишневаго или малиноваго сока, 1/4 ф. изюма, еще разъ вскипятить и залить осетра.

1461. **Осетрина жареная.** Нарѣзать осетрину кусками, посыпать солью, перцемъ, мелко изрубленной луковицей, облить нѣсколькими ложками прованскаго масла, дать постоять съ часъ. Поджарить затѣмъ съ обѣихъ сторонъ въ раскаленномъ маслѣ. Можно также смазать осетрину масломъ и спечь въ печи.

1462. **Треска.** Свѣже-просольную треску мочить сутки въ холодной водѣ, мѣняя нѣсколько разъ воду. Затѣмъ вынуть рыбу, налить кипяткомъ, дать вскипѣть, слить воду, налить снова свѣжимъ кипяткомъ и сварить съ нѣсколькими зернами простого и англійскаго перца. 3 мелкоизрубленныхъ крутыхъ яицъ размѣшать съ 1/8 подрумяненнаго масла, залить рыбу.

1463. **Треска сушеная.** Положить треску въ деревянную посуду, залить крѣпкимъ щелокомъ, и оставить мокнуть дня 4 въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ щелокъ слить, а треску оставить еще на день въ водѣ, забѣленной негашеной известью; когда станетъ бѣлой, выполоскать и намочить въ мягкой водѣ еще на день, мѣняя нѣсколько разъ воду. Наконецъ, вынуть треску, нарѣзать большими кусками, положить ихъ въ кипятокъ, но не давать сильно кипѣть: какъ только вода начнетъ кипѣть, вынуть рыбу и откинуть на рѣшето. Солить рыбу надо тогда, когда она уже почти готова; въ противномъ случаѣ она становится жесткой; нарѣзать разныхъ кореньевъ, сложить съ кускомъ масла въ кастрюлю, скропить водою и тушить до мягкости, всыпать ложку муки, размѣшать, развести какимъ либо рыбьимъ бульономъ, вскипятить, вложить въ этотъ соусъ треску, проварить, не кипятя, и подавать.

Или, съ вечера сильно выбить треску деревяннымъ обухомъ и положить въ рѣчную воду; на слѣдующій уже день она станетъ мягкой; залить ее тогда холодною водою и варить на легкомъ огнѣ, не давая кипѣть и мѣняя воду нѣсколько разъ, пока она перестанетъ быть клейкой на ощупь; еще разъ разогрѣть и подавать.

1464. **Бѣлорыбица вареная.** Отварить рыбу съ кореньями и лавровымъ листомъ (см. варка рыбы).

1465. **Бѣлорыбица жареная.** Очистить бѣлорыбицу, распластать ее пополамъ и сложить на противень на подрумяненное масло, поставить въ горячую духовую; когда поджарится, прибав-

вить къ рыбѣ по 1/2 бутылкѣ огуречнаго разсола и кваса, 1/2 ф. маринованныхъ грибовъ и вишенъ и тушить подъ крышкою. Когда будетъ готова, выложить на блюдо, обложить маринадами, облить тѣмъ же соусомъ.

1466. **Стерлядь вареная.** Очищенную стерлядь положить цѣликомъ или нарѣзавъ кусками въ рыбный котелъ, посолить и варить, какъ обыкновенно, съ кореньями и лукомъ, прибавивъ, кромѣ того, бѣлаго вина или огуречнаго разсола; подается съ различными гарнирами и соусами.

1467. **Стерлядь жареная.** Нарѣзать стерлядь кусками, посолить, обвалять ихъ въ яйцахъ, сухаряхъ, поджарить или испечь въ печи. Къ ней соусъ изъ трюфелей: нарѣзать трюфелей штукъ 5, налить рыбнымъ бульономъ, прибавить лимоннаго сока и жженаго сахара, вскипятить.

1468. **Бѣлуга.** Сварить какъ обыкновенно; подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

1469. **Камбала жареная.** Снять съ камбалы кожу, натереть солью, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ до красна. Всыпать въ масло 1/2 ложки муки, немного соли, ложку сметаны, развести стаканомъ бульона, вскипятить и процѣдить на камбалу. Навага жарится такъ же.

Зелень, овощи, корнеплоды и грибы.

При чисткѣ зелени, состоящей только изъ листьевъ, отъ послѣднихъ отрываются корешки и выбрасываются гнилые или желтые листья; корешки же отъ молодого щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ они содержатъ много сока. Послѣ переборки щавель и шпинатъ тщательно обмываются въ водѣ. Послѣ чистки овощи и коренья нарѣзаются (если ихъ не предполагается подавать цѣликомъ); нѣкоторыя изъ нихъ, какъ напр. капусту, лукъ, коренья, рѣпу и др., всегда лучше немного поджарить въ маслѣ; затѣмъ ихъ подвергаютъ или варкѣ, или тушенію.

Укропъ и петрушку слѣдуетъ держать до употребленія въ холодной водѣ, чтобы не увяли.

Бѣлая капуста. У бѣлой капусты снимаются верхніе испорченные листья и отрѣзается кочерыжка; обмывается въ холодной водѣ.

Цвѣтная капуста. У цвѣтной капусты снимаютъ зеленые листья и отрѣзаютъ кочерыжку, обмываютъ въ холодной водѣ; если хотятъ подать кочанъ цѣликомъ, то, чтобы черви вышли наружу, прибавляютъ къ водѣ соли.

Брюкву, рѣпу слѣдуетъ вымыть, налить водою, вскипятить, откинуть на рѣшето, и тогда только вычистить, вымыть и нарѣзать.

Свекла, назначенная для варки, большею частью, не очищается отъ кожицы, а только обмывается.

Спаржа — употребляется обыкновенно только прозрачная, но не волокнистая часть ея; послѣдняя отрѣзается, а съ прозрачной части соскабливаются верхнія волокна, послѣ чего она обмывается въ водѣ.

Лукъ очищается отъ кожицы и кладется въ холодную воду.

Морковь, коротель, сельдерей, порей и петрушка (корень). Тонко срѣзать кожицу и промыть въ водѣ, не оставляя ихъ лежать въ ней.

Сладкіе коренья и земляная груша очищаются отъ кожицы, промываются въ холодной водѣ и до употребленія опускаются въ воду съ уксусомъ для того, чтобы не потемнѣли.

Картофель очистить отъ кожицы и оставить въ водѣ до употребленія. Молодой картофель не очищается отъ кожицы, а перетирается въ салфеткѣ съ солью.

Помидоры на салатъ счищаются отъ кожицы; если подаются цѣликомъ фаршированными, то кожицу оставляютъ, только надрѣзаютъ сверху кругомъ, вынимаютъ зернышки и выдавливаютъ немного сокъ.

1470. **Зелень** варится въ крутомъ соленомъ кипяткѣ въ открытой посудѣ и на большомъ огнѣ, а послѣ варки обливается холодною водою; при тушеніи въ закрытой посудѣ она теряетъ свой цвѣтъ. Тѣ коренья и овощи, которыя идутъ на пюре, должны быть доведены до готовности непремѣнно тушеніемъ. Готовыми коренья и овощи считаются тогда, когда становятся мягкими и легко прокалываются. Количество зелени и овощей не поддается точному опредѣленію, зависитъ отъ ихъ величины и отъ того, подаются ли они съ гарниромъ или безъ него.

1471. **Картофель вареный.** Картофель очистить, налить холодною водою и варить на легкомъ огнѣ; когда будетъ готовъ, слить воду, посыпать солью и нѣсколько разъ встряхнуть кастрюлю, чтобы соль впиталась картофелемъ. Подавая, облить масломъ и обсыпать зеленою петрушкою, или масломъ съ рубленными крутыми яйцами, или грибнымъ соусомъ и т. д.

1472. **Картофель вареный въ мундирѣ.** Вымыть картофель, всыпать въ воду, варить пока станетъ мягкимъ; можно также варить его безъ воды на парý: картофель кладутъ въ кастрюлю съ рѣшетчатымъ дномъ, которую ставятъ на котелокъ съ кипящей водою и плотно закрываютъ крышкой, черезъ 1—1 1/2 часа картофель готовъ.

1473. **Молодой картофель.** Картофель (3—4 ф.) очищенный, вымытый быстро вскипятить, чтобы долго не лежалъ въ водѣ; вынуть шумовкой, облить масломъ съ поджаренной въ немъ изрубленной петрушкой. Но лучше не варить молодого картофеля, а сырой поджарить въ маслѣ или на жиру, и осыпать зеленой петрушкой или укропомъ.

1474. **Картофельное пюре.** Очистить сваренный картофель отъ кожицы и горячій протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю, посолить немного, развести молокомъ или сливками, прибавить немного сахара, размѣшать и проварить, не кипятя, а подавая, облить подрумяненнымъ масломъ.

1475. **Крокеты изъ картофеля.** Сварить картофель, протереть горячимъ, прибавить по одному 2 — 3 желтка, хорошо размѣшать и остудить, затѣмъ раздѣлать круглые, маленькіе шарики, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и зажарить въ кипящемъ фритюрѣ,

1476. **Картофель жареный.** Очистить и вымыть картофель, нарѣзать ломтиками и посолить; распустить масло или фритюръ, и, когда закипитъ, положить картофель и жарить на большомъ огнѣ, встряхивая сковороду. Можно также раньше отварить картофель.

1477. **Картофель фаршированный.** Очистить и вымыть крупный картофель, вырѣзать середину и наполнить его мяснымъ или грибнымъ фаршемъ; послѣдній приготовить изъ нѣсколькихъ свѣжихъ или сушонныхъ грибковъ, отваренныхъ и мелкорубленныхъ, прибавить немного поджареннаго лука, 2 сырыхъ яйца, тертой булки, ложку масла, соли и перцу, все это размѣшать, начинить картофель, накрыть срѣзанною верхушкою, положить въ кастрюльку, налить 1/2 стакана масла, нѣсколько ложекъ бульона, смѣшаннаго съ грибнымъ соусомъ, накрыть и тушить до мягкости. Мясной фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: мелко изрубить кусокъ сырого, вареная или жареная мяса, слегка поджарить, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны и столько же бульона, соли, перцу, толченыхъ сухарей, все вмѣстѣ прокипятить и начинить картофель.

1478. **Картофель печеный.** Не снимая кожицы, спечь картофель въ духовой печи или въ древесной золѣ, переворачивая, чтобъ не пригорѣлъ.

1479. **Запеканка.** Сварить, очистить и протереть сквозь сито картофель,

вбить нѣсколько сырыхъ яицъ, ложку масла, соли, сахару, кто любитъ, все вмѣстѣ растереть, вложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и вставить на 1/2 часа въ печь.

1480. **Картофель со сметаной.** Очистить вареный картофель, пока не остылъ, нарѣзать, посолить, влить нѣсколько ложекъ сметаны, размѣшать и тушить, пока изъ сметаны сдѣлается масло.

Или: поджарить въ ложкѣ масла луковицу, смѣшать съ варенымъ картофелемъ, влить 1 стаканъ сметаны и нѣсколько желтковъ, обсыпать тертымъ простымъ сыромъ и сухарями и поставить въ печь, пока подрумянится.

1481. **Картофельныя котлеты.** Сварить и тотчасъ очистить картофель, протереть сквозь сито, вбить въ эту массу нѣсколько яицъ, немного соли и сахару, кусочекъ масла, хорошенько размѣшать, сдѣлать котлеты, обмакнуть въ яйцахъ, осыпать булкой, жарить въ горячемъ маслѣ, положить на блюдо, облить грибнымъ или другимъ соусомъ. Ихъ можно дѣлать и постныя.

1482. **Картофель къ жаркому.** Сварить картофель до половины готовности, очистить, а потомъ дожарить вмѣстѣ съ жаркимъ—говядиной, телятиной, бараниной.

1483. **Картофельный пудингъ.** Очистить вареный картофель, нарѣзать ломтиками; мелко срубить 1/2 ф. ветчины и положить въ форму рядъ картофеля и рядъ ветчины; размѣшать нѣсколько яицъ со стаканомъ сметаны, щепоткою муки, 2-мя ложками тертаго сыра, посолить, размѣшать и вылить въ форму на картофель, положить еще сверху кусокъ масла, посыпать сыромъ и поставить въ печь.

1484. **Зеленый горошекъ.** Сварить лущеный свѣжій горошекъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до мягкости; выложить на блюдо и подавать со сливочнымъ масломъ.

1485. **Горошекъ тушоный.** Положить въ кастрюлю кусокъ масла, всыпать лущеный горошекъ, прибавить зеленой петрушки, немного укропу и тушить на легкомъ огнѣ, встряхивая, чтобы не подгоралъ. Когда станетъ мягкимъ, всыпать немного муки, налить немного бульона, прибавить сахару, вскипятить; вложить кусокъ масла, размѣшать, проварить не кипятя, а то потеряетъ цвѣтъ.

1486. **Зеленый горошекъ съ сыромъ.** Сварить горошекъ, откинуть на рѣшето. Влить въ кастрюлю стаканъ молока, 1/4 стакана сливокъ, положить ложку масла и 2 ложки тертаго сыра вскипятить, мѣшая; положить горошекъ, размѣшать на огнѣ и подавать.

1487. **Горошекъ сушеный.** Намочить горошекъ съ вечера; на слѣдующій день налить свѣжею водою, чтобы весь горохъ былъ покрытъ, посолить, прокипятить, вложить кусокъ масла, стушить до мягкости.

1488. **Спаржа.** Взять сколько надо спаржи, очистить, промыть, связать пучками, посолить и сварить, не переваривая, откинуть на рѣшето и сейчасъ же подавать горячей; взбить 4 желтка съ 2 ложками сахара до-бѣла, влить воды и проварить на плитѣ, не давая кипѣть и все время мѣшая; подать къ спаржѣ. Или подать ее съ масломъ и сухарями. Можно также сваренную въ бульонѣ спаржу выложить на блюдо, осыпать тертой булкой, а масло подавать отдѣльно кускомъ.

1489. **Спаржа тушоная.** Мелко нарѣзать очищенную спаржу, сварить въ кипяткѣ, потомъ опустить въ холодную воду и, откинувъ на рѣшето, обсушить; вложить затѣмъ въ кастрюлю, прибавить масла, соли и кусокъ сахара, поставить на большой огонь и встряхивать, мѣшая, подливъ немного бульона или воды и посыпая слегка мукою; сейчасъ же снять съ огня, облить 1—2 желтками и обложить гренками.

1490. **Цвѣтная капуста.** Очистить цвѣтную капусту отъ листьевъ и червей, обмыть, опустить въ соленый кипятокъ и сварить; вынуть шумовкой, сложить на блюдо цвѣтомъ кнаружи, облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями. Можно также облить сваренную капусту масломъ, обсыпать сыромъ и тертой булкой, поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

1491. **Цвѣтная капуста иначе.** Очистить и сварить цвѣтную капусту въ водѣ съ солью и масломъ, а на блюдѣ полить стаканомъ бульона, заправленнымъ 2 — 3 желтками или виномъ и прованскимъ масломъ; или же обмакнуть въ бѣломъ соусѣ и жарить въ горячемъ маслѣ, пока не получитъ краснаго золотистаго цвѣта.

1492. **Брюссельская капуста.** Очистить и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, подавать, облив масломъ съ сухарями. Масло съ сухарями можно подавать отдѣльно въ соусникѣ.

1493. **Бѣлая капуста.** Разрѣзать кочанъ на нѣсколько частей, очистить отъ червей и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями; можно подавать кочанъ цѣликомъ, надрѣзавъ его, но не до конца.

1494. **Бѣлая капуста шинкованная.** Очистить кочанъ капусты, нашинковать, обварить кипяткомъ и отжать на рѣшетѣ; сварить въ кипяткѣ 10 кислосладкихъ яблокъ; когда разварятся, прибавить ложку масла, положить капусту и тушить около часа, часто мѣшая, на легкомъ огнѣ, подправить ложкою поджаренной муки, еще немного тушить и подавать съ масломъ и сухарями.

1495. **Капуста кислая.** Выжать хорошо сокъ изъ кислой капусты, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, залить грибнымъ бульономъ, а вываренные грибы нашинковать, нарѣзать мелко луку и тушить все вмѣстѣ до мягкости. Подавая, подправить поджаренною мукою, еще разъ вскипятить и подавать.

1496. **Молочный соусъ изъ капусты.** Нашинковать свѣжую капусту, сварить въ кипящемъ молокѣ до мягкости, выложить на блюдо, облить сливками, обсыпать сухарями, поставить запечь.

1497. **Виниггретъ изъ овощей.** Разрѣзать на кусочки цвѣтную капусту, нашинковать стручки фасоли, нарѣзать разными фигурами пастернакъ и прибавить очищенные артишоки; отварить все это въ соленой водѣ, размѣшать, облить сливочнымъ соусомъ, обсыпать сухарями и сыромъ, подрумянить въ печи.

1498. **Пюре изъ лука.** Прокипятить вмѣстѣ стаканъ муки съ бутылкой молока и 1/4 ф. масла. Нарѣзать ломтиками десятокъ очищенныхъ луковицъ, сварить, протереть черезъ сито; положить эту массу въ соусъ, вскипятить, посолить.

1499. **Красная капуста тушоная.** Очистить и мелко нашинковать кочанъ красной капусты, сложить въ кастрюлю, облить кипяткомъ и сварить до половины готовности, слить воду, отжать на рѣшетѣ, положить обратно въ кастрюлю, влить стаканъ кипятка, положить изрубленную луковицу, ложку масла и немного перцу, тушить подъ крышкою до мягкости; можно еще прибавить нѣсколько ложекъ уксуса.

1500. **Морковь.** Очистить, нашинковать или нарѣзать ломтиками морковь, (молодую морковь, т. наз. коротель, варятъ, не разрѣзая) сложить въ кастрюлю съ ложкою масла и нѣсколькими ложками бульона или воды, тушить до мягкости, въ духовой, встряхивая кастрюлю, затѣмъ посолить, прибавить, кто любитъ, сахару.

1501. **Морковь съ зеленымъ горошкомъ.** Стушить отдѣльно морковь и горошекъ, затѣмъ смѣшать ихъ и еще разъ вмѣстѣ недолго тушить.

1502. **Пюре изъ моркови.** Очистить нѣсколько штукъ моркови, налить водою, чтобы покрыть морковь, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, 1/2 ложки муки и вскипятить.

1503. **Рѣпа.** Молодую рѣпу сварить т. е. очистить, нарѣзать и, положивъ въ холодную воду, поставить на огонь: когда начнетъ вариться, слить воду и стушить съ кускомъ масла. Можно также, очистивъ и нарѣзавъ рѣпу, обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ. Брюква тушится такъ-же, какъ и рѣпа.

1504. **Пюре изъ брюквы и рѣпы.** Очистить и разрѣзать на части нѣсколько штукъ брюквы или рѣпы, разварить до мягкости въ бульонѣ или водѣ, протереть сквозь сито, посолить, положить ложку масла, влить стаканъ вскипяченныхъ сливокъ или молока, размѣшать, подогрѣть, сложить на блюдо, обсыпать сухарями.

1505. **Брюква или рѣпа печеная.** Спечь нѣсколько штукъ рѣпы или брюквы въ духовой печи или въ древесной золѣ, очистить и подать съ масломъ и солью.

1506. **Брюква фаршированная.** Сварить нѣсколько штукъ очищенной брюквы въ водѣ до мягкости, разрѣзать пополамъ, вынуть сердцевину, растереть ее, прибавить ложку масла съ поджаренной въ ней ложкой муки, нѣсколько ложекъ сметаны, немного сахару; все размѣшать и начинить этимъ брюкву; смазать большую кастрюлю или листъ масломъ, уложить брюкву и поставить въ печь, пока начинка сгустѣетъ и упечется; выложить на блюдо. Растереть на огнѣ ложку растопленнаго масла съ мукою, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, влить немного воды, въ которой брюква варилась, вскипятить и облить брюкву.

1507. **Земляная груша.** Очистить и вымыть земляную грушу, нарѣзать квадратиками и поставить вариться. Приготовить соусъ изъ 1 ложки масла, 1/2 ложки муки и 2 ложекъ молока, прокипятить и залить этимъ соусомъ груши.

1508. **Сладкіе коренья.** Выбравъ толстые корни, соскоблить ножомъ черную кожицу, разрѣзать на куски, смазать лимоннымъ сокомъ, положить въ холодную воду, начисто промыть и затѣмъ варить въ соленомъ кипяткѣ. Къ сладкимъ кореньямъ подаютъ такой же соусъ, какъ и къ земляным грушамъ.

1509. **Шпинатъ.** Взять сколько надо шпинату, перебрать, обмыть и положить въ кипятокъ, посолить, нѣсколько разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, отжать, протереть сквозь сито и сложить въ кастрюлю; сдѣлать соусъ изъ ложки масла и муки, развести сливками или бульономъ, вскипятить, облить шпинатъ, размѣшать, посолить и варить до густоты; вмѣсто сливокъ можно прибавить 1/2 стакана сметаны, немного сахару; подавая, обложить яйцами, сваренными „въ крутую“, и гренками.

1510. **Шпинатъ со щавелемъ.** Взять пополамъ шпинату и щавеля, перебрать, промыть, сложить въ кастрюлю съ кускомъ масла и тушить на легкомъ огнѣ до мягкости, всыпать потомъ 1/2 ложки муки, развести бульономъ, размѣшать, прибавить 1/2 стак. сметаны и немного сахару, вскипятить и подавать съ гренками. Такой шпинатъ подается цѣлый или протертый сквозь сито.

1511. **Щавель.** Взять щавеля, перебрать, вырвать корешки, вымыть, стушить съ кускомъ масла до мягкости въ его собственномъ соку, мелко изрубить, протереть сквозь сито, заправить мукою растертой съ масломъ, прибавить стаканъ сметаны и сахару, чтобы щавель не былъ кислымъ, вложить въ кастрюлю, и дать вскипѣть; подавать съ поджаренными гренками, котлетами и т. д.

1512. **Бѣлая фасоль.** Намочить съ вечера бѣлую фасоль и сварить ее въ водѣ до мягкости; ложку поджаренной муки развести бульономъ, прибавить нѣсколько ложекъ уксуса, немного сахару, соли, размѣшать съ фасолью и вмѣстѣ вскипятить. Больше всего идетъ къ жаркому изъ бѣлаго мяса. Постомъ соусъ можно заправить медомъ.

1513. **Пюре изъ бѣлой фасоли.** Вскипятить намоченную съ вечера фасоль, слить воду, разварить затѣмъ въ водѣ или бульонѣ, протереть сквозь сито, положить ложку масла и соли, прокипятить и подавать.

1514. **Помидоры жареные.** Разрѣзать пополамъ зрѣлые помидоры, вынуть зерна, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Подавая, можно обсыпать сухарями и сахаромъ.

1515. **Помидоры фаршированные.** Срѣзать кусочекъ отъ каждаго помидора, вынуть черезъ образовавшееся отверстіе всю внутренность ложечкой, наложить фаршемъ, поджарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, сложивъ въ кастрюлю; оставшійся отъ жаренья соусъ поправить мукой, прибавить, кто любитъ, выжатый изъ сердцевины помидоровъ сокъ, развести бульономъ и поставить въ печь подъ крышкой. Когда уже почти утушатся, влить стаканъ сметаны и еще немного тушить. Фаршъ приготовить слѣдующимъ образомъ: изрубить кусокъ мяса, какъ на котлеты, прибавить намоченной въ молокѣ булки, поджареннаго луку, соли, перцу (или вмѣсто луку и булки, отвареннаго риса) и все размѣшать.

1516. **Свекла.** Вымыть свеклу въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ крутой кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, и снять рукою кожицу. Сваренную, такимъ образомъ, или спеченную свеклу нашинковать или изрубить; растереть ложку муки съ масломъ, развести чуточку бульономъ, посолить, положить свеклу, влить нѣсколько ложекъ уксуса или сметаны и тушить подъ крышкою, пока сгустится.

Или, сваренную свеклу посолить, посыпать перцемъ, обвалять въ мукѣ и жарить. Выложить на блюдо и обложить жареной зеленой петрушкой.

1517. **Тыква.** Очистить тыкву, изрѣзать ломтиками, посолить, обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ, пока подрумянится.

Или, сварить тыкву въ соленой водѣ, нашинковать, обсыпать сухарями и кусочками масла, облить стаканомъ сливокъ съ яйцомъ, запечь.

1518. **Кабачки (баклажаны) фаршированные.** Очистить отъ кожицы спѣлые кабачки и, срѣзавъ съ одной стороны кусочекъ, вынуть ложечкой сердцевину, наложить фаршъ и поджарить со всѣхъ сторонъ на сковородѣ; сложить затѣмъ въ кастрюлю, залить оставшимся отъ жаренья соусомъ и нѣсколькими ложками помидорнаго соуса, накрыть и тушить. Фаршъ мясной, какъ для помидоровъ.

1519. **Огурцы тушонные.** Очистить нѣсколько огурцовъ, нарѣзать вдоль, посолить и такъ оставить на 1/2 часа; распустить ложку масла, поджарить изрубленную луковицу, смѣшать съ огурцами и жарить до мягкости; посыпать потомъ огурцы мукою, стушить, налить бульономъ, вскипятить.

1520. **Яблоки тушонные.** Очистить яблоки, разрѣзать на 4 части, вырѣзать сердцевину, стушить съ ложкою масла, 2 ложечками сахара и 3—4 ложками воды до мягкости.

1521. **Зеленый салатъ съ маіонезнымъ соусомъ.** Молодые салатные листья очистить отъ твердыхъ стеблей, обмыть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ. Соусъ приготовляется слѣд. обр: растереть желтокъ съ солью, прибавить ложку горчицы, растереть, вливать по каплѣ 2 ст. ложки прованскаго масла, размѣшать пока не загустѣетъ, влить 4

ложки уксуса, хорошенько размѣшать. Положить салатъ въ салатникъ, если есть свѣжіе огурцы, то нарѣзать ихъ тоненькими ломтиками, облить соусомъ, размѣшать. Соусомъ нужно облить салатъ передъ самой подачей на столъ, а то листья станутъ вялыми.

1522. **Зеленый салатъ со сметаной.** Очищенный салатъ (какъ въ § 1521) обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ 1/2 стакана сметаны, 2—3 ложекъ уксуса, сахара и соли (по вкусу). Можно прибавить въ салатъ рубленныя крутыя яйца и посыпать укропомъ.

1523. **Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.** Взять нѣсколько хорошихъ огурцовъ, очистить ихъ, нашинковать тонкими ломтиками, сложить на тарелку, посолить, покрыть другой тарелкой, потрясти слегка, дать постоять 1/4 часа, слить соленую воду, посыпать перцемъ, влить 2 лож. уксуса, 1—2 лож. прованскаго масла (кто любитъ), размѣшать.

1524. **Салатъ изъ красной или бѣлой капусты.** Взять кочанъ капусты, мелко нашинковать, залить горячимъ кипяткомъ; черезъ нѣсколько минутъ откинуть на дурхшлагъ, переложить въ салатникъ, посолить, влить 2 ложки уксуса, 1—2 лож. прованскаго масла.

1525. **Салатъ изъ картофеля.** Вареный картофель нарѣзать тонкими ломтиками и облить соусомъ, какъ въ § 1521. Этотъ салатъ гарнируется кроссъ-салатомъ.

1526. **Салатъ изъ свеклы.** Сварить свеклу, нарѣзать тонкими ломтиками, дать остыть, положить въ банку, посыпать солью, тминомъ, облить уксусомъ и дать постоять 1 — 2 дня въ холодномъ мѣстѣ. Свекла можетъ продержаться 2 мѣсяца.

1527. **Салатъ изъ помидоровъ.** Очистить отъ кожицы и зеренъ спѣлые помидоры, нарѣзать кружочками, заправить соусомъ изъ 1 чайной ложки горчицы, 1/2 стакана уксуса, 2 ст. ложекъ прованскаго масла.

1528. **Грибы свѣжіе.** Очистить и вымыть грибы (бѣлые, красные, подберезовики или масленники), нарѣзать на кусочки, положить ихъ на масло въ кастрюлю, посолить немного, положить (кто любитъ) нарѣзаннаго зеленаго лука, петрушки и укропа, покрыть кастрюлю плотно крышкою и варить на легкомъ огнѣ, пока сокъ не выкипитъ. За 5 минутъ до отпуска, положить въ грибы кусокъ размятаго въ мукѣ масла, отчего соусъ сдѣлается немного густымъ; потомъ прибавить въ бѣлые грибы 1 ложку сметаны и (кто любитъ) немного мускатнаго орѣха, въ красные грибы—шарлотку (мелкая луковица) или рубленной зеленой петрушки, въ подберезовики—лимоннаго соку и рубленнаго укропу. Любители могутъ прибавить немного лука.

1529. **Грибы жареные.** Очистить и вымыть въ холодной водѣ нужное количество свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать правильными ломтиками, разложить на доску, посолить съ обѣихъ сторонъ, запанеровать въ мукѣ и, уложивъ на растопленное на сковородѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Грибы сушенные и сваренные въ бульонѣ жарятся такимъ же образомъ.

1530. **Грибы въ сметанѣ.** Изжарить бѣлые грибы, какъ сказано выше, наложить рядъ въ кастрюлю, залить жидкимъ соусомъ изъ сметаны и такимъ образомъ продолжать далѣе, пока кастрюля не будетъ полна, и заливъ сверху, посыпать тертымъ хлѣбомъ, а за 10 минутъ до отпуска заколеровать въ горячей печкѣ.

Грибы, приготовленные для зимы въ жестяныхъ бутылкахъ, т. н. консервы, жарятся подобнымъ же способомъ.

1531. **Грибы по итальянски.** Вымытые, посоленные и запанерованные въ мукѣ грибы сложить на разогрѣтое въ сковородѣ прованское масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ мелко нашинковать небольшой кусочекъ

чесноку, сложить въ кастрюлю, залить прованскимъ масломъ; когда грибы изжарятся, наложить рядъ на блюдо, залить немного прованскимъ масломъ съ чеснокомъ, наложить вторично грибовъ, полить снова масломъ; когда всѣ будутъ сложены, поставить въ умѣренно горячую печку на 10 минутъ и, подавать горячими.

1532. **Рыжики въ сметанѣ.** Очистить, вымыть въ холодной водѣ свѣжіе рыжики, обланжирить въ соленой водѣ, потомъ разложить на доску, посолить, обвалять въ мукѣ; сложить на растопленное на сковородѣ масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ. Потомъ переложить на сковороду (безъ ручки) залить сметаною, посыпать сверху толченнымъ сухаремъ и поставить въ горячую печку; когда все заколеруется, и сметана выкипитъ до густоты, вынуть и подать на столъ со сковородою.

Грузди приготовляются такимъ же способомъ.

1533. **Шампиньоны жареные.** Очистить отъ песка корни шампиньоновъ, вымыть до-чиста въ холодной водѣ и, осушивъ на салфеткѣ, изрѣзать кусочками, посолить, запанеровать въ мукѣ и, сложивъ на растопленное на сковородѣ масло, изжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо и подавать горячими.

1534. **Шампиньоны фаршированные.** Очистить нужное количество крупныхъ шампиньоновъ, выбрать изъ средины мякоть, посолить и сложить въ сотейникъ на прованское масло, нафаршировать рубленными шампиньонами, посыпать толчеными сухарями и поставить въ горячую печку. Когда будутъ на половину готовы, посыпать вторично сухарями, окропить масломъ, заколеровать и подавать.

1535. **Сморчки.** Около 1 1/2 (глубокой) тарелки сморчковъ моютъ, кладутъ въ кастрюлю съ кипящей водою, варятъ минутъ 5—6, потомъ, сливъ воду, хорошо выжимаютъ ихъ, чтобы удалить могущія быть въ нихъ ядовитыя вещества (см. § 85); затѣмъ сморчки кладутъ опять въ кипящую воду и варятъ отъ 10—15 минутъ. Послѣ этого сморчки тушатъ въ 3/4 лож. масла, ложкѣ сметаны, прибавляютъ соли, немного луку (по желанію) и 5—6 зеренъ толченаго перцу.

1536. **Грибы сушеные.** Вычистить 1/2 ф. бѣлыхъ сушенныхъ грибовъ, обдать кипяткомъ и поставить варить. Когда они сдѣлаются мягкими, ихъ откидываютъ на дурхшлагъ, потомъ крупно рубятъ и хорошо тушатъ, вмѣстѣ съ чашкою бульона, натертой луковицей, солью, 1/2 стакана сметаны и 8 зер. толченаго перцу. Потомъ всыпаютъ 1/2 ложки муки и еще кипятятъ короткое время.

1537. **Грибы съ ветчиной.** На сковородѣ зарумяниваютъ небольшую ложку масла, кладутъ въ него жирную ветчину, нарѣзанную маленькими кусочками, и мелко нарѣзанную луковицу и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на слабомъ огнѣ въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ. Затѣмъ кладутъ грибы и тушатъ еще 10 минутъ. Прибавивъ нѣсколько ложекъ сметаны, немного перца и соли, поджариваютъ все вмѣстѣ и подаютъ на столъ съ вареными картофелемъ.

Соуса.

Какъ для бѣлыхъ, такъ и для темныхъ соусовъ основою, большею частью, служитъ поджаренная въ маслѣ мука; для бѣлыхъ соусовъ ее поджариваютъ до горячаго состоянія, но не до потемнѣнія; для красныхъ—она поджаривается до темнокраснаго цвѣта. Когда эта мука (пассеровка) готова, ее разводятъ процѣженнымъ горячимъ бульономъ (мяснымъ, рыбнымъ или грибнымъ), вливая его понемногу и все время мѣшая. Послѣ этого соусъ довольно

долго кипятятъ, снимая накипь и процѣживаютъ черезъ сито или салфетку. Въ процѣженный соусъ кладутъ тѣ продукты, вкусъ которыхъ онъ долженъ получить, причемъ ихъ лучше предварительно прокипятить (сметана, уксусъ) или прожарить (овощи).

1538. **Количество продуктовъ.** На 6 человѣкъ соуса должно быть 2—2 1/2 стакана, причемъ на 2 ложки муки берутъ одну ложку масла (1/8 ф.); бульона надо 3 стакана, но количество это уменьшается, если, какъ это дѣлаютъ съ темными соусами, прибавляютъ сокъ изъ подъ жаркого; соли отъ 1/4 до 3/4 чайной ложечки.

1539. **Соусъ бѣлый.** Взять ложку масла, распустить въ кастрюлькѣ, всыпать ложку муки и жарить, мѣшая, чтобы получилась гладкая масса, развести стаканомъ бульона, хорошенько размѣшать и вскипятить.

1540. **Соусъ бѣлый со сметаной.** Взять ложку масла, ложку муки, растереть, влить стаканъ сметаны, размѣшать, развести 1—2 стаканами бульона, въ которомъ варилась курица, утка или телятина (если соусъ предназначается для жаркого, употребляется мясной бульонъ; если же для рыбы,— бульонъ изъ овощей), вскипятить. Можно прибавить немного сахару.

1541. **Соусъ бѣлый съ лимономъ.** Распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, размѣшать съ ложкой муки, подогрѣть, но не до колера, развести бульономъ, положить нарѣзаннаго ломтиками лимона и вскипятить, положить затѣмъ ложку сметаны, вбить нѣсколько желтковъ, нагрѣть и облить телятину, куру, индѣйку.

1542. **Соусъ красный.** Взять ложку масла, ложку муки, поджарить муку, пока зарумянится, развести бульономъ, размѣшать, вскипятить; прибавить кусокъ жженаго сахара, который разводится на сковородѣ нѣсколькими ложками воды, и сиропъ процѣживается въ соусъ. Можно также прибавить очищенный и нарѣзанный кусочками лимонъ, нѣсколько кусочковъ сахару, или вмѣсто лимона ложку корнишоновъ или маринованныхъ грибовъ; все вмѣстѣ вскипятить; этотъ соусъ больше всего идетъ къ котлетамъ.

1543. **Соусъ изъ лука.** Взять 5—6 луковицъ, мелко нарѣзать, слегка поджарить въ ложкѣ масла, не подрумянивая; всыпать ложку муки, мѣшая на огнѣ, поджарить; развести стаканомъ бульона, влить 1/2 чашки уксуса, сиропъ отъ кусочка жженаго сахара и вскипятить; подавая, можно процѣдить, чтобы выдѣлялся вкусъ лука.

1544. **Соусъ изъ лука съ тминомъ.** Нѣсколько нарѣзанныхъ луковицъ сварить до мягкости въ 2 стаканахъ бульона, поджарить въ ложкѣ масла ложку муки или тертой булки, смѣшать съ соусомъ изъ лука, прибавить ложечку тмина, нѣсколько разъ вскипятить и подавать къ котлетамъ или жаркому изъ баранины.

1545. **Соусъ изъ огурцовъ.** Взять 1/8 масла, ложку муки, сдѣлать соусъ, какъ сказано выше, нарѣзать 5 очищенныхъ огурцовъ, вынувъ изъ нихъ сердцевину, вложить въ соусъ, прибавить нѣсколько ложекъ уксуса или огуречнаго разсола, нѣсколько разъ вскипятить.

1546. **Соусъ изъ щавеля.** Перебрать, очистить и вымыть 3—4 стакана щавеля, мелко изрубить и сварить въ бульонѣ, прибавивъ ложку масла или же поджарить его съ масломъ въ кастрюлькѣ; прибавить потомъ ложку муки, размѣшать, долить немного бульону, съ 1/2 стаканомъ сметаны, вбить 1—2 желтка, положить кусокъ сахара, вскипятить до густоты, посолить; можно процѣдить.

1547. **Соусъ или подливка къ рыбѣ.** Растереть ложку масла съ ложкой муки, развести бульономъ или водою, поджечь на сковородкѣ ложку меда, развести водою, процѣдить въ соусъ, прибавить для сладости еще ложку меда (вмѣсто меда можно взять сахаръ), прибавить сокъ изъ одного лимона, 1/4 стакана уксуса или вина, немного изюму, очищеннаго и нарѣзаннаго миндаля, 2—3 лавровыхъ листа, и нѣсколько разъ хорошенько вскипятить. Этотъ соусъ больше всего идетъ къ вареной рыбѣ, къ карпу, лещу, лину и тогда разводится рыбнымъ бульономъ.

1548. **Соусъ горчичный.** Растереть хорошенько ложку муки съ ложкой масла, прибавить двѣ ложки горчицы, размѣшать, развести бульономъ или кипяткомъ, прибавить нѣсколько кусковъ сахару, немного уксусу, все вмѣстѣ вскипятить; идетъ къ мясу и къ рыбѣ.

Или, стаканъ рыбнаго бульона, столько же вина или уксуса, три ложки горчицы, ложку масла хорошенько вскипятить, прибавить немного зеленой петрушки, ломтики лимона и еще разъ вскипятить, разбить 4 желтка съ ложкой муки и небольшимъ количествомъ воды, смѣшать съ кипящимъ соусомъ; когда все вмѣстѣ вскипитъ, залить какую угодно рыбу.

1549. **Соусъ изъ хрѣна.** Натереть на теркѣ хрѣнъ, поджарить его въ ложкѣ масла, развести бульономъ, подправить нѣсколькими ложками сметаны и тушить до мягкости, прибавить 2 желтка и проварить.

1550. **Соусъ татарскій.** Натереть на теркѣ хрѣна (около полъ-стакана), прибавить 1/2 ложки сахарнаго песку, ложку прованскаго масла, лимоннаго соку, все смѣшать и подать къ рыбѣ.

1551. **Соусъ изъ помидоровъ.** Разрѣзать пополамъ 6—8 спѣлыхъ помидоровъ, выжать сокъ и выбросить зернышки, выполоскать, потомъ стушить съ масломъ въ котелкѣ до мягкости, всыпать ложку муки, размѣшать, развести стак. бульона, прибавить 1/2 стак. сметаны, сахару, 2 желтка, посолить, вскипятить, мѣшая, и, передъ подачею, процѣдить.

1552. **Соусъ-томатъ.** На сковородѣ, на которой жарилось мясо, поджарить 1/8—1/4 ф. пюре томата, прибавить 1 чайн. ложку холодной пассеровки (мука съ водой), прожарить съ мукой, влить 2 стакана бульона и 1/4 ф. сметаны, нѣсколько разъ вскипятить. Можно этотъ соусъ приготовить и безъ сметаны.

1553. **Соусъ изъ спаржи.** Растереть 1 столовую ложку муки съ 4 желтками, нѣсколько столовыми ложками сметаны и немного лимоннымъ сокомъ, прибавить отваръ изъ спаржи и выбивать на огнѣ, пока не закипитъ.

1554. **Соусъ грибной.** Взять ложку муки, поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ изъ сваренныхъ сушоныхъ грибовъ, тѣ-же грибы нарѣзать, положить въ соусъ и нѣсколько разъ вскипятить (можно, конечно, и не класть грибовъ); этотъ соусъ заправляютъ также нѣсколькими ложками сметаны, а когда вскипитъ, вбиваютъ еще 2 желтка, сильно нагрѣваютъ, не давая кипѣть; подаютъ къ уткѣ, картофельнымъ котлетамъ и т. д.

1555. **Соусъ изъ селедки.** Запассеровать 2 маленькихъ столовыхъ ложки муки въ 1/8 ф. масла, мелко изрубить 1 хорошо вымоченную и очищенную отъ костей селедку и 1 луковицу (по желанію), тушить ее въ мясномъ бульонѣ, прибавить немного муки, уксуса или лимоннаго сока и дать вскипѣть. Подать къ отварному картофелю въ мундирѣ.

1556. **Соусъ провансаль.** Взять чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1 — 2 куска сахару, немного соли, 2 сырыхъ желтка, тереть, пока не начнетъ густѣть, тогда начать подливать тоненькой струей прованскаго масла, до полу-фунта и по нѣсколько капель уксуса, все время мѣшая, пока соусъ обратится въ густую пѣну; можно положить нѣсколько капорцовъ.

1557. **Румяное масло съ сухарями.** Распустить въ кастрюлькѣ кусокъ чу-

хонскаго масла, вскипятить, всыпать толченныхъ сухарей, поджарить и то, и другое до красна, пока образуется густая масса. Имъ обливаютъ овощи, коренья, макароны.

Соуса сладкіе.

1558. **Соусъ изъ вишенъ.** Взять 2 ф. вишенъ, вынуть косточки, которыя отдѣльно истолочь и смѣшать съ вишневой массой, влить стаканъ вина, стаканъ воды и вскипятить, потомъ протереть, вложить лимонной цедры, заправить ложкой картофельной муки, растертой съ водою, прибавить по вкусу сахару и еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ можно дѣлать и изъ сушонныхъ вишенъ, причемъ ихъ толкутъ вмѣстѣ съ косточками.

1559. **Соусъ изъ малины, земляники.** Растереть стакана 4 ягодъ, выжать черезъ салфетку, влить стаканъ вина, немного сахару, прибавить ложку картофельной муки и вскипятить.

1560. **Соусъ изъ клюквы.** Взять $^2/_3$ стакана клюквы, налить немного водою, положить $^1/_2$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить, протирая ложкою; взять $2^1/_2$ стакана этого соку, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить.

1561. **Соусъ изъ яблокъ** Очистить отъ кожицы и сердцевины 3 яблока, нарѣзать; кожицу сполоснуть, сварить въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, налить на яблоки, положить сахару, корицы, сварить, влить разведенную водою картофельную муку (2 ложечки), вскипятить.

1562. **Соусъ изъ сиропа.** Стаканъ сиропа, $^1/_2$ стакана краснаго вина, полтора стакана воды смѣшать съ ложкой картофельной муки, прибавить сахару и вскипятить, непрерывно мѣшая.

1563. **Соусъ изъ краснаго вина.** Прокипятить $^1/_2$ бутылки краснаго вина съ лимонной цедрой (отъ $^1/_2$ лимона) и нѣсколькими гвоздиками, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона, прибавить нѣсколько ложекъ сахарнаго песку и ложку картофельной муки, разведенной водою, вскипятить и процѣдить.

1564. **Соусъ шоколадный.** Растереть до-бѣла 2 желтка съ сахарнымъ пескомъ, всыпать $^1/_3$ плитки шоколаду, размѣшать съ 2 стаканами тепла кипяченнаго молока, проварить до густоты, не давая кипѣть и все время мѣшая.

1565. **Соусъ изъ сливокъ.** Вскипятить 2 стакана сливокъ съ 2-мя ложками сахарнаго песку и кускомъ ванили (растолченную ваниль кладутъ обыкновенно въ холщевомъ мѣшечкѣ); остудить, разбить 4 желтка съ двумя ложками холодныхъ сливокъ, смѣшать съ соусомъ, вынуть ваниль и согрѣть, мѣшая, пока сгустится.

1566. **Соусъ сабаіонъ.** Чашку сахара растереть съ 6—8 желтками добѣла, развести стаканомъ бѣлаго вина, поставить на огонь и взбивать метелкою до густоты, не давая кипѣть. Можно не ставить на огонь, а вливать взбитыя яйца понемногу въ горячее вино.

1567. **Миндальное молоко.** Обварить, очистить и столочь $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля съ нѣсколькими горькими миндалинами, развести 2 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, положить сахаръ.

Всѣ эти соуса (отъ №1558—№1567) идутъ къ пуддингамъ, кашамъ, киселямъ.

Кушанья изъ яицъ.

1568. **Яйца въ смятку.** Хорошенько обтереть яйца, положить въ крутой кипятокъ, варить 4 минуты.

1569. **Яйца крутыя.** Варить въ кипяткѣ минутъ 8—10, опустить затѣмъ въ холодную воду, чтобы потомъ легче очистить отъ скорлупы.

1570. **Яичница.** Сбить нѣсколько яицъ вмѣстѣ, посолить, прибавить столько ложекъ молока, сколько яицъ; распустить на сковородѣ кусокъ масла, не давая поджариться, вылить въ него яичную массу; когда погустѣетъ, подавать.

1571. **Яичница-глазунья.** Распустить на сковородѣ кусокъ масла и спустить въ него яйца цѣликомъ, одно возлѣ другого, посыпать ихъ солью и поджарить на легкомъ огнѣ, пока бѣлки затвердѣютъ, а желтки останутся жидкими.

1572. **Яйца выпускныя.** Вымыть кусокъ масла холодною водою, тонко распластать его, положить на жестяную сковородку, сдѣлать въ немъ ложечкой углубленія, чтобы въ каждомъ помѣстился желтокъ и влить туда осторожно по яйцу; скропить яйца сверху уксусомъ, посыпать перцемъ, солью и зеленымъ лукомъ, поставить на огонь; когда бѣлки затвердѣютъ, снять. Вмѣсто уксуса можно подлить сметаны.

Или поставить на плиту кастрюлю съ соленою водою и стаканомъ уксуса, вскипятить, спустить нѣсколько яицъ, держа ихъ надъ самою водою, кипятить ихъ 2 минуты, вынуть затѣмъ шумовкой на блюдо, облить масломъ, или бѣлымъ соусомъ съ лимоннымъ сокомъ, или соусомъ со сметаной и посыпать сыромъ.

1573. **Яичница съ ветчиною.** Нарѣзать ломтиками ветчину, обжарить на сковородѣ на горячемъ маслѣ и затѣмъ спустить туда же яйца, какъ сказано въ § 1571. Такъ же дѣлаютъ яичницу съ чернымъ хлѣбомъ.

1574. **Яйца фаршированныя.** См. выше.

Каши и мучныя блюда.

1575. **Каша гречневая разсыпчатая.** Просѣять гречневую крупу (среднюю или ядрицу) сквозь сито, поджарить до красна въ подрумяненномъ на сковородѣ маслѣ, мѣшая; потомъ отставить, налить кипяткомъ и дать нѣсколько минутъ постоять. Снять затѣмъ всплывшія наверхъ черныя крупинки, слить воду, сложить крупу въ горшокъ, залить ее крутымъ кипяткомъ такъ, чтобы уровень воды былъ на два пальца выше уровня каши, посолить, положить кусокъ масла ($^1/_8$ ф. на фунтъ крупы), накрыть и поставить въ горячую духовую печь часа на 3; еще лучше варить ее на пару. Подается въ глиняномъ горшкѣ.

1576. **Каша размазня.** Вскипятить два стакана посоленной воды съ $^1/_8$ ф. масла, всыпать, мѣшая, крупу, варить подъ крышкою, сначала на большомъ, потомъ на маломъ огнѣ около $^1/_4$ часа, затѣмъ хорошенько размѣшать и поставить на $^3/_4$ часа въ духовую печь, нѣсколько разъ мѣшая. Когда будетъ готова, облить масломъ.

1577. **Каша ячневая** варится такъ же, какъ и гречневая, только крупы берется больше и варится она дольше. Можно еще сварить ячневую крупу не въ водѣ, а въ молокѣ съ ложкою масла, а когда разварится, посолить. вбить 3—4 яйца и $^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать и поставить въ жестяной формѣ запечь.

1578. **Каша изъ смоленской крупы** готовится такъ же, какъ изъ мелкой гречневой; ее можно варить на водѣ и на молокѣ ($^1/_2$ ф. крупы на 2 бут. молока или 4 бут. воды и $^1/_4$ ф. масла); ее можно также запечь, прибавивъ предварительно нѣсколько яицъ, сахару, корицы, изюму.

1579. **Каша манная.** Вскипятить три стакана воды съ ложкою масла и щепоткою соли, всыпать туда манную крупу, размѣшать, закрыть крышкою и поставить въ духовую, пока не станетъ разсыпчатой. Можно ее также варить на молокѣ (2 бут. молока на $^1/_2$ ф. крупы), а также, прибавивъ нѣсколько яицъ, сахару, корицы и изюма, запечь въ кастрюлькѣ.

1580. **Каша пшенная.** Вымыть пшенную крупу въ нѣсколькихъ водахъ и, обваривъ нѣсколько разъ, положить въ

молоко, вскипяченное съ масломъ ($1^1/_2$ стак. пшена, 3 бут. молока, $^1/_8$ масла), сварить до мягкости. Можно, смазавъ кастрюлю масломъ, запечь кашу.

1581. **Каша овсяная.** Хорошую овсяную крупу всыпать въ посоленный кипятокъ и варить, постоянно мѣшая; положить кусокъ масла и варить до тѣхъ поръ, пока каша будетъ такъ густа, что ложка въ ней станетъ.

Или: вскипятить 3 бут. молока, всыпать $1^1/_2$ стак. крупы, положить $^1/_8$ масла, соли, разварить и выбить.

1582. **Каша Геркулесъ.** Слѣдуетъ налить 3 чашки воды или молока (или пополамъ того и другого) въ кастрюлю, прибавить немного соли и дать хорошенько прокипѣть. Послѣ этого слѣдуетъ прибавить 1 чашку овсяной крупы „Геркулесъ“ и варить въ продолженіе 15—20 минутъ. По вкусу можно прибавить соли сахару, молока или сливокъ. Подается холодной или горячей.

1583. **Каша рисовая.** Положить въ неглубокій горшокъ 6 ложекъ масла, когда закипитъ, всыпать 18 ложекъ перемытаго въ холодной водѣ риса и жарить его на сильномъ огнѣ 1 — 2 минуты, затѣмъ подливать по ложкѣ горячей воды, чтобы онъ не пригоралъ, посолить и перемѣшать; подлить еще горячей воды, прикрыть и дать кипѣть съ $^1/_4$ часа, поставить потомъ на часъ въ духовую, чтобы сталъ разсыпчатымъ.

То же на молокѣ. Вскипятить 3 бут. молока, всыпать $1^1/_2$ стакана риса, варить на слабомъ огнѣ $1^1/_2$ часа, пока рисъ не сдѣлается мягкимъ и густымъ, положить немного соли и ложку масла. Къ кашѣ подаютъ сахаръ съ корицей.

1584. **Каша саговая.** Вскипятить 4 бут. воды, $^1/_2$ ф. очищеннаго саго, варить $^1/_2$ часа, слить воду. Вскипятить бутылку молока и доварить въ немъ саго; можно прибавить щепотку соли, сахару и немного изюму.

1585. **Гурьевская каша.** Поставить 3 стакана сливокъ въ духовую или русскую печь, снимая постоянно на тарелку образующіяся пѣнки; когда ихъ наберется достаточно, всыпать въ оставшіяся сливки $1^1/_2$ стак. манной или мелкой гречневой крупы, сварить не густую кашу, всыпать въ нее, пока она горяча, 1 ф. толченыхъ орѣховъ и 20 толченыхъ горькихъ миндалей, которые при толченіи надо скропить водою, прибавить $^1/_2$ ф. сахарнаго песку и размѣшать. Взять металлическую чашку, смазать внутри немного масломъ, положить на дно рядъ каши, затѣмъ рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши и т. д., посыпать мелкимъ сахаромъ, прижечь сверху чистымъ раскаленнымъ угюгомъ и вставить ненадолго въ печь. Красиво убрать фруктами и вареньемъ.

Или: вскипятить $^1/_2$ ф. манной крупы въ 2 бутылкахъ сливокъ, прибавить $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля, къ которому при толченіи прибавить немного воды, стаканъ мелкаго сахара, кусочекъ истолченной ванили, вскипятить все вмѣстѣ, обсыпать сухарями, запечь.

1586. **Котлеты рисовыя.** Сварить $^1/_2$ ф. риса въ водѣ или молокѣ до мягкости, но не разваривать, слить воду, разбить туда 1—2 яйца, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ мукѣ пополамъ съ толченными сухарями и жарить на маслѣ.

1587. **Макароны итальянскіе.** Отварить макароны въ крутомъ соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на рѣшето и положить обратно въ кастрюлю на растопленное въ ней масло, хорошенько размѣшать, осыпать сыромъ и подавать въ кастрюлѣ или переложить на блюдо. Можно также, заправивъ макароны масломъ и сыромъ, запечь ихъ въ духовой.

Или: сварить макароны въ молокѣ, отставить, остудить; прибавить ложку масла, нѣсколько яицъ, кто хочетъ, можетъ еще положить сахару и мелкаго изюму; размѣшать, положить въ вымазанную масломъ и посыпанную сухарями форму и поставить на $^1/_2$ часа въ печь.

1588. **Макароны съ грибами.** Отварить нѣсколько сухихъ грибовъ до мягкости, мелко нарѣзать; въ грибномъ отварѣ сварить макароны. Поджарить изрубленную луковицу въ ложкѣ масла, заправить этимъ макароны, всыпать нарѣзанные грибы, все размѣшать и выложить на блюдо. Можно прибавить стаканъ сметаны и 2 или 3 желтка, размѣшать, сложить въ смазанную масломъ форму и запечь въ духовой.

1589. **Макароны съ помидорами.** Отварить макароны въ бульонѣ, откинуть на рѣшето; сложить затѣмъ въ кастрюлю на растопленное масло и посыпать пармезаномъ, нѣсколько разъ вскипятить; положить туда же нѣсколько ложекъ пюре изъ помидоровъ, размѣшать, поставить минутъ на 5 въ духовую.

1590. **Лазанки со сметаною.** Сдѣлать тѣсто, какъ для лапши (см. №1267), нарѣзать косыми четырехугольниками, отварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою; смѣшать стаканъ тертаго сыра со стаканомъ сметаны, ложкой масла, нѣсколькими желтками и лазанками, сложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и запечь; можно выложить форму тѣстомъ, оставшимся отъ лазанковъ, слѣпить края и подавать, какъ бабу.

1591. **Пельмени.** Сдѣлать крутое тѣсто изъ 3 стакановъ муки, 2 яицъ, $^1/_2$ стакана воды съ ложечкою соли, тонко раскатать, и фаршъ изъ сырого мяса, почечнаго жира и свинины (мелко изрубить мясо и жиръ, прибавить поджаренную тертую луковицу, соли и перцу). Вырѣзать изъ тѣста маленькіе кружки, смазать края ихъ бѣлкомъ, чтобы не расклеивались, положить на каждый фаршъ и залѣпить съ защипкою въ видѣ полумѣсяца; сложить пельмени на рѣшето и накрыть полотенцемъ. Передъ подачей на столъ опустить въ крутой соленый кипятокъ или процѣженный бульонъ и варить на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ наверхъ, вынуть шумовкой и облить растопленнымъ масломъ.

1592. **Колдуны** приготовляются такъ же, какъ и пельмени; только въ фаршъ не кладутъ свинины, а прибавляютъ $^1/_2$ ложечки просѣяннаго мапорана; для сочности можно еще прибавить къ фаршу для пельменей и колдуновъ 2—3 ложки бульона.

1593. **Вареники съ творогомъ.** Приготовить такое же тѣсто, какъ для колдуновъ, такъ же нарѣзать и, наложивъ начинку, залѣпить въ видѣ полумѣсяца; сварить въ соленомъ кипяткѣ на легкомъ огнѣ. Протереть 1 ф. прессованнаго творогу черезъ сито, прибавить 2—3 желтка, растертые съ $^1/_8$ масла, и, по вкусу, соли и сахару; хорошенько размѣшать и начинить вареники. Можно въ творогъ положить изюму или мелко рубленнаго луку. Къ нимъ подается сметана и растопленное масло.

1594. **Вареники съ вишнями.** Очистить вишни отъ косточекъ, пересыпать сахаромъ и немного картофельною мукой, чтобы не были очень мокрыя, дать постоять нѣсколько времени; затѣмъ слить сокъ, а вишнями начинить вареники. Къ нимъ подается сметана и вишневый сокъ. Можно также въ этомъ соку, разведенномъ водою, сварить вареники.

1595. **Вареники со сливами.** Очистить сливы, вынуть косточки, стушить съ сахаромъ безъ воды, вынуть изъ сиропа и положить, какъ начинку въ вареники, подавать со сметаною и сахаромъ, или облить сиропомъ отъ сливъ.

1596. **Вареники съ черносливомъ.** Разварить до мягкости 1 ф. черно-

слива, протереть сквозь сито, всыпать нѣсколько ложекъ сахару, проварить до густоты и, остудивъ, начинить вареники. Подавать съ сахаромъ и сметаной. Вмѣсто чернослива можно начинить вареники какимъ либо вареньемъ.

1597. **Ватрушки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто сдобное, или разсыпчатое, или на дрожжахъ (см. тѣсто); или же тѣсто сдобное на сметанѣ, приготовляемое слѣд. обр.: 3 желтка размѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ сметаны, посолить и замѣсить съ 1 ф. муки, положить $^1/_2$ ф. масла, вымѣсить все до гладкости, чтобы не было комковъ и полученное тѣсто подержать $^1/_4$ часа на холоду; раскатать его затѣмъ тонко, вырѣзать кружки, начинить ихъ вареньемъ безъ сиропа, ягодами или протертыми печеными яблоками, защипать кругомъ края, оставивъ середину открытою, смазать яйцомъ, положить на посыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ горячую печь. Когда будутъ почти готовы, посыпать сахаромъ и еще подержать въ печи, пока подрумянятся.

1598. **Сырники.** Взять 1 ф. свѣжаго творога, $^1/_2$ ф. пшеничной муки, нѣсколько яицъ, немного соли, растереть все это вмѣстѣ въ чашкѣ, положить на столъ, посыпанный мукою, нарѣзать длинными плоскими полосками, а каждую полоску на равные косые куски и опустить ихъ въ кипятокъ; когда всплывутъ, вынуть шумовкой на блюдо и облить масломъ съ сухарями. Можно ихъ также, отваривъ, сложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю, скропляя каждый рядъ сырниковъ масломъ или сметаною, прибавить, кто любитъ, сахару и изюму, и запечь въ духовой.

Или: сдѣлать косыя лепешки изъ творога, какъ сказано выше, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

1599. **Армеритеръ (гренки сладкіе)** Разбить 3—4 яйца съ молокомъ ($1^1/_2$—2 стакана), прибавить нѣсколько ложекъ тертой булки и щепотку соли; нарѣзать булку тонкими ломтиками, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцахъ и поджарить на горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, посыпать сахаромъ. Можно намазать ломтикъ булки вареньемъ или мармеладомъ, накрыть другимъ ломтикомъ, обмакнуть въ яйцахъ, поджарить и, посыпавъ сахаромъ, подавать.

Или, столочь $^1/_4$ ф. сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, окропляя ихъ при толченіи водою, смѣшать ихъ съ ложкою масла, 2 желтками и 2 яйцами, прибавивъ туда же пѣну изъ 2 бѣлковъ, сахаръ и немного толченныхъ сухарей; все это размѣшать, намазать ломтикъ булки, прикрыть другимъ и поступить, какъ сказано выше.

1600. **Блины** слѣдуетъ ставить съ утра или за 2—3 часа до подачи, въ зависимости отъ ихъ количества. Разводить опару молокомъ или водой, дошедшими до момента закипанія, но еще не кипящими. Ставя опару, муку всыпать не сразу, а потихоньку и помѣшивая, чтобы постепенно образовалось слабое тѣсто; послѣ того, какъ дрожжи соединятся съ мукою до надлежащей густоты, мѣшать много не слѣдуетъ. Всыпая затѣмъ остальную муку въ поднявшуюся опару, размѣшать сначала опару съ нѣбольшимъ количествомъ молока или воды, затѣмъ влить еще, размѣшать и тогда уже потихоньку всыпать остальную муку, мѣшая. Разводить хорошо поднявшееся тѣсто молокомъ или водою надо постепенно и тщательно размѣшивать, чтобы не было комковъ. Готовое тѣсто для блиновъ должно имѣть густоту сметаны. Желтки и масло кладутся въ опару въ растертомъ видѣ. Сковородки для блиновъ, какъ загрязненныя, такъ и новыя, поставить на плиту, налить въ нихъ немного жиру, всыпать крупной соли и хорошенько прокалить и, когда нѣсколько остынутъ, крѣпко вытереть толстой бумагой; затѣмъ еще разъ вытереть ихъ сухою солью и, наконецъ, тщательно вытереть чистою тряпкою; передъ тѣмъ, какъ печь блины,

смазать сковородки хорошенько масломъ. Наливая тѣсто на сковородку, брать его осторожно сверху, не мѣшая остального тѣста; наливать немного, чтобы блины не были толстыми; печь ихъ не слишкомъ долго, а пока получатъ золотистый цвѣтъ.

1601. **Блины гречневые.** Влить въ горшокъ стаканъ теплой воды, развести въ немъ 4 лота дрожжей, всыпать немного пшеничной муки и замѣсить не очень густое тѣсто, накрыть салфеткою и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, положить въ опару 2 яйца, ложку сахара и, по вкусу, соли, влить стаканъ теплаго молока или воды и $^1/_8$ масла, хорошенько выбить, всыпать остальную пшеничную муку и гречневую (всего муки взять $1^1/_2$ ф., гречневой—$^1/_2$ ф.), выбить тѣсто до густоты хорошей сметаны, накрыть и дать еще подняться; когда хорошо поднимется, развести молокомъ или водою до густоты жидкой сметаны и печь блины. Къ блинамъ подается горячее топленное масло, сметана, свѣжая икра, семга, тертый сыръ, рубленныя яйца,

1602. **Блины пшеничные.** Поставить опару, какъ для гречневыхъ; когда поднимется, положить 5 желтковъ, растертыхъ съ $^1/_4$ ф. масла, всыпать $^1/_8$ ф. сахара и, по вкусу, соли, влить стаканъ теплой воды или молока, хорошенько выбить, всыпать остальную муку (всего пшеничной муки взять 2 ф.), еще выбить и развести водою или молокомъ до густоты хорошей сметаны, дать еще подняться. Когда хорошо поднимется, развести немного тѣсто водою или молокомъ, прибавить оставшіеся сбитые бѣлки, размѣшать сверху внизъ, а не кругомъ, чтобы тѣсто не опало, и печь.

1603. **Блины царскіе.** Поставить опару, какъ для гречневыхъ; когда поднимется, положить 4 желтка, растертые до-бѣла съ $^1/_8$ масла, ложку сахара и, по вкусу, соли, остальную муку (всего муки взять $1^1/_2$ ф.), и столько теплаго молока, чтобы тѣсто имѣло густоту сметаны, дать еще подняться; когда хорошо поднимется, немного развести тѣсто молокомъ, чтобы было какъ жидкая сметана, взбить въ отдѣльныхъ кастрюлькахъ $^1/_4$ бут. сливокъ и 4 бѣлка, ввести бѣлки въ сливки, размѣшать, влить ихъ въ тѣсто, размѣшать, дать подняться съ $^1/_4$ часа и печь блины. Вообще, количество масла, желтковъ, сливокъ, а также пшеничной и гречневой муки зависитъ отъ вкуса: одни, напр. любятъ больше пшеничной, другіе больше гречневой муки и т. д.

1604. **Блинчики.** Растереть 2 стак. муки съ 2 яйцами, разводя понемногу 3 стаканами молока, положить, по вкусу, соли, смазать сковородки масломъ, налить немного тѣста, такъ чтобы только покрылось дно сковородки, поджарить на сильномъ огнѣ не больше минуты, быстро поворачивая сковородку во всѣ стороны; когда блинъ готовъ, снять его въ глубокую тарелку. Когда всѣ блины будутъ готовы, сложить ихъ треугольниками или книжечками, намазавъ ихъ предварительно творогомъ, растертымъ съ яйцами, масломъ и сахаромъ (1 ф. творога, $^1/_2$ ложки масла, 1 яйцо); поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, чтобы подрумянились. Вмѣсто творога можно намазать каждый блинъ вареньемъ или яблочнымъ мармеладомъ.

1605. **Блинчики безъ начинки.** Разбить 5 желтковъ съ ложкою масла, стаканомъ муки, разводя понемногу 2 стаканами молока, посолить; тѣсто должно быть не густое, чтобы переливалось; передъ печеніемъ взбить оставшіеся бѣлки, смѣшать съ тѣстомъ и печь; когда всѣ будутъ готовы, сложить вчетверо и поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ сахаромъ и вареньемъ.

1606. **Оладьи на дрожжахъ.** Замѣсить не густое тѣсто изъ 2 стак. воды съ разведенными въ ней 4 лотами дрожжей и муки, дать подняться въ теплѣ мѣстѣ; когда тѣсто поднимется,

положить 1/4 ф. масла, 3 яйца и полъ стакана сахара, всыпать остальную муку (всего взять муки 2 ф.) и еще развести тѣсто теплою водою до густоты хорошей сметаны, посолить и дать еще подняться. Когда поднимется, положить немного изюму, размѣшать и печь на маленькихъ сковородкахъ, смазанныхъ масломъ, оладьи въ палецъ толщиною.

1607. **Оладьи съ яблоками.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше; очистить яблоки, нарѣзать ломтиками, посыпать сахаромъ, смѣшать ихъ съ тѣстомъ, наложить тѣсто на смазанныя масломъ сковородки такъ, чтобы въ каждой оладьѣ былъ кружочекъ яблока и печь, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ.

1608. **Оладьи на сметанѣ.** Разбить 3 яйца съ 2 стаканами сметаны и 2 ложками сахара, всыпать понемногу, мѣшая, 1 ф. муки, хорошенько размѣшать и печь оладьи на смазанныхъ масломъ сковородкахъ, подрумянивая ихъ съ обѣихъ сторонъ.

1609. **Драчена.** Растереть въ чашкѣ 6 желтковъ съ двумя ложками муки и ложкою сахара, ввести взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно вымѣшать, вылить на горячую сковороду, смазанную масломъ и поставить на 10 минутъ въ печь, пока подрумянится. Еще лучше взбить раньше желтки съ растертымъ до бѣла масломъ (1/8 ф.) и сахаромъ, подсыпая понемногу муки и все время мѣшая, пока тѣсто станетъ густымъ, какъ хорошая сметана и затѣмъ развести его немного молокомъ, чтобы оно могло переливаться, посолить, прибавить передъ печеніемъ бѣлки и печь, какъ сказано выше.

Майонезы и заливныя.

1610. **Ланспикъ.** Для всякаго майонеза необходимо приготовить густой, клейкій прозрачный бульонъ, наз. ланспикомъ, который приготовляется слѣд. образомъ: чтобы получить 3 — 4 стакана ланспика взять 4—6 телячьихъ ножекъ или 2 воловьи, или телячью голову, сварить въ открытой кастрюлѣ съ кореньями и пряностями, наливъ столько воды или бульона, чтобы ножки были прикрыты до верху, и доливая бульономъ или кипяткомъ по мѣрѣ выкипанія. Когда ножки сварятся до мягкости и бульонъ станетъ клейкимъ, процѣдить его, прибавить съ 1/2 стак. уксуса, очистить бѣлками и, процѣдивъ сквозь салфетку, остудить.

Ланспикъ можно приготовить также изъ телячьяго или куринаго бульона прибавивъ къ нему отмоченнаго въ холодной водѣ желатина (10 лист. на бут. бульона); когда послѣдній вполнѣ распустится, прибавить уксусу, очистить бѣлками, процѣдить и остудить. Въ куриный ланспикъ и въ ланспикъ изъ дичи прибавляется во время варки для вкуса рюмка вина. Часть приготовленнаго ланспика надо отлить въ тарелку, подцвѣтить жженымъ сахаромъ, передъ тѣмъ какъ положить бѣлки, и остудить на льду, а остальной сбить ложечкой на льду; когда станетъ бѣлымъ, прибавить 1/2 стак. прованскаго масла, сокъ отъ 1/2 лимона, щепотку сахара и снова сбить ложечкой, пока не превратится въ густую пѣну; залить этимъ соусомъ уложенную на блюдо дичь, или птицу, или рыбу; когда застынетъ, убрать красиво нарѣзаннымъ цвѣтнымъ ланспикомъ, обложить маринованными корнишонами, капорцами, оливками, ломтиками лимона, рубленными яйцами и т. д.

Рыбный ланспикъ приготовляется или изъ ершей (10 ершей и 2 бут. воды), или изъ костей и головы той рыбы, которая пойдетъ на данное блюдо, съ прибавленіемъ ершей. Очистить и отварить ершей, какъ обыкновенно, процѣдить отваръ, положить нѣсколько листиковъ отмоченнаго въ холодной водѣ желатина, прибавить уксуса и т. д., какъ съ мяснымъ ланспикомъ.

Къ майонезамъ подается обыкновенно соусъ провансаль (см. № 1556).

1611. **Майонезъ изъ рыбы.** Взять 2 1/2—3 ф. большой рыбы, щуку, окуня, сига, и т. д.; нарѣзать филеи ломтиками, уложить на противень на растопленное масло, посолить, полить сокомъ отъ 1/2 лимона, поджарить съ обѣихъ сторонъ; изъ головы и костей, съ прибавленіемъ ершей, сварить бульонъ, изъ котораго приготовить ланспикъ; вмѣсто того, чтобы жарить ломтики рыбы, ихъ можно отварить въ томъ же рыбномъ бульонѣ, изъ котораго дѣлается ланспикъ. Сбивъ часть ланспика (см. выше) съ прованскимъ масломъ въ пѣну, обмакнуть въ этотъ соусъ каждый ломтикъ рыбы, уложить въ кружокъ на блюдо, оставивъ по серединѣ мѣсто и обложить гарниромъ, для котораго отварить нѣсколько картофелинъ, 2 — 3 морковки, горсть горошку, цвѣтной капусты, спаржи; все это красиво нарѣзать, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, смѣшать, можно еще прибавить свѣжихъ огурцовъ, нарѣзанныхъ корнишоновъ, маринованныхъ грибковъ и сливъ, размѣшать все, полить слегка уксусомъ, прованскимъ масломъ и посолить. Въ оставшееся свободное мѣсто посреди блюда влить соусъ: взбить стаканъ ланспика съ 2 сырыми желтками, 1/2 стак. прованскаго масла, прибавить также по вкусу соли, перцу, кайенскаго перца, уксуса; сбивать, пока побѣлѣетъ.

Или: отварить цѣльную рыбу, остудить въ томъ же отварѣ, затѣмъ вынуть на блюдо, облить сбитымъ въ пѣну ланспикомъ, убрать нарѣзаннымъ ланспикомъ, гарниромъ и пр.: къ нему соусъ провансаль, горчичный, татарскій (см. „соуса“).

1612. **Майонезъ изъ индѣйки.** Очистить индѣйку, сварить съ кореньями и пряностями; вынуть изъ бульона, остудить, нарѣзать, сложить на блюдо, поставить на холодъ, приготовить ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ, оставшихся костей и частей индѣйки и поступить, какъ сказано выше.

1613. **Майонезъ изъ дичи.** Изжарить какую нибудь дичь, вынувъ кости; приготовить ланспикъ, поступить, какъ сказано выше (см. общія замѣчанія).

1614. **Рулетъ изъ поросенка.** Очистить поросенка, снять голову и ножки, вынуть кости и положить его на столъ; нафаршировать его слѣд. фаршемъ: изрубить телячью печенку и оставшееся при костяхъ мясо, а если его мало, кусокъ телятины, прибавить 1/2 франц. булки, вымоченной въ бульонѣ, поджаренную изрубленную луковицу, ложку соли, перцу, 2 ложки масла, нѣсколько яицъ, все это вмѣстѣ изрубить, размѣшать, нафаршировать поросенка, перекладывая этотъ фаршъ ломтиками вареной ветчины, нарѣзанными рубленными яйцами, маринованными грибами, корнишонами и пикулями, крѣпко свернуть поросенка въ трубку, обернуть салфеткой, обвязать нитками и варить 3 часа въ бульонѣ, сваренномъ изъ костей, головки и ножекъ поросенка или въ водѣ съ уксусомъ; потомъ вынуть, положить на нѣсколько часовъ подъ прессъ; затѣмъ вынуть изъ салфетки, нарѣзать плоскими ломтиками; можно ихъ залить вскипяченнымъ съ пряностями и остуженнымъ уксусомъ, или налить ланспикъ въ форму, положить ломтики поросенка, залить ланспикомъ, застудить.

1615. **Студень.** Приготовить ланспикъ изъ телячьей головки и ножекъ, т. е. сварить ихъ съ кореньями, пряностями и 1/2 стаканомъ уксуса, очистить бѣлками и процѣдить. Положить въ форму ломтики лимона безъ зеренъ, облить ланспикомъ, застудить, положить сверху отваренные отдѣльно въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями мозги, нарѣзанные ломтиками, нарѣзанную мякоть отъ головки и ножекъ, языкъ, залить ланспикомъ, остудить. Можно сдѣлать такое заливное только изъ одной телячьей головки, безъ ножекъ.

1616. **Заливное изъ рыбы.** Очистить, посолить и сварить рыбу, какъ обыкновенно въ бульонѣ изъ кореньевъ, не давая ей развариться; вынуть рыбу, процѣдить отваръ черезъ салфетку, сварить до 4 стакановъ, прибавить отмоченнаго въ холодной водѣ желатина, очистить на легкомъ огнѣ, влив два бѣлка, растертые съ водою; прибавить для цвѣта ложечку жженаго сахара и еще разъ процѣдить. Налить этимъ ланспикомъ $^1/_4$ формы и застудить, а рыбу очистить отъ костей, нарѣзать ломтиками, прибавить разныхъ пикулей, маринованныхъ грибовъ, корнишоновъ, оливокъ, маринованныхъ вишенъ и т. п., смѣшать съ рыбой, положить въ ту-же форму, влить на рыбу оставшійся ланспикъ и застудить. Передъ тѣмъ, какъ подавать, опустить форму на минуту въ горячую воду и опрокинуть на блюдо; гарнировать заливное можно ломтиками отваренной свеклы, зеленой петрушкой, шпинатомъ раковыми шейками и т. п.; къ заливному подастся соусъ провансаль или соусъ съ хрѣномъ.

1617. **Заливное изъ индѣйки, дичи, поросенка** готовится такъ-же.

1618. **Винигретъ.** Взять фунта 2 разнаго оставшагося жаркого или рыбы, очистить отъ костей, прибавить 10 отваренныхъ и очищенныхъ картофелинъ, 1—2 вареныя свеклы, нѣсколько соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ, штукъ 10 корнишоновъ, 4 крутыхъ яйца, нарѣзать все это кружечками, а мясо маленькими кусочками; можно еще добавить маринованныхъ грибковъ, уложить покрасивѣе въ видѣ горки на блюдо, облить густо провансалемъ, убрать зеленью, раковыми шейками, разноцвѣтнымъ ланспикомъ и застудить. Тотъ же винигретъ можно приготовить и постнымъ изъ фасоли, картофеля, огурцовъ, сельдереевъ, моркови, пастернака и рыбы.

1619. **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Нарѣзать ломтиками отваренный картофель, изрубить очищенную и вымытую селедку съ луковицей; растереть нѣсколько крутыхъ желтковъ съ 2 ложками прованскаго масла и ложкою готовой горчицы, прибавить перцу, капорцовъ и уксуса, размѣшать.

1620. **Угорь или осетрина маринованные.** Приготовить бульонъ изъ кореньевъ (моркови, петрушки, порея, сельдерея, луковицы) и пряностей (перцу и лавр. листа), прибавить уксуса, чтобы отваръ былъ достаточно киселъ; вложить въ кастрюлю нарѣзанную осетрину, залить этимъ отваромъ, варить съ $^1/_2$ часа, не давая, однако, перевариться; вынуть и дать остыть; изъ отвара приготовить ланспикъ, прибавивъ желатина, залить имъ рыбу и остудить.

Или, залить осетрину вскипяченнымъ съ пряностями уксусомъ, причемъ можно рыбу не отваривать, а поджарить въ прованскомъ маслѣ; сложить ломтики рыбы въ банку, переложить ломтиками поджареннаго лука и облить уксусомъ, чтобы вся рыба была покрыта.

1621. **Щука или линь маринованные.** Очистить, хорошенько вымыть, посолить щуку, оставить ее по крайней мѣрѣ день лежать, нарѣзать, вытереть отъ соли, вложить въ кастрюлю, залить бульономъ изъ кореньевъ, отварить до половины готовности, вынуть; вскипятить уксусъ съ пряностями, положить туда рыбу, сварить до готовности, остудить, сложить въ банку, налить тѣмъ же уксусомъ послѣ того, какъ онъ остылъ.

1622. **Селедки маринованныя.** Взять простыя селедки, вычистить, но кожу не снимать, мочить ночь въ водѣ или молокѣ, вынуть, отсушить, уложить въ банку и залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ пряностями и щепоткою соли и остуженнымъ; покрыть дощечками и обвязать полотномъ.

1623. **Рямушка маринованная.** Очистить, вымыть, посолить, вытереть, снечь съ обѣихъ сторонъ прямо на плитѣ; залить уксусомъ (см. выше).

1624. **Корюшка маринованная.** Очистить и обычнымъ способомъ сварить 2 десятка корюшекъ, затѣмъ слегка поджарить ихъ на лучшемъ прованскомъ маслѣ; когда онѣ остынутъ, выложить ихъ на глубокое блюдо, послѣ чего прибавить нарѣзаннаго ломтиками лука, немного лавроваго листа, перца, вареной моркови (нарѣзанной фигурами) и все облить крѣпкимъ уксусомъ. Черезъ 2—3 часа ихъ можно подавать къ столу.

Закуски холодныя и горячія.

1625. **Селедка къ закускѣ.** Вымочить селедку въ водѣ, очистить ее отъ кожицы, отрѣзать голову и хвостъ, вынуть хребтовую кость, разрѣзать на ломтики и уложить на узкое блюдо, приставивъ къ селедкѣ голову и хвостъ. Огарнировать селедку ломтиками свѣжихъ огурцовъ, свеклы, картофеля и, кто любитъ, нарѣзаннымъ испанскимъ лукомъ. Облить селедку соусомъ изъ горчицы, уксуса и прованскаго масла.

1626. **Селедка по лифляндски.** Берутъ мясо отъ 4 селедокъ (безъ костей) и разрѣзаютъ ихъ на мелкіе кусочки, затѣмъ нарѣзаютъ ломтиками такое же количество свареннаго холоднаго картофеля и очищенныхъ антоновскихъ яблокъ, все это смѣшиваютъ и къ этой смѣси прибавляютъ мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки, укропу и немного уксуса, прованскаго масла, перцу; всю массу выкладываютъ на блюдѣ въ формѣ селедки, приставивъ вымытые голову и хвостъ, гарнируютъ зеленью, нарѣзаннымъ испанскимъ лукомъ и затѣмъ подаютъ на столъ.

1627. **Котлеты изъ селедки.** Вымочить селедки, вынуть кости, мелко изрубить, положить 1—2 изрубленныя и поджаренныя въ маслѣ луковицы, намоченную въ водѣ булку, 1—2 яйца, немного масла и перцу, сдѣлать котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

1628. **Форшмакъ изъ селедки.** Взять мягкій кусокъ вареная или жареная мяса, всего около 1 ф., мелко изрубить, прибавить нѣсколько вареныхъ протертыхъ картофелинъ, изрубленную и поджаренную луковицу, $^1/_8$ столоваго масла, нѣсколько ложекъ сметаны, половину очищенной и рубленной селедки, все хорошенько размѣшать, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить на $^1/_2$ часа въ печь.

Или, распустить въ кастрюлѣ ложку масла, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, стаканъ бульона и, если есть, соусъ изъ подъ жаркого, 3 взбитыхъ яйца, изрубленную луковицу, нѣсколько зеренъ перца, 2 изрубленныя селедки и мелко изрубленные остатки отъ жаркого; все это прожарить и сложить въ форму, обсыпать сухарями и печь, пока подрумянится.

1629. **Форшмакъ въ калачѣ.** Взять вареной или жареной телятины, говядины или дичи, мелко изрубить ее, прибавить кусокъ масла, $^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшать въ однородную массу; протереть сквозь сито и прибавить по вкусу соли, перцу и тертаго сыра. Затѣмъ взять калачъ, вырѣзать сверху лишнюю мякоть, чтобы образовалось углубленіе, наложить форшмакъ, посыпать тертымъ острымъ сыромъ, окропить масломъ и поставить въ печь.—Тотъ же форшмакъ можно подавать въ раковинахъ (кокиляхъ), смазанныхъ предварительно масломъ.

1630. **Раки вареные.** 50 раковъ вымыть, вложить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы только прикрыть раковъ, положить петрушки, укропу, соли и ложку масла, варить до готовности.

1631. **Раки по-польски.** Влить въ кастрюлю стаканъ сметаны и столько же крѣпкаго бульона, положить туда же кусочками $^1/_4$ ф. масла, ложку укропа, соли и перцу, вскипятить на

плитѣ подъ крышкой; когда закипитъ, опустить живыхъ раковъ и варить на плитѣ подъ крышкою; соусъ заправить ложкою тертаго хлѣба и кайенскимъ перцемъ.

1632. **Раковый форшмакъ.** Сварить раки (§ 1630) вычистить ихъ, истолочь скорлупу, тушить съ масломъ, облить водою, въ которой раки варились; затѣмъ снять раковое масло, положить толченыхъ сухарей, чищенные раки, молока и хорошо вскипятить.

1633. **Сосиски въ томатѣ.** Взять сосиски, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую изъ нихъ на 3, 4 части, обжарить на сковородѣ съ масломъ. Приготовить соусъ-томатъ, безъ сметаны (см. § 1552), облить этимъ соусомъ сосиски, дать постоять 10—15 мин., чтобы сосиски пропитались соусомъ. Подавать въ металлической посудѣ. Можно также приготовить фрикадельки (№ 1282) и облить соусомъ-томатъ.

1634. **Грибныя ушки.** Приготовить тѣсто, какъ для пельменей (§ 1591), тонко раскатать, нарѣзать четыреугольниками, положить на середину фаршъ и сложить трехугольниками, соединивъ края ихъ вмѣстѣ. Сварить въ соленомъ кипяткѣ, какъ пельмени. Фаршъ приготовить слѣд. обр.: сваренные въ бульонѣ сухіе грибы, вынуть, мелко изрубить, прибавить соли, перцу, луку и поджарить въ маслѣ.

1635. **Масло изъ сардинокъ.** Выполоскать сардинки въ водѣ, столочь въ ступкѣ, прибавить сливочное масло (на $^1/_2$ ф. сардинокъ—$^1/_2$ ф. масла), растереть вмѣстѣ, прибавить перцу, кто любитъ луку, протереть сквозь сито.

1636. **Сыръ изъ дичи.** Взявъ нужное количество рябчиковъ, изжарить ихъ (какъ въ § 1428), затѣмъ остудить, снять мясо съ костей, мелко изрубить, растереть съ кускомъ сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить по вкусу соли, перцу, остраго тертаго сыра, вынести на холодъ и выбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока сыръ не побѣлѣетъ. Этотъ сыръ можно также приготовить изъ тетерки или изъ зайца.

1637. **Сыръ изъ мяса и ветчины.** Взять 3 ф. ветчины и 2 ф. мяса (огузокъ), очистить отъ жира, нарѣзать кусочками и поставить вариться. Затѣмъ мелко изрубить, растереть съ 1 ф. сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить соли, перца и затѣмъ поступать, какъ въ § 1636.

1638. **Омлетъ.** Отбить въ кастрюлю яйца цѣликомъ, прибавить молока (на 10 яицъ—5 ст. ложекъ), соли, перцу, взбить хорошенько вѣничкомъ, чтобы яйца смѣшались съ молокомъ. Распустить на сковородкѣ масло, подрумянить его, вылить на сковородку яйца, поставить на сильный огонь и трясти за ручку. Готовность омлета опредѣляется тѣмъ, что свободно отстаетъ отъ сковороды.

1639. **Омлетъ фаршированный.** Взять очищенные шампиньоны, мелко изрубить ихъ, припустить на маслѣ вмѣстѣ съ мелко изрубленнымъ лукомъ и рубленной зеленью петрушки, прибавить соли и перцу, по вкусу, и, для приданія связи, толченыхъ сухарей. Приготовить омлетъ какъ сказано въ § 1638; когда яйца сгустятся и свободно будутъ отставать отъ сковороды, отставить на край плиты, положить на одну половину омлета приготовленный фаршъ, закрыть его другой половиной и оставить яичницу 2—3 мин. на плитѣ; опрокинуть на блюдо и подавать.

1640. **Паштеты.** Приготовить тѣсто слоеное, сдобное или разсыпчатое или, въ крайнемъ случаѣ, кислое, раскатать, выложить смазанную масломъ паштетную форму, наполнить фаршемъ, перекладывая его жареною дичью, ломтиками лимона, капорцами и т. д., накрыть крышкою изъ того же тѣста, слѣпить края, испечь; выложить изъ формы на блюдо, снять крышку, влить немного соуса и подавать.

Или остудить готовый паштетъ на холоду, сложить изъ формы на блюдо, снять крышку, влить немного ланспика и застудить на льду.

Фаршъ приготовить изъ телячьей печенки или изъ рыбы. Очистить отъ пленокъ и вымыть, нѣсколько разъ мѣняя воду, $^1/_2$ телячьей печенки; поджарить въ маслѣ изрубленную луковицу, положить туда же $^1/_2$ ф. шпека, нарѣзаннаго кусочками, а затѣмъ, когда шпекъ начнетъ распускаться, поджарить въ немъ печенку до готовности; остудить отдѣльно печенку и шпекъ; печенку мелко изрубить, столочь вмѣстѣ съ застывшимъ шпекомъ и протереть сквозь сито, прибавить $^1/_2$ ф. мелкоизрубленной сырой телятины, кусокъ намоченной и выжатой булки, 3 яйца, соли, нѣсколько ложекъ бульона, размѣшать.

Для рыбнаго фарша: поджарить изрубленную луковицу, положить туда же 1 ф. мелко изрубленной рыбы, поджарить, посолить, прибавить немного перца, кусокъ намоченной и выжатой булки, ложку масла, нѣсколько ложекъ бульона, 2—3 яйца; размѣшать, столочь, протереть сквозь сито.

1641. **Паштетъ холодный.** Натереть на теркѣ половину телячьей печенки; срубить $^1/_2$ ф. очищенной отъ жилъ мягкой телятины и $^1/_4$ ф. солонины, столочь въ ступкѣ, смѣшать съ нѣсколькими столченными отваренными грибками, вбить 3 яйца, размѣшать, протереть сквозь сито, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха, сложить все въ смазанную масломъ кастрюлю и поставить въ умѣренно жаркую печь; когда испечется, остудить, нарѣзать ломтиками, облить уксусомъ, прованскимъ масломъ, ланспикомъ.

1642. **Паштетъ изъ телятины.** Нарѣзать маленькими кусочками жаренную телятину; начинить паштетъ, перекладывая телятину фаршемъ изъ печенки.

1643. **Паштетъ изъ цыплятъ.** Взять 2 цыпленка, очистить, разрѣзать на 4 части, вложить въ кастрюлю съ $^1/_4$ ф. масла, прибавить нарѣзанный ломтиками лимонъ, соли, луковицу, пряности, укропа, влить стакана 2 кипятка или бульона, варить подъ крышкою съ $^1/_2$ часа; вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить сквозь сито; отварить 20—30 раковъ, очистить, сдѣлать раковое масло, мелко изрубить мясо изъ клешней и оставшіяся шейки, прибавить раковаго масла и начинить этимъ фаршемъ скорлупки; сдѣлавъ изъ тѣста форму, положить цыплятъ, перекладывая ихъ раковыми скорлупками, ломтиками лимона, капорцами, трюфелями, влить нѣсколько ложекъ соуса, закрыть тѣстомъ, спечь паштетъ.

1644. **Паштетъ изъ дичи.** Приготовить дичь, какъ для жаркого, зажарить до полу-готовности, разрѣзать на куски, вынуть кости. Взять большое жестяное блюдо, выложить края и дно тѣстомъ, и накладывать слоями дичь и фаршъ изъ печенки, закрыть тѣстомъ, сдѣлавъ на немъ разные узоры и украсивъ его полосками изъ тѣста, помазать яйцомъ и спечь въ жаркой духовой. Сдѣлать соусъ изъ поджаренной въ маслѣ муки съ кровью отъ дичи, прибавить ломтики лимона, капорцы, развести крѣпкимъ бульономъ; передъ подачей на столъ, снять кусокъ тѣста, надрѣзанный уже предварительно въ сыромъ видѣ для выхода пара, влить нѣсколько ложекъ соуса, подавать.

1645. **Паштетъ изъ утокъ.** Очистить утку, зажарить и остудить; выложить жестяное блюдо тѣстомъ, положить слоями нарѣзанную утку и фаршъ изъ печенки, накрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ, испечь въ печи; надрѣзать сверху тѣсто, влить соусъ, въ которомъ жарилась утка, заправивъ его мукою, ломтиками лимона, ложкою вина.

1646. **Паштетъ изъ рыбы.** Поджарить нарѣзанную кусками рыбу до полуготовности, стушить затѣмъ съ 2 рюмками вина и нѣсколькими ломтиками лимона; начинить паштетъ рыбой въ

перемежку съ рыбнымъ фаршемъ (см. выше) и спечь; заправить соусъ, въ которомъ тушилась рыба, мукою, прибавить немного лимоннаго сока, подавать къ паштету.

1647. **Пудингъ изъ рыбы.** Взять 2 ф. отварной рыбы (щуки или судака), снять кожу, выбрать кости, мелко изрубить и размѣшать до бѣла съ 1/2 ф. масла, вбить 5 яицъ, прибавить соли, перцу, тертаго мускатнаго орѣха, 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и не выжатую. Затѣмъ эту массу выкладываютъ въ плотную салфетку, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями; связавъ салфетку, опускаютъвъ кастрюлю съ кипящей соленой водой и оставляютъ вариться 1 1/2 часа. Концы салфетокъ привязываютъ къ палкѣ, которую кладутъ на края кастрюли, для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а былъ покрытъ водою; вода должна все время кипѣть. Вынуть пудингъ изъ воды, положить на рѣшето, дать стечь водѣ, развязать салфетку, приложить блюдо и опрокинуть на него. Огарнировать пудингъ можно раковыми шейками, грибами; соусъ раковый или бѣлый рыбный.

1648. **Кокиль изъ рыбы.** Нарѣзавъ филеи судака или какой нибудь другой рыбы, порціонными кусками, припустить ихъ на маслѣ до готовности. Приготовить густой соусъ-бешемель: горячую бѣлую пассеровку развести горячимъ молокомъ (на 1/4 ф. муки и 1/8 масла— 3/4 бут. молока) и вскипятить, чтобы соусъ загустѣлъ; затѣмъ поджарить на маслѣ шампиньоны, нарѣзанные кружочками, или бѣлые грибы и отобрать шейки отъ вареныхъ раковъ. Когда все приготовлено, взять раковины, смазать ихъ масломъ, положить на дно бешемель, затѣмъ рыбу, шампиньоны, раковыя шейки, а наверхъ опять бешемель, посыпать тертымъ острымъ сыромъ; окропить масломъ и поставить въ духовую печь зарумяниться. При подачѣ на столъ на каждую раковину кладутъ ломтикъ лимона.

Сладкія блюда.

1649 **Пудинги.** Приготовивъ массу для пудинга, ее можно отварить тремя способами: положить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и печь въ духовой; или же поставить эту форму въ кастрюлю съ кипяткомъ, закрыть форму крышкою, и варить на сильномъ огнѣ, подливая воду по мѣрѣ выкипанія (воды въ кастрюлькѣ должно быть приблизительно на 2 пальца); или же, наконецъ, можно сложить пудинговую массу въ обваренную кипяткомъ и смазанную масломъ салфетку, перевязать ее такъ, чтобы между массой и салфеткой осталось на 2 пальца пустого пространства, варить въ кастрюлѣ съ кипящей водою; пудингъ въ салфеткѣ долженъ весь находиться въ водѣ, но не лежать на днѣ, для чего концы ея привязываютъ къ лежащей на кастрюлѣ палкѣ.

1650. **Пудингъ рисовый.** Взять 1/2 ф. риса, промыть въ нѣсколькихъ водахъ, ошпарить кипяткомъ и сварить въ кипящемъ молокѣ (3/4 бут.), отставить; растереть 1/4 ф. масла съ 1/4 ф. сахара, прибавляя по одному 6 желтковъ; растереть все до бѣла и положить въ теплый рисъ, положить туда же 1/8 ф. нарѣзаннаго цуката, щепотку соли и, по желанію, 1/16 ф. очищенной отъ вѣточекъ и промытой въ холодной водѣ коринки; когда рисъ совершенно остынетъ, прибавить взбитые бѣлки, размѣшать и сложить рисъ въ вымазанную масломъ и посыпанную сухарями толстую форму, спечь въ духовой, сначала въ большомъ жару, потомъ въ среднемъ, Готовность пудинга опредѣляется тѣмъ, что онъ отстаетъ отъ краевъ; когда пудингъ испечется, вынуть его изъ печки, дать постоять мин. 10 въ формѣ, затѣмъ выложить на блюдо и подавать съ сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

1651. **Пудингъ миндальный.** Истолочь 1/2 ф. риса, просѣять сквозь сито; истолочь также 1/2 ф. обвареннаго и истолченнаго миндаля, смѣшать съ рисомъ и 1/2 ф сахара и всыпать все понемногу, постоянно мѣшая на огнѣ, въ 4 стакана кипящаго молока, посолить, вскипятить, чтобы сгустѣло и положить въ вымазанную прованскимъ масломъ форму; поставить въ холодное мѣсто, подавать, обливъ сиропомъ или сладкимъ соусомъ (см. соуса).

1652. **Пудингъ изъ манной крупы.** Вскипятить 3 стак. молока, сварить въ немъ, мѣшая, стаканъ манной крупы, чтобы была густая каша, прибавить ложку масла, немного соли, размѣшать, вбить 5 желтковъ, всыпать ложку сахара и немного корицы, хорошенько размѣшать, взбить пѣну изъ бѣлковъ, все вмѣстѣ осторожно размѣшать, вложить въ смазанную масломъ форму, спечь въ духовой.

Такъ же дѣлается пудингъ изъ мелкихъ крупъ или пшена.

1653. **Пудингъ изъ творога.** Взять 1 1/2 ф. творога, положить подъ прессъ, и, когда жидкость стечетъ, протереть сквозь сито; растереть 5 желтковъ съ 1/2 ф. масла и 3/4 стакана сахара, смѣшать съ творогомъ, прибавить 1 — 2 ложки муки, 1/4 ф. сметаны, положить изюму или мелко нарѣзаннаго цуката, сильно растереть все, прибавить взбитые бѣлки, осторожно размѣшать, сложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, спечь въ духовой.

1654. **Пудингъ изъ творога въ тѣстѣ.** Замѣсить крутое тѣсто изъ 1 ф. муки, 3/4 ф. масла, ложки сметаны, 2 яицъ, немного соли и столько бѣлаго вина, чтобы можно было легко раскатывать тѣсто; растереть 1/4 ф. масла добѣла, прибавить 8 желтковъ, около 1/2 ф. творога, стаканъ сметаны, немного соли и сахару; все это долго растирать; выложить въ бисквитную форму отъ торта или на листъ тонкій пластъ тѣста съ приподнятыми краями въ палецъ толщиною, на середину наложить приготовленную начинку изъ творога и печь минутъ 20 въ очень горячей печкѣ.

1655. **Пудингъ съ вареньемъ.** Вскипятить 1 1/2 стак. молока съ 1/8 ф. масла, всыпать, мѣшая, 1/8 ф. муки; когда погустѣетъ, отставить, остудить, вбить 5 — 6 желтковъ, растертыхъ съ 1/4 ф. сахара, лимонной цедры и затѣмъ взбитые бѣлки; положить на блюдо варенье, на него приготовленную массу и поставить на часъ въ духовую.

1656. **Пудингъ бисквитный.** Растереть 5 желтковъ съ 1/8 сахара добѣла, смѣшать съ десяткомъ толченыхъ горькихъ миндалей, взбить бѣлки въ пѣну, смѣшать все вмѣстѣ, всыпая понемногу 3 лота картофельной муки; положить въ смазанную масломъ и осыпанную сухарями форму и поставить на 20 минутъ въ умѣренно жаркую печь; когда поднимется и зарумянится, воткнуть въ середину лучинку, если останется сухою — пудингъ готовъ; выложить на блюдо, разрѣзать пополамъ и промазать обѣ половины сметаной взбитой съ сахаромъ и ванилью; этимъ же облить и пудингъ.

1657. **Пудингъ ванильный.** Растереть 5 желтковъ съ 1/2 стаканомъ сахара до-бѣла, влить 1 1/2 стакана сливокъ, всыпать 1/2 палочки истолченной ванили, мѣшать на огнѣ, пока сгустѣетъ, остудить, прибавить взбитые бѣлки, выложить на блюдо, ровно сгладить и запечь; обложить вареньемъ и бисквитомъ.

1658. **Пудингъ шоколадный.** Вскипятить 2 стак. молока, прибавить стаканъ муки, ложку масла, размѣшать; всыпать затѣмъ 1/8 тертаго шоколада, 2 ложки сахара, прокипятить, остудить, вбить 6 желтковъ, все это хорошенько растереть, размѣшать со взбитыми бѣлками, положить въ смазанную масломъ форму и спечь.

1659. **Пудингъ кофейный.** Всыпать 1/2 стак. кофе въ 2 стак. сливокъ, вскипятить, остудить и процѣдить; вскипятить стаканъ муки, разведенный сливками, съ 1/4 ф. масла и 1/4 ф. сахара, смѣшать съ кофе; въ остывшій вбить 6 желтковъ, а затѣмъ прибавить взбитые бѣлки; спечь въ формѣ въ печи.

1660. **Пудингъ маковый.** Взять 1 ф. бѣлаго мака, вымыть, намочить на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, слить воду, обварить макъ кипяткомъ; когда вода стечетъ, размѣшать его съ 1 1/2 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, прибавить десятокъ толченныхъ горькихъ миндалей, размѣшать, вбивая по одному 10 — 12 желтковъ, смѣшать все со взбитыми бѣлками, положить въ смазанную масломъ форму, поставить на 1/2 часа въ духовую; выложить на блюдо и облить сливочнымъ соусомъ.

1661. **Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.** Намочить мякишъ отъ большой французской булки въ 3/4 стакана сливокъ и растереть въ густую кашицу; растереть 1/4 ф. масла съ 1/4 ф. сахара, вбивать по одному 6 желтковъ, размѣшать и положить въ кашицу, прибавить туда-же тертую лимонную цедру, немного коринки и затѣмъ взбитые бѣлки, сложить въ форму, смазанную масломъ и осыпанную сухарями, спечь.

1662. **Пудингъ изъ сухарей.** Растереть до-бѣла 5 желтковъ съ 3 ложками масла, подсыпая понемногу стаканъ сахара, всыпать 3 стак. толченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, вливать понемногу 2 стакана молока, мѣшая, чтобы не было комковъ, всыпать горсть вымытой и высушенной коринки, горсть изюма, немного сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго очищеннаго, мелко изрубленнаго миндаля и немного соли. Размѣшать все, прибавить взбитые бѣлки, осторожно размѣшать, положить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, сварить на пару или спечь въ печи.

1663. **Пудингъ изъ ржаного хлѣба.** Растереть до-бѣла 1 1/2 ложки масла съ 1 1/2 стак. тертаго ржаного хлѣба, влить 3—4 ложки сметаны, 6 желтковъ, всыпать 1/2 стак. сахара, немного толченной корицы, хорошенько размѣшать, положить взбитые бѣлки, варить въ формѣ на пару или печь въ печи.

1664. **Пудингъ изъ чернаго хлѣба.** Черный хлѣбъ нарѣзать ломтиками и высушить такъ, чтобы онъ зарумянился, истолочь его въ муку; взять 3 столовыхъ ложки этой муки, чашку сахара, вбить туда 8 желтковъ, всыпать немного толченной корицы и ванили, влить ложку масла и затѣмъ пѣну изъ бѣлковъ, положить въ форму и спечь.

1665. **Пудингъ заварной.** Вскипятить стаканъ молока съ 1/4 ф. масла; всыпать по-немногу, мѣшая на огнѣ, стаканъ пшеничной или картофельной муки, держать на огнѣ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли; отставить, остудить; вбить въ тѣсто по одному 8 желтковъ, всыпать ложку сахара, прибавить взбитые бѣлки и чуточку соли, осторожно размѣшать и спечь.

1666. **Пудингъ изъ сметаны.** Растереть 2 стак. сметаны съ ложкою пшеничной муки и 6 желтками, прибавить 2 ложки сахара и тертую цедру съ одного лимона, влить туда же ложечку лимоннаго сока, посолить немного, хорошенько размѣшать, прибавить взбитые бѣлки и печь въ формѣ.

1667. **Пудингъ изъ изюма и миндаля** Размочить въ молокѣ 3 франц. булки, и выжать, растереть съ 2 ложками масла; мѣшать это нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ. Растереть 6 желтковъ съ 2 ложками сахара, прибавить 1/4 ф. изюма и столько же очищеннаго и нарѣзаннаго миндаля; смѣшать все это съ массой изъ булки, прибавить взбитые бѣлки и спечь, какъ обыкновенно.

1667. **Рисъ холодный.** Сварить рисъ, какъ сказано выше, сложить на блюдо; въ середину положить сметану, растертую съ сахаромъ и ванилью, полить этимъ также рисъ сверху, убрать его какимъ нибудь вареньемъ.

Можно также, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ, корицей, ванилью, спечь его въ формѣ и потомъ уже выложить на блюдо со сметаною и вареньемъ, какъ сказано выше.

1668. **Суфле изъ риса.** Сварить 1/2 ф. риса въ молокѣ, какъ сказано выше, положить въ него ложку масла, растертаго съ 1/2 стак. сахара; ступить отдѣльно въ маслѣ съ сахаромъ нѣсколько кислыхъ, мелко нарѣзанныхъ яблокъ; положить на смазанное масломъ блюдо рядъ риса, потомъ рядъ яблокъ, опять рисъ и т. д., пока образуется горка, осыпать сахаромъ, положить на верхъ варенье, взбить 4 бѣлка и осторожно смѣшать съ этимъ вареньемъ, сгладить, посыпать крупнымъ сахаромъ, поставить на 1/2 часа въ негорячую печь, чтобы только бѣлки стянулись и рисъ нагрѣлся.

1669. **Омлетъ бисквитный.** Растереть 6 желтковъ съ 3 ложками сахара до-бѣла, всыпать ложку муки, размѣшать и осторожно смѣшать со взбитыми въ пѣну бѣлками, положить массу въ густо смазанную масломъ кастрюлю и поставить на 20 минутъ въ горячую печь. Выложить на блюдо, положить сверху варенье и посыпать сахаромъ. Можно также на одну половину положить варенье, а другою покрыть его.

1670. **Плумъ-пудингъ.** Сложить вмѣстѣ натертую большую французскую булку, 1/2 ф. очищеннаго отъ пленокъ и мелко изрубленнаго почечнаго жира, 1/4 ф. мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, 1/2 ф. вымытаго и отсушеннаго въ салфеткѣ мелкаго изюма безъ косточекъ и 1/4 ф. также вымытой и высушенной коринки, нѣсколько штукъ нарѣзанной гвоздики и тертаго мушкатнаго орѣха; все это хорошенько размѣшать, положить туда-же 1/2 ф. желе изъ черной смородины, 1/2 ф. сахару, щепотку соли, влить 1/2 бут. рома и вбить 5—6 яицъ, размѣшать, положить въ намазанную масломъ салфетку, варить въ кастрюлѣ съ водою на легкомъ огнѣ 3—4 часа. Выложить на блюдо, облить ромомъ; можно запечь его и такъ подавать.

1671. **Пудингъ лимонный.** Тонко срѣзать корку съ двухъ лимоновъ, мелко изрубить ее, растереть съ 12 желтками и 1/2 ф. сахара до-бѣла на холоду, подсыпая понемногу три ложки толченныхъ сухарей или ложку картофельной муки, влить туда же сокъ изъ одного лимона, прибавить затѣмъ взбитые бѣлки, слегка размѣшать, сложить на блюдо или въ кастрюлю, вставить на 1/2 часа въ не горячую печь.

1672. **Пудингъ апельсинный.** 1 ф. пшеничной муки растереть съ ложкой масла и 1 — 1 1/2 стаканами молока, вскипятить; когда сгустѣетъ, отставить и остудить; растереть 1/2 ф. масла добѣла, вбивая по одному 12 желтковъ, прибавить 1/2 ф. сахара и тертую корку отъ двухъ апельсиновъ, смѣшать съ тѣстомъ, долго выбивать его, влить сокъ отъ трехъ апельсиновъ, размѣшать, прибавить взбитые бѣлки, положить въ форму и спечь въ умѣренно теплой печи.

1673. **Пудингъ изъ вина.** Подрумянить стаканъ тертой черствой булки въ ложкѣ масла, залить стаканомъ столоваго вина и 1/2 стаканомъ воды, вскипятить и взбить; растереть до-бѣла 1/4 ф. масла, смѣшать съ 8 желтками, тремя ложками сахара и корицей, положить сюда же массу изъ тертой булки, хорошенько размѣшать, прибавить взбитые бѣлки и спечь, какъ обыкновенно. Можно для вкуса смѣшать вино съ рюмкою рома.

1674. **Пудингъ орѣховый.** Растереть 7 желтковъ съ 1 1/2 стак. сахара, прибавляя понемногу 2 стакана ис-

толченныхъ грецкихъ орѣховъ, прибавить, для запаха, толченной ванили, затѣмъ взбитые бѣлки и спечь, какъ обыкновенно.

1675. **Пудингъ земляничный.** Стушить вмѣстѣ 3 стак. земляники, 1/2 стак. вина и ложку масла, протереть сквозь сито и остудить; растереть 10 желтковъ съ 1 1/2 стак. сахара и ложкой картофельной муки, влить земляничный сокъ, прибавить взбитые бѣлки и спечь, какъ обыкновенно.

1676. **Пудингъ яблочный.** Растереть до-бѣла 1/4 ф. масла, вбить по одному 4 яйца, всыпать 1/2 стак. сахара, лимонной цедры съ 1/2 лимона, 2 стак. яблочнаго пюре изъ печеныхъ или изъ вареныхъ сушонныхъ яблокъ, столько тертой булки, чтобы масса пріобрѣла необходимую густоту, размѣшать и спечь, какъ всякій пудингъ. Можно вмѣсто печеныхъ взять сырыя яблоки, очистивъ ихъ и натеревъ на теркѣ, а вмѣсто булки можно положить 1/4 ф. толченныхъ миндалей.

1677. **Яблоки печеныя.** Обернуть пропускною бумагой кисловатыя яблоки, обмакнуть въ воду, подержать въ горячей печи съ 1/2 часа, не давая развариться.

1678. **Пирогъ яблочный.** Приготовить сдобное или слоенное тѣсто (см. тѣсто); очистить яблоки отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, вспрыснуть ромомъ и посыпать сахаромъ; раскатать тонко тѣсто (его надо передъ тѣмъ держать на холоду), уложить ломтики яблокъ такъ, чтобы одинъ лежалъ краемъ на другомъ, посыпать сверху сахаромъ и поставить въ горячую духовую. Готовность пирога опрѣляется тѣмъ, что онъ легко сходитъ съ листа, а яблоки становятся мягкими.

Или, растереть до-бѣла 5 желтковъ съ 1/4 ф. сахара, прибавить 2 стак. муки, 1/4 ф. масла, немного лимонной цедры, вымѣсить тѣсто и раскатать; выложить этимъ тѣстомъ форму и подожить начинку изъ 5 яблокъ, мелко нарѣзанныхъ, стушонныхъ съ ложкою столоваго вина и смѣшанныхъ съ изюмомъ, толченаго миндаля, апельсинной корки, 1/2 стакана сахара, ложки варенья; прикрыть начинку кружкомъ изъ того же тѣста, слѣпить края (смазать ихъ бѣлками, чтобы не расходились), посыпать сухарями и сахаромъ, спечь. Когда будетъ готовъ и немного остынетъ, выложить на блюдо, покрыть взбитыми бѣлками, смѣшанными съ сахаромъ и подрумянить ихъ въ печи.

1679. **Шарлотка изъ яблокъ.** Срѣзать корку съ 2 булокъ, а мякишъ нарѣзать тонкими ломтиками; вымазать форму масломъ и осыпать тертой булкой, чтобы форма не была видна, и выложить дно и стѣнки ея ломтиками булки, обмакнувъ ихъ предварительно въ растопленномъ маслѣ или въ молокѣ, смѣшанномъ съ 2 ложками сахара и 2 яйцами. Очистить 10 кислыхъ яблокъ, вынуть изъ нихъ сердцевину, нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать сахаромъ и стушить съ масломъ на огнѣ, чтобы стали мягкія, но не разварились; положить ихъ затѣмъ на ломтики, посыпать сахаромъ и корицей, прибавить изюму безъ косточекъ, затѣмъ опять рядъ яблокъ и т. д., пока все не будетъ уложено, прикрыть сверху ломтиками булки и печь въ горячей духовой, пока края зарумянятся и хлѣбъ будетъ легко отставать отъ краевъ формы.

Или: нарѣзать тонкими ломтиками очищенные кисловатые яблоки, посыпать ихъ густо сахаромъ, корицею, мелкимъ изюмомъ и тертой лимонной цедрой, дать имъ постоять, пока не дадутъ сока; нарѣзать черный хлѣбъ тонкими ломтиками, подрумянить ихъ въ маслѣ и горячіе посыпать сахаромъ; вымазать форму масломъ, осыпать тертой булкой и спечь шарлотку, какъ сказано выше.

Можно также, приготовивъ яблоки, какъ сказано выше, растереть 1 1/2 стак. тертаго чернаго хлѣба съ 1/4 ф. масла, 1/4 стак. сахара, лимонной цедрой и

ванилью и спечь шарлотку въ намазанной и обсыпанной сухарями формѣ: внизу положить хлѣбную массу, затѣмъ яблоки и прикрыть опять хлѣбомъ.

1680. **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ.** Очистить яблоки, вырѣзать сердцевину, отварить въ водѣ, вынуть на сито; когда остынутъ, начинить серединою вареньемъ; другія яблоки очистить, нарѣзать кусочками, залить небольшимъ количествомъ воды или вина, положить по вкусу сахару и корицы, разварить въ кашу; положить на блюдо половину этой яблочной массы, сверху начиненныя вареньемъ яблоки, покрыть другою половиною массы; взбить пѣну изъ нѣсколькихъ бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, облить этимъ яблоки, обсыпать сахаромъ и мелко нарѣзаннымъ миндалемъ, вставить на 1/4 часа въ горячую печь.

Вмѣсто варенья можно начинить яблоки толченымъ миндалемъ съ сахаромъ и изюмомъ.

1681. **Яблоки съ кремомъ.** Очистить десятокъ яблокъ, вынуть сердцевину, вскипятить ихъ, не давая развариться, слить воду, начинить яблоки вареньемъ и уложить ихъ на вымазанное масломъ блюдо. Растереть 6 желтковъ со стаканомъ сахара до-бѣла, всыпать ложку картофельной муки, прибавить туда-же взбитые бѣлки, облить этимъ яблоки, вставить на четверть часа въ печь.

1682. **Яблоки въ тѣстѣ.** Очистить 6 — 7 яблокъ, нарѣзать ихъ ломтиками, вынувъ сердцевину; разбить 3 желтка съ 2 ложечками муки, смѣшать со взбитыми бѣлками, обмакнуть въ этомъ тѣстѣ яблоки, поджарить ихъ въ маслѣ на сковородкѣ, осторожно переворачивая, пока подрумянятся со всѣхъ сторонъ; подавая, обсыпать горячія сахаромъ и корицей.

Можно также разрѣзать каждое яблоко на четыре части, обмакнуть ихъ въ тѣстѣ и жарить по нѣсколько сразу въ кипящемъ жиру въ кастрюлькѣ.

1683. **Яблоки фаршированныя.** Взявъ нѣсколько кислыхъ яблокъ, вынуть ложечкой сердцевину; другія яблоки очистить, изрубить, прибавить толченаго миндаля, изюма безъ косточекъ, все размѣшать, начинить этимъ яблоки, сложить ихъ на блюдо, посыпать хорошенько сахаромъ, скропить водою и вставить на 1/2 часа въ не горячую печь.

1684. **Воздушный пирогъ изъ лимона.** Положить въ чашку 4 желтка, 2 бѣлка, 1/4 ф. сахара, отертаго о лимонную цедру, взбивать эту массу минутъ 5, прибавить, осторожно размѣшивая, остальные взбитые бѣлки; слегка помазать масломъ сковороду и влить быстро всю массу, выравнять и вставить на 1/4 часа въ печь.

1685. **Воздушный пирогъ изъ шоколада.** Вскипятить, мѣшая, 2 стак. сметаны съ 1/2 стаканомъ муки, 1/8 тертаго шоколада и кусочкомъ ванили, остудить, положить 6 желтковъ, до-бѣла растертыхъ съ 1/4 стак. сахара и взбитые бѣлки, положить въ кастрюлю и вставить на 1/2 часа въ печь.

1686. **Воздушный пирогъ изъ яблокъ.** Спечь нѣсколько кислыхъ яблокъ, протереть сквозь рѣшето; смѣрить стаканомъ полученное пюре, взять такое же количество сахара, размѣшать, поставить на плиту высаживаться до тѣхъ поръ, пока пюре не будетъ густымъ; взбить крѣпко 6—7 бѣлковъ и осторожно смѣшать съ яблочнымъ пюре, положить на глубокое блюдо горкою, посыпать сахаромъ и поставить въ негорячую печь; какъ только поднимется и подрумянится, подавать.

1687. **Воздушный пирогъ изъ ягодъ.** Протереть ягоды сквозь сито; смѣшать 1/2 стак. этого пюре съ 1/2 стак. сахарнаго песку, проварить, мѣшая, смѣшать съ 7 взбитыми бѣлками и поступить, какъ сказано выше.

1688. **Воздушный пирогъ изъ чернослива.** Налить 1 ф. чернослива холодною водою, такъ, чтобы онъ былъ

весь покрытъ и сварить подъ крышкою на маломъ огнѣ до мягкости, протереть затѣмъ сквозь сито и приготовить такъ же, какъ сказано въ № 1687.

1689. **Воздушный пирогъ изъ варенья.** Растереть стаканъ густого варенья съ 5 бѣлками такъ, чтобы образовалась густая бѣлая масса, сложить на блюдо и держать на холоду; за $^1/_4$ часа до подачи на столъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь.

1690. **Меренги.** Взбить 10 бѣлковъ, всыпать, осторожно размѣшивая, 1 ф. сахара, выкладывать столовой ложкою на листъ, покрытый бумагой, посыпать сахаромъ, столченнымъ съ ванилью, обрызнуть водою и подрумянить въ не горячей печи. Подаются со сбитыми сливками.

1691. **Вафли обыкновенныя.** Распустить въ кастрюлькѣ $^1/_8$ сливочнаго масла, взбивать его до-бѣла на льду; положить затѣмъ одно за другимъ 3 желтка, хорошенько размѣшать, всыпать по вкусу соли и 1—2 ложечки сахара и снова растереть все въ одну сторону; взбить отдѣльно на льду $1^1/_2$ стак. сливокъ, влить ихъ въ масло и всыпать, осторожно мѣшая, $^1/_4$ ф. муки; во время печенія держать посуду съ тѣстомъ въ холодной водѣ и класть тѣсто ложкою на вафельную доску. Доску эту не слѣдуетъ мыть, а лишь смазать жиромъ, посыпать крупной солью и хорошенько прокалить, а потомъ тщательно вытереть бумагой. Вафли лучше всего печь на горячихъ угольяхъ.

1692. **Вафли шоколадныя.** Приготовить какъ предыдущія, только взять немного меньше муки и всыпать $^1/_2$ стак. тертаго шоколада.

1693. **Вафли на сметанѣ.** Взбить на льду $^3/_4$ ф. сметаны, положить одно за другимъ 6 желтковъ и ложечку сахара и размѣшать, всыпая по немногу $^1/_2$ ф. муки, смѣшать съ отдѣльно взбитыми бѣлками и печь вафли.

1694. **Вафли на дрожжахъ.** Поставить опару изъ 2 стак. муки, $1^1/_2$ стакана теплаго молока и 2 ложекъ дрожжей; когда тѣсто поднимется, положить въ него $^3/_4$ стак. до-бѣла растертаго масла и 6 желтковъ, растертыхъ съ 1—2 ложечками сахара, хорошенько размѣшать, прибавить взбитые бѣлки и печь вафли.

1695. **Трубочки.** Положить въ кастрюлю 1 ф. муки, 1 яйцо, $^1/_8$ ф. сахара и щепотку соли, развести немного кипяткомъ, вбить еще яйцо и прибавить, мѣшая, еще кипятку, пока тѣсто будетъ совсѣмъ жидкое; влить туда же $^1/_4$ ф. масла; накладывать ложкою на смазанную воскомъ форму, закрыть и печь, пока подрумянится, свернуть трубочкою и подавать.

Или: Всыпать въ чашку $^1/_2$ ф. муки и $^1/_2$ ф. сахарной пудры, 2 бѣлка и немного толченной ванили, вливать понемногу молока и мѣшать, пока тѣсто получитъ густоту сметаны, высадить ложечкою на смазанный воскомъ листъ въ видѣ блинчика и когда подрумянится съ краевъ, свернуть въ трубочку, посыпать коринкою, допечь и свернуть трубочкою.

1696. **Трубочки со сливками.** Распустить въ кастрюлѣ $^3/_4$ стак. масла и взбить его до-бѣла на льду; всыпать туда же стаканъ сахара, столченнаго съ ванилью, хорошенько вымѣшать, прибавить 5—6 яицъ, немножко соли и взбивать, всыпая по-немногу стаканъ муки; класть тѣсто ложечкой въ форму для трубочекъ, смазанную масломъ, закрыть форму и спечь; снять испеченное тѣсто, свернуть трубочкой, наполнить сливками ($^1/_2$ бут.), взбитыми съ сахаромъ и ванилью.

1697. **Трубочки слоеныя со сливками.** Тонко раскатать слоенное тѣсто, нарѣзать ленточками въ палецъ шириною и обернуть ими деревянныя формочки, смазанныя масломъ, или сдѣланные изъ бумаги корнетики, смазать

яйцомъ, обсыпать сахаромъ, посадить на листѣ въ печь и хорошо подрумянить. Когда испекутся, вынуть формы и наполнить отверстіе сливками, взбитыми съ сахаромъ и ванилью.

1698. **Стружки.** Приготовить тѣсто, какъ для трубочекъ (см. № 1695), влить его въ корнетъ, высаживать на листъ, смазанный воскомъ, тонкими полосками и поставить въ печь; какъ только они подрумянятся съ краевъ, быстро обертывать спиралью вокругъ палочки, чтобы не успѣли остыть.

Можно также прибавить въ тѣсто $^1/_8$ чищеннаго толченнаго сладкаго миндаля и нѣсколько горькихъ миндалей.

1699. **Хворостъ.** Замѣсить крутое тѣсто изъ 2 стак. муки, 2 яицъ, ложки рома (за неимѣніемъ его можно замѣнить водкою), $^1/_4$ стак. воды и 1—2 ложекъ сахара; тонко раскатать тѣсто и нарѣзать различными фигурами, полосками, розанчиками, переплетая полоски разнымъ образомъ и т. д.; жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ саломъ, или въ жиру, до тѣхъ поръ, пока подрумянится и будетъ вздуваться пузырями; когда будетъ готовъ, выбрать шумовкой на рѣшето, покрытое пропускною бумагой, посыпать сахаромъ.

Или: замѣсить жидкое тѣсто изъ стакана муки, стакана молока, 2 ложекъ сахара; положить туда же желтки и отдѣльно взбитые бѣлки отъ 4 яицъ, размѣшать; наполнить корнетъ и высаживать въ кипящее масло узенькой полоской въ разныхъ направленіяхъ и жарить, какъ сказано выше.

1700. **Пышки или пончики.** Взять $1^1/_2$ стак. тепловатыхъ сливокъ, полъ-стакана дрожжей, 6 стак. муки, замѣсить тѣсто, чтобы не было комковъ и дать подняться; когда поднимется, влить 12 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 4 ложками сахара и ложечкою корицы, прибавить рюмку рома или спирта и хорошенько выбить, пока тѣсто будетъ отставать отъ ложки; дать еще разъ подняться, выложить затѣмъ на посыпанный мукою столъ, раскатать тѣсто толщиною въ тупую сторону ножа, выдавить стаканомъ небольшіе кружки, наложить вареньемъ безъ сиропа, накрыть другими кружками тѣста, положить на сито на салфетку, посыпанную мукою; и, когда хорошо поднимутся, жарить въ закрытой кастрюлѣ въ жиру, или въ жиру пополамъ съ масломъ, не кладя много пышекъ заразъ. Жарить пышки слѣдуетъ на легкомъ огнѣ, потряхивая время отъ времени кастрюльку; когда получатъ золотистый цвѣтъ, выложить на рѣшето, на бумагу, а когда жиръ стечетъ, переложить на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать горячіе.

1701. **Пышки заварныя.** Вскипятить стаканъ воды съ $^1/_2$ стак. топленнаго масла, когда закипитъ, всыпать, постоянно мѣшая, стаканъ муки и взбивать, пока не будетъ отставать отъ кастрюли. Когда остынетъ, вбить по одному 4 яйца, постоянно мѣшая. Обмакивая серебряную ложку въ растопленномъ маслѣ, брать ею немного тѣста и бросать въ кастрюлю въ растопленный жиръ или масло пополамъ съ жиромъ, жарить и вынимать, какъ сказано выше.

1702. **Пышки съ вареньемъ.** Замѣсить тѣсто изъ 4 стак. муки, ложки масла, 7 желтковъ и $^1/_2$ стак. молока, раскатать, наложить кучками варенье, вырѣзать стаканомъ, какъ обыкновенные пирожки и жарить въ кипящемъ маслѣ или жиру, какъ пышки.

1703. **Киселя изъ ягодъ.** Взять 1 ф. какой нибудь ягоды—клюквы, вишенъ, малины, земляники и т. д. перебрать, помыть, раздавить ложкою, развести 3 стак. воды и процѣдить черезъ салфетку или кисею; развести стаканомъ этого сока $^1/_4$ ф. картофельной муки, а остальной сокъ вскипятить съ $^1/_2$ ф. сахара; когда закипитъ, влить сразу разведенную муку, размѣшать, дать одинъ

разъ вскипѣть, вылить въ смоченную холодною водою форму и застудить на холоду; подавая, вынуть на блюдо.

Варить кисель слѣдуетъ въ каменной или эмальированной посудѣ. Количество картофельной муки можно нѣсколько видоизмѣнять, въ зависимости отъ того, хотятъ ли имѣть жидкій или густой кисель; количество сахара также зависитъ отъ вкуса. Если кисель приготовляется изъ вишенъ, можно, вынувъ косточки, сварить ихъ вмѣстѣ съ сокомъ, и, когда кисель будетъ готовъ, процѣдить его. Кто любитъ, можетъ положить въ сокъ изъ ягодъ, во время варки, кусочекъ ванили, или лимонную цедру, или корицы.

1704. **Кисель изъ яблокъ.** Взять нѣсколько кисловатыхъ яблокъ, мелко нарѣзать и разварить, процѣдить сквозь сито. Вскипятить 4 стак. этого сока со стаканомъ сахара, прибавить, кто любитъ, лимоннаго соку; развести $^1/_4$ — $^1/_2$ ф. картоф. муки стаканомъ яблочнаго сока, влить, мѣшая, въ остальной сокъ, разъ прокипятить и т. д.

1705. **Кисель изъ варенья.** Разбавить варенье на-половину кипяткомъ, процѣдить черезъ сито, вскипятить сокъ, не прибавляя сахара, влить разведенную тѣмъ же сокомъ картофельную муку, еще разъ вскипятить и т. д.

1706. **Кисель миндальный.** Столочь $^1/_2$ ф. обваренаго кипяткомъ и очищеннаго миндаля, прибавить сюда же штукъ 8—12 горькаго миндаля, прибавляя по-немногу при толченіи холодной воды, всего около 5 стак. Вскипятить 4 стак. полученнаго так. обр. миндальнаго молока съ $^1/_4$ ф. сахара и влить разведенную оставшимся стаканомъ молока картофельную муку ($^3/_8$ ф.), еще разъ вскипятить и т. д.

1707. **Кисель шоколадный.** Вскипятить 4 стак. молока съ $^1/_4$ ф. сахара и кусочкомъ ванили; смѣшать $^1/_4$ ф. картофельной муки съ $^1/_4$ ф. тертаго шоколада, развести стаканомъ воды, влить въ кипящее молоко, разъ прокипятить и т. д.

1708. **Кисель молочный.** Взять 3 стак. молока, $2^1/_2$ вскипятить; пока молоко вскипитъ, растереть 4 желтка съ сахаромъ до-бѣла, развести горячимъ молокомъ и влить въ кастрюлю, дать вскипѣть; развести $^1/_4$ стак. картофельной муки оставшимся $^1/_2$ стак. холоднаго молока и влить, мѣшая, въ кипящее молоко, вскипятить и т. д.

1709. **Кисель сливочный.** Вскипятить 3 стак. сливокъ со стаканомъ сахара и полъ-палочкой ванили, влить разведенную стаканомъ сливокъ картоф. муку, вскипятить и т. д.

1710. **Компотъ изъ яблокъ.** Очистить десятокъ яблокъ, разрѣзать пополамъ, вырѣзать сердцевину и положить въ холодную воду, чтобы не почернѣли (или натереть лимоннымъ сокомъ); сдѣлать легкій сиропъ изъ $^1/_2$ ф. сахара и стакана воды, когда вскипитъ, положить кусокъ корицы и нѣсколько штукъ гвоздики и сварить въ немъ яблоки, не давая имъ развариться; вынуть яблоки, сиропъ процѣдить, прокипятить еще нѣсколько разъ и облить яблоки. Можно прибавить въ кипящій компотъ $^1/_2$ стак. бѣлаго вина для вкуса, или положить нѣсколько ломтиковъ лимона.

Или, очистить нѣсколько кислыхъ яблокъ, разрѣзать пополамъ, вынуть сердцевину, положить въ кастрюлю, налить немного воды и рюмку вина, прибавить съ $^1/_2$ ф. сахара, кусокъ корицы, лимонной цедры и тушить подъ крышкою, не давая яблокамъ развариться; вынуть затѣмъ яблоки, нашпиковать каждое тонко нарѣзаннымъ миндалемъ; проварить еще соусъ, процѣдить сквозь сито на яблоки и остудить на холоду.

1711. **Компотъ изъ грушъ.** Очистить десятокъ грушъ, разрѣзать на части или только вынуть сердцевину, посыпать мукою и подрумянить въ маслѣ, налить стак. воды пополамъ съ виномъ, положить $^1/_2$ ф. сахара,

нѣсколько штукъ гвоздики, кусокъ корицы и кипятить подъ крышкою; когда груши станутъ мягкими, отставить, остудить, чтобы сиропъ погустѣлъ, или подавать горячимъ. Можно приготовить компотъ изъ грушъ такъ же, какъ и изъ яблокъ.

1712. **Компотъ изъ сливъ.** Приготовить сиропъ изъ стакана сахара и стакана воды; когда вскипитъ, положить 4 стак. сливъ, очищенныхъ или не очищенныхъ отъ кожицы, разъ вскипятить; вынуть шумовкой на блюдо; сиропъ еще проварить и облить сливы.

1713. **Компотъ изъ апельсиновъ.** Приготовить густой сиропъ изъ $1^1/_2$ стак. воды и $^1/_2$ ф. сахара; тонко срѣзать корку съ двухъ апельсиновъ; нашинковать ее, положить въ сиропъ и прокипятить, пока погустѣетъ; очистить 5—6 апельсиновъ и раздѣлить ихъ на ломтики, сложить въ вазу, облить горячимъ сиропомъ съ апельсинной коркой, дать остыть и подавать.

1714. **Компотъ изъ разныхъ фруктовъ (Tutti frutti).** Вскипятить 3—4 стак. воды съ 1 ф. сахара; очистить и сварить въ немъ нѣсколько нарѣзанныхъ яблокъ, а затѣмъ грушъ; сложить вмѣстѣ очищенные и раздѣленные на ломтики апельсины, очищенные абрикосы, виноградъ, облить горячимъ сиропомъ отъ яблокъ и грушъ, дать остыть; слить затѣмъ сиропъ, проварить его еще, положивъ туда-же снятую съ фруктовъ кожицу; когда остынетъ, прибавить немного лимоннаго сока и краснаго вина, процѣдить, и облить сложенные на блюдѣ фрукты.

1715. **Компотъ изъ чернослива.** Взять $^1/_2$ ф. чернослива, вымыть, налить холодною водою, чтобы весь черносливъ былъ покрытъ, положить кусочекъ корицы и немного лимонной цедры, варить подъ крышкою до мягкости; выложить на блюдо и облить процѣженнымъ сиропомъ.

1716. **Компотъ изъ ягодъ.** Взять разныя ягоды: малину, землянику, крыжовникъ, вишни, перебрать, сложить вмѣстѣ, облить горячимъ сиропомъ изъ 3—4 стак. воды и $^3/_4$ — 1 ф. сахара, къ которому можно прибавить рюмку рома; остудить.

1717. **Компотъ изъ крыжовника.** 3—4 стак. недозрѣлаго крыжовника вскипятить разъ въ кипяткѣ или обварить его нѣсколько разъ кипяткомъ и откинуть на рѣшето; приготовить сиропъ изъ $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара и стакана воды, опустить въ него остывшій крыжовникъ, нѣсколько разъ вскипятить.

1718. **Компотъ изъ вишенъ.** Приготовить густой сиропъ изъ $^3/_4$ стак. сахара и $^1/_2$ стак. воды, положить въ него 1 ф. вишенъ, нѣсколько разъ вскипятить и подавать.

Или, взять 8 стак. вишенъ, сложить въ кастрюльку, посыпать стаканомъ сахара, влить стаканъ вина, разведеннаго $^1/_2$ стак. воды, прибавить немного лимонной цедры, поставить на огонь; когда вишни будутъ готовы, вынуть и уложить ихъ на глубокое блюдо, соусъ кипятить еще, пока погустѣетъ, облить имъ вишни.

1719. **Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.** Взять чернослива, шептолы, сушонныхъ яблокъ и грушъ (всего около $1^1/_2$ ф.), обмыть и сварить въ водѣ съ кусочкомъ корицы до мягкости; сложить на блюдо и облить отдѣльно приготовленнымъ густымъ сиропомъ изъ $^1/_4$—$^1/_2$ ф. сахара и 1 — $1^1/_2$ стак. воды. Можно прибавить къ сушоннымъ сваренымъ фруктамъ отдѣльно отваренный изюмъ и сваренныя въ сиропѣ яблоки, красиво уложить все и облить густымъ сиропомъ отъ яблокъ.

1720. **Компотъ изъ дыни.** Очистить дыню, нарѣзать кусочками, облить горячимъ сиропомъ изъ $^1/_2$ сахара и $1^1/_2$ стак. воды.

1721. **Компотъ изъ винограда.** Очистить 2 ф. винограда отъ кожицы, облить холоднымъ сиропомъ изъ $^1/_4$ ф. сахара и стакана воды или мараскина.

1722. **Желе.** Сварить клейкій сиропъ изъ $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара и $2^1/_2$—3 стак. воды, положить отмоченный въ холодной водѣ и отжатый желатинъ (10—12 листовъ); когда распустится, влить въ сиропъ вино, или ягодный сокъ или сиропъ отъ варенья, немного лимоннаго сока, положить нарѣзанную полосками лимонную цедру, процѣдить, вылить въ форму, остудить на холоду.

Для того, чтобы желе было прозрачное, нужно его очистить. Очистить желе можно двоякимъ способомъ: или фильтровальной (пропускной) бумагой, или же бѣлками. Въ первомъ случаѣ, нужно порвать бумагу ($^1/_4$ листа) на мелкіе клочья, сложить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, поставить на плиту и взбивать все время вѣничкомъ, пока бумага не обратится въ хлопья; затѣмъ откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, опять порвать возможно мельче, положить въ желе, вскипятить и процѣдить сквозь натянутую салфетку въ форму. Во второмъ случаѣ, разбиваютъ бѣлки (2 или 3) съ водою, разбавляютъ готовымъ желе, ставятъ на плиту, чтобы тихо кипѣло. Когда бѣлки свернутся и желе станетъ прозрачнымъ, процѣдить его черезъ салфетку; процѣживать желе нужно теплымъ, но не холоднымъ. Главное правило при приготовленіи желе—соединить желатинъ съ сиропомъ до соединенія сиропа съ ягоднымъ сокомъ или пюре; въ противномъ случаѣ, желе, несмотря на вѣрную пропорцію сахара, воды и сока, не застынетъ. Когда желе процѣжено, то вынести форму на холодъ; передъ отпускомъ, опустить форму на минуту въ горячую воду и опрокинуть.

1723. **Желе изъ вина.** Взять $^1/_2$—$^3/_4$ стак. вина или ликера, приготовить желе, какъ сказано выше; можно прибавить къ вину какой либо ягодный или лимонный сокъ; для желе изъ вина берется меньше воды, чѣмъ обыкновенно.

1724. **Желе лимонное.** Приготовивъ сиропъ съ желатиномъ, влить сокъ изъ трехъ лимоновъ, а одинъ лимонъ положить нарѣзанный ломтиками безъ зернышекъ, процѣдить, вложить ломтики лимона и застудить.

1725. **Желе апельсинное.** Приготовить сиропъ, прибавивъ въ него стертую цедру съ 2-хъ апельсиновъ, вложить желатинъ, влить процѣженный сокъ отъ 5 апельсиновъ, процѣдить и застудить. Это желе обыкновенно подается не въ формѣ, а въ апельсинныхъ коркахъ, разрѣзанныхъ пополамъ,

1726. **Желе ананасное.** Приготовить сиропъ съ желатиномъ и влить сокъ изъ $^1/_2$ лимона. Натереть 1 небольшой ананасъ на теркѣ, влить стаканъ бѣлаго вина, вскипятить, смѣшать съ сиропомъ, очистить, процѣдить и остудить. Вмѣсто свѣжаго ананаса можно взять ананасное варенье (1 стак. сиропа), но въ такомъ случаѣ вмѣсто вина выжать сокъ изъ 1 лимона, самъ же ананасъ нарѣзать ломтиками, положить въ желе.

1727. **Желе изъ разнаго варенья.** Взять 2—3 стак. разнаго варенья или компота изъ ягодъ и фруктовъ, слить сокъ, развести водою, прибавить, если недостаточно сладко, сахару, влить распущенный въ кипяткѣ желатинъ, очистить, процѣдить, влить немного въ форму, остудить, положить рядъ ягодъ и фруктъ, вынутыхъ изъ варенья, влить еще желе, когда остынетъ, опять положить рядъ ягодъ и т. д.; когда все будетъ уложено, остудить и подавать.

1728. **Желе московитъ.** Приготовить сиропъ съ желатиномъ, уменьшивъ только вдвое количество сахара, влить по вкусу лимоннаго соку, вина, ягоднаго или фруктоваго сока, подцвѣтить, положить въ форму, поставить въ ледъ съ солью и держать до тѣхъ поръ, пока желе замерзнетъ кристаллами.

1729. **Бланманже.** Взять $^1/_2$ ф. сладкаго и штукъ 10 горькаго миндаля, ошпарить его кипяткомъ, очистить, промыть и истолочь, подливая по-немногу молока или воды; когда весь миндаль

будетъ истолченъ возможно мельче, влить остальное молоко (всего взять молока или воды $2^1/_2$ стакана), и процѣдить все черезъ салфетку; всыпать въ полученное миндальное молоко $^3/_8$ сахарной пудры, размѣшать и проварить, мѣшая и не давая кипѣть; когда сахаръ распустится, положить 8—10 лист. желатина, отмоченнаго въ холодной водѣ; его слѣдуетъ опускать постепенно, все время мѣшая. Процѣдить черезъ салфетку, влить въ форму, остудить на льду. Вынимать изъ формы, какъ желе: опустить форму на минуту въ горячую воду, вытереть, накрыть блюдомъ, перевернуть и вытряхнуть на блюдо.

Для приданія бланманже красиваго цвѣта, можно взять половину желатина бѣлаго, а половину—краснаго.

1730. **Бланманже сливочное.** Столочь $^1/_8$ ф. сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, подливая постепенно сначала воду, а потомъ то-же процѣженное миндальное молоко; когда весь миндаль будетъ измельченъ, влить въ получившееся миндальное молоко $1^1/_2$ стак. сливокъ, положить сахаръ, желатинъ и поступить, какъ сказано выше.

1731. **Бланманже шоколадное.** Стереть на теркѣ $^1/_4$ ф. шоколада, положить въ кастрюлю и мѣшать на огнѣ, пока почернѣетъ и начнетъ распускаться; развести миндальнымъ молокомъ изъ $^1/_4$ ф. миндаля и 2 стак. сливокъ, размѣшать, процѣдить черезъ салфетку, подсластить $^1/_4$ ф. сахара, положить желатинъ и остудить.

1732. **Бланманже кофейное.** Вскипятить стаканъ молока съ $^3/_4$ стак. молотаго кофе и $^3/_4$ стак. сахара, процѣдить, влить 2 стак. сливокъ, вскипятить, положить желатинъ, застудить въ формѣ.

1733. **Муссъ.** Сварить сиропъ изъ $^1/_2$ ф. сахара и 3—4 стак. воды; варить его до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ слегка клейкимъ; опустить въ него, мѣшая, отмоченный желатинъ (5 — 6 лист.); когда онъ совершенно распустится, влить вина, ягоднаго соку или положить ягодное пюре, прибавить, для вкуса, лимонной цедры и лимонной кислоты, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку; когда остынетъ, сбивать метелкою на льду, пока не обратится весь въ пѣну, тогда сложить въ форму и поставить на ледъ.

Такимъ образомъ можно приготовить муссъ изъ разныхъ ягодъ, изъ вина, лимонное, апельсинное, ананасное. Разница между муссомъ и желе та, что муссъ взбивается, какъ сказано выше, и требуетъ нѣсколько меньше желатина.

1734. **Кремъ сливочный.** Взбить на льду $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ и просѣять въ нихъ сквозь сито $^1/_4$ ф. сахара, столченнаго съ кусочкомъ ванили, распущенный въ 2 ложкахъ кипятка желатинъ (4—5 лист.), вливать постепенно, все время взбивая сливки, вылить въ форму и остудить; передъ тѣмъ какъ вынимать изъ формы, опустить ее въ теплую воду.

1735. **Кремъ заварной.** Разбить 2 яйца съ $^1/_4$ ф сахара, столченнаго съ кусочкомъ ванили, влить $1^1/_2$ стак. молока, размѣшать и проварить все на плитѣ до густоты сливокъ, не давая, однако кипѣть; положить затѣмъ одинъ за другимъ, мѣшая, 8 — 10 лист. отмоченнаго желатина; когда онъ распустится, снять съ плиты, слегка остудить, взбить все на льду и, когда масса станетъ пышной, смѣшать съ $^3/_4$ стак. взбитыхъ отдѣльно сливокъ, влить въ форму и остудить.

1736. **Кремъ кофейный.** Прибавить во взбитыя сливки $^1/_4$ стак. свареннаго крѣпкаго кофе безъ цикорія. Если кремъ не имѣетъ цвѣта кофе, его можно подкрасить жженымъ сахаромъ.

1737. **Кремъ шоколадный.** Прибавить во взбитыя сливки плитку тертаго шоколада.

1738. **Кремъ лимонный или апельсинный.** Снять цедру съ 2—3 лимоновъ, вскипятить съ ложкою сахара и ложкою воды, остудить, процѣдить въ сливочный кремъ до прибавленія желатина, влить также рюмку какого нибудь вина или коньяка.

1739. **Кремъ фруктовый.** Протереть черезъ сито какіе либо фрукты или ягоды, взять 1/8 этого пюре, проварить съ 1/2 ф. сахара до густоты, все время мѣшая, снять съ огня и тотчасъ же положить всю массу въ отдѣльно взбитые 6 бѣлковъ, размѣшать, влить распущенный желатинъ, размѣшать, прибавить немного лимоннаго сока, влить въ форму, остудить.

1740. **Кремъ-брюле.** Растереть 4 желтка до-бѣла съ 1/2 стак. сахара, смѣшать съ 1/2 стак. сливокъ, проварить на огнѣ до густоты, не давая кипѣть, процѣдить, остудить; прибавить, взбивая, еще 1 1/2 стак. отдѣльно взбитыхъ сливокъ; распустить 6 лист. желатина, положить туда жженный сахаръ, (столочь 4—5 куск. сахара, всыпать на сковородку, влить ложечку воды, поставить на огонь, пока сахаръ потемнѣетъ), смѣшать со всей массой, поставить въ формѣ на ледъ.

1741. **Мороженое сливочное.** Разбить 6 желтковъ съ 3/4 ф. сахарнаго песка, развести ихъ сначала небольшимъ количествомъ молока или негустыхъ сливокъ, а потомъ влить и остальное молоко или сливки, всего до 3 стакановъ, положить 1/2 палочки ванили, разрѣзанной въ продольномъ направленіи, поставить на умѣренный огонь и проварить, мѣшая все время лопаткою и не давая кипѣть (чтобы желтки не свернулись), пока погустѣетъ и ужъ не будетъ стекать съ лопатки, а будетъ держаться на ней, какъ жидкая сметана; тотчасъ же процѣдить сквозь сито въ чашку, остудить и влить въ машинку для мороженаго. Заправка мороженицы производится слѣд. обр.: обложить форму до самаго верха мелко наколотымъ льдомъ, въ перемѣшку съ солью и нашатыремъ въ порошкѣ, плотно закрыть крышку, обтереть ее полотенцемъ, чтобы соль не попала внутрь и вертѣть ручку. Если мороженицы нѣтъ, то форму съ мороженымъ ставятъ въ ведро, которое наполняютъ льдомъ и солью и вертятъ; въ этомъ случаѣ, нужно часто тщательно помѣшивать лопаткой и соскабливать съ краевъ ножомъ, иначе мороженое выйдетъ крупинками. Когда мороженое станетъ однородной массой, дать постоять на льду, а затѣмъ накладывать на блюдечки ложкой, смоченной предварительно въ горячей водѣ, или же переложить въ спеціальную форму. Передъ отпускомъ обложить форму смоченнымъ въ горячей водѣ полотенцемъ и мороженое легко выйдетъ на тарелку.

1742. **Мороженое шоколадное.** Натереть плитку шоколада, развести немного сливками и влить въ приготовленную, какъ для сливочнаго мороженаго, массу передъ провариваніемъ ея, проварить и поступить, какъ сказано выше.

1743. **Мороженое кремъ-брюле.** Приготовить обыкновенное сливочное мороженое, подкрасить его нѣсколькими кусками жженаго сахара, разведеннаго небольшимъ количествомъ сливокъ, затѣмъ поступить какъ сказано выше.

1744. **Мороженое фисташковое.** Приготовить массу, какъ для сливочнаго мороженаго, проварить, прибавить 1/4 ф. мелко истолченныхъ съ 1/2 стак. сливокъ или молока очищенныхъ фисташекъ, процѣдить, подкрасить ложкою протертаго черезъ частое сито варенаго шпината и заморозить, какъ сказано выше.

1745. **Мороженое орѣховое.** Взять 1/4 ф. грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, подержать въ кипяткѣ, чтобы отстала шелуха, снять ее, мелко истолочь съ небольшимъ количествомъ сливокъ и положить въ растертые, какъ для сливочн. мороженаго, яйца съ сахаромъ, влить остальныя сливки, проварить.

1746. **Мороженое кофейное.** Приготовить сливочное мороженое и влить въ него передъ провариваніемъ стаканъ крѣпкаго кофе безъ цикорія.

1747. **Мороженое фруктовое.** Сварить легкій сиропъ изъ 3 стак. воды и 3/4—1 ф. сахара, остудить, положить пюре или сокъ изъ ягодъ или фруктовъ, процѣдить въ мороженицу и заморозить. Если мороженое плохо замораживается отъ того, что положено много сахара, надо прибавить къ нему нѣсколько ложекъ холодной воды; если, напротивъ, мороженое разсыпается, это показываетъ, что въ немъ слишкомъ мало сахара и тогда слѣдуетъ влить ложку сиропа.

1748. **Мороженое земляничное.** Сварить сиропъ изъ 3 стак. воды и 3/4—1 ф. сахара, положить въ него 3/4 ф. пюре изъ протертыхъ сквозь сито ягодъ, размѣшать, остудить, процѣдить въ мороженицу и заморозить. Вмѣсто пюре можно взять варенье изъ земляники (около стакана), въ такомъ случаѣ не надо прибавлять сахара: разбавить варенье водою, процѣдить и заморозить.

Такъ же дѣлается мороженое изъ малины, клубники и др. ягодъ.

1749. **Мороженое вишневое.** Приготовить, какъ мороженое изъ земляники; прибавить въ сиропъ во время варки нѣсколько столченныхъ косточекъ отъ вишенъ, для аромата.

1750. **Мороженое лимонное или апельсинное.** Стереть цедру съ 5 лимоновъ или апельсиновъ, вскипятить 1 ф. сахара и 3 1/2 стак. воды; выжать сюда же сокъ изъ этихъ апельсиновъ или лимоновъ, размѣшать, процѣдить въ мороженицу и заморозить.

1751. **Мороженое абрикосовое.** Разварить до мягкости абрикосы, протереть сквозь сито, положить 1/2 ф. этого пюре въ сиропъ, приготовленный изъ 1/2 ф. сахара и 2 стак. воды, размѣшать, влить немного лимоннаго соку, процѣдить и заморозить.

1752. **Мороженое дынное.** Натереть 1 ф. ананасной дыни, положить въ сиропъ, приготовленный изъ 2 1/2 стак. воды и 2/3 ф. сахара, разъ вскипятить, процѣдить, остудить и заморозить въ мороженицѣ.

1753. **Мороженое ананасное.** Вскипятить 1/4 ф. тертаго ананаса съ 3 стак. воды, 1/2 ф. сахара, процѣдить сквозь кисею или салфетку, остудить, влить въ мороженицу и заморозить.

1754. **Пломбиръ.** Приготовить сливочное мороженое, заморозить только до половины готовности, т. е. чтобы мороженое было еще жидковато, смѣшать затѣмъ съ 1 1/2 стаканами хорошо взбитыхъ густыхъ сливокъ, положить мелко нарѣзанный и облитый ромомъ цукатъ, размѣшать, влить въ форму, обложить ее льдомъ съ солью, дать постоять на льду 2—3 часа, пока замерзнетъ. Пломбиръ отличается отъ мороженаго тѣмъ, что для него сахару идетъ вдвое больше, чѣмъ на мороженое, при томъ же количествѣ желтковъ и молока. Если пломбиръ приготовляется въ американской мороженицѣ, то послѣ прибавленія густыхъ сливокъ, вынимаютъ изъ нея лопаточку, и уже больше не вертятъ пломбиръ, а обкладываютъ форму льдомъ и солью. Какъ и мороженое, пломбиръ можно приготовить съ кофе, шоколадомъ и т. д.; приготовивъ соотвѣтственное мороженое, заморозить его до половины готовности, смѣшать со взбитыми сливками и заморозить.

1755. **Парфе сливочное.** Взять 1 1/2 стак. крѣпко взбитыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ 1/8 сахара, истолченнаго съ ванилью, размѣшать, положить въ парфейную форму, закрыть крышку, обложить льдомъ съ солью, оставить на 2—4 часа, пока замерзнетъ. Передъ

отпускомъ не слѣдуетъ опускать формы въ горячую воду, а отвинтить винтикъ, имѣющійся на днѣ парфейнаго колпака, дунуть въ отверстіе, и парфе сейчасъ же выйдетъ изъ формы.

1756. **Парфе земляничное.** Протереть 1 ф. ягодъ, прибавить столько сахара, сколько вѣситъ полученное пюре, размѣшать, вынести на часъ на холодъ, почаще помѣшивая его. Когда сахаръ соединится съ пюре, прибавить $1^1/_2$ стакана крѣпко взбитыхъ сливокъ, выложить въ парфейную форму, заморозить, какъ сказано выше.

Парфе изъ малины, клубники, черной смородины и др. ягодъ приготовляется такъ же.

1757. **Парфе шоколадное.** Взбить $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, положить ложечку сахара, плитку натертаго шоколада, разведеннаго на огнѣ небольшимъ количествомъ сливокъ, размѣшать все, положить въ форму и заморозить.

1758. **Парфе фисташковое.** Приготовить сливочное парфе, положить очищенные, столченные съ небольшимъ количествомъ сливокъ и протертые сквозь сито фисташки, размѣшать и заморозить, какъ сказано выше. Можно прибавить для цвѣта шпинатной эссенціи.

1759. **Парфе разноцвѣтное.** Взбить сливки, раздѣлить ихъ на равныя части, приготовить изъ нихъ различное парфе: чисто сливочное съ ванилью, шоколадное, фисташковое, ягодное, положить ихъ ровными слоями въ форму и заморозить.

1760. **Парфе заварное.** Растереть яйцо съ $^1/_8$ столченнаго съ ванилью сахара, влить 2 ложки густыхъ сливокъ, мѣшать на огнѣ, не давая кипѣть, пока загустѣетъ, какъ жидкая сметана, остудить, смѣшать съ $1^1/_2$ стак. взбитыхъ густыхъ сливокъ, положить въ форму и заморозить.

1761. **Парфе кофейное.** Растереть яйцо съ $^1/_8$ столченнаго съ ванилью сахара, влить $^1/_2$ стак. крѣпкаго кофе безъ цикорія, проварить, не кипятя, смѣшать со взбитыми сливками и заморозить.

1762. **Парфе пралинэ.** Очистить отъ скорлупы $^1/_4$ ф. каленыхъ орѣховъ, прожарить ихъ на сковородѣ въ духовой, пока будетъ отставать шелуха, снять ее; мелко столочь орѣхи, прибавляя понемногу сливки (около $^1/_2$ стакана), сложить всю массу въ кастрюлю, вбить яйцо, всыпать $^1/_4$ ф. сахара, столченнаго съ кускомъ ванили, размѣшать, проварить, не давая кипѣть, пока загустѣетъ, остудить, смѣшать съ $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ и заморозить въ формѣ.

Домашнія печенья.

Всѣ продукты, входящіе въ составъ печеній — масло, яйца, мука и т. д. — должны быть самаго высшаго качества. Муку берутъ или одну крупчатую или крупчатую вмѣстѣ съ картофельной; сахаръ — самый мелкій, просѣянный черезъ частое сито; необходимое количество масла берется кускомъ, обмывается въ холодной водѣ, отжимается въ салфеткѣ и растирается до бѣла въ холодномъ мѣстѣ; такъ же растирается и растопленное масло, но его надо предварительно поставить на легкій огонь, пока поднимется пѣна, отставить, дать отстояться, процѣдить и тогда уже растереть на холоду до-бѣла. Почти для всѣхъ печеній желтки яицъ отдѣляются отъ бѣлковъ; въ такомъ случаѣ нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы желтокъ не попалъ въ бѣлки. Желтки слѣдуетъ растирать всегда въ одну сторону; бѣлки надо взбивать на холоду: сперва ихъ нѣсколько разъ приподнять въ чашкѣ вѣничкомъ, а затѣмъ возможно скорѣе взбивать. Очень большое значеніе имѣетъ для печенья жаръ въ печи или духовой; его регулируютъ обыкновенно, вдвигая и выдвигая верхнюю задвижку въ трубѣ и открывая дверцы подъ духовымъ шкафомъ; во время печенія не слѣдуетъ часто открывать печки и хлопать заслонкой, не то тортъ можетъ опасть. Прежде чѣмъ вложить тѣсто въ форму, ее слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать мелко толченными, просѣянными сквозь частое сито сухарями; это дѣлается для того, чтобы тортъ было легче вынуть изъ формы. Не слѣдуетъ накладывать тѣсто до краевъ формы: по-крайней мѣрѣ $^1/_4$ формы должна остаться свободной, чтобы тѣсто могло въ печи подняться. Готовность торта опредѣляется тѣмъ, что тѣсто свободно отстаетъ отъ краевъ формы и воткнутая въ середину тѣста тоненькая лучинка остается совершенно сухой. Если тортъ сильно подрумянился сверху, а внутри не готовъ, его слѣдуетъ прикрыть мокрой бумагой; если, напротивъ, онъ начинаетъ горѣть внизу, надо подложить подъ форму кирпичъ. Готовый испеченный тортъ можно разрѣзать на кружки, смазать ихъ вареньемъ или пюре, сложить ихъ затѣмъ, обмазать какою нибудь массою, миндальною, шоколадною и т. д., украсить цукатами или чищенными фисташками, орѣхами или разноцвѣтною глазурью.

1763. **Глазурь для тортовъ.** Уварить сиропъ изъ 1 ф. сахара и $1^1/_2$ стакана воды такъ, чтобы при опусканіи его въ холодную воду образовался мягкій шарикъ, вылить сиропъ въ каменную чашку, поставивъ ее въ холодную воду, и растирать, прибавляя по каплѣ лимоннаго сока и водки, до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ; облить имъ тортъ, дать просохнуть.

Шоколадную глазурь приготовить слѣдующимъ образомъ: сваривъ сиропъ, какъ сказано выше, прибавить въ него $^1/_8$ ф. тертаго шоколада и кипятить до тѣхъ поръ, пока масса не станетъ тягучей и стекать тяжелыми каплями. Тогда перелить въ каменную чашку и поступать такъ, какъ описано выше.

1764. **Бисквитъ.** Взять 10 яицъ, желтки растереть до-бѣла съ $^1/_2$ ф. сахара, всыпать туда же понемногу и все время мѣшая $^1/_2$ ф. муки (крупчатой и картофельной пополамъ), положить для аромата натертую цедру съ 1 лимона или же разрѣзанную вдоль $^1/_2$ палочки ванили (въ послѣднемъ случаѣ, ваниль вынимается изъ тѣста послѣ соединенія съ бѣлками), прибавить въ тѣсто, осторожно размѣшивая сверху внизъ, а не кругомъ, отдѣльно взбитые бѣлки; положить тѣсто въ смазанную масломъ и обсыпанную мукою или мелко толченными сухарями форму, поставить въ духовой шкафъ и печь въ среднемъ жару до готовности. Такое бисквитное тѣсто служитъ основою разныхъ тортовъ.

1765. **Бисквитъ заварной.** Отбить въ кастрюлю 10 яицъ цѣликомъ, прибавить $^1/_2$ ф. сахара, смѣшать и взбить на плитѣ вѣничкомъ до-бѣла; затѣмъ отставить и продолжать взбивать, пока масса не увеличится вдвое; прибавить для аромата немного ванили, или лимонной цедры, или толченаго горькаго миндаля, всыпать, тихонько мѣшая, $^1/_2$ ф. муки, влить $^1/_8$ распущеннаго, не горячаго масла, осторожно размѣшать, вылить въ форму и немедленно же поставить въ духовой шкафъ.

1766. **Тортъ мокка.** Растереть $^3/_4$ ф. сливочнаго масла, прибавить $^3/_4$ ф. сахарной пудры, растирать пока масло и сахаръ образуютъ однородную массу; сварить чашку крѣпкаго кофе, безъ цикорія, и тепловатымъ (для того, чтобы онъ лучше соединился съ масломъ) вливать его понемногу въ приготовленную массу, все время растирая деревянной ложкой. Приготовить и спечь бисквитъ, какъ сказано выше, разрѣзать пополамъ на два круга, промазать ихъ съ внутренней стороны приготовленной массой „мокка“, сложить оба кружка вмѣстѣ, густо смазать верхъ и бока той же массой, сглаживая поверхность горячимъ ножомъ, обсыпать крупнымъ сахаромъ; изъ оставшейся кофейной массы можно сдѣлать разныя украшенія на тортѣ.

1767. **Тортъ земляничный.** Разрѣзать пополамъ испеченное бисквитное тѣсто, промочить сокомъ отъ земляники или смазать ихъ внутри пюре-консервомъ изъ земляники; то-же пюре прибавить къ растертому съ сахаромъ маслу и украсить этимъ тортъ сверху.

Такъ-же можно приготовить тортъ и изъ другихъ ягодъ.

1768. **Тортъ абрикосовый.** Приготовить бисквитъ, разрѣзать пополамъ и промочить мараскиномъ (ликеромъ); приготовить пюре изъ абрикосовъ, т. е. сварить съ сахаромъ и протереть, и смазать этимъ пюре внутри круги и тортъ сверху. Украшать этотъ пирогъ можно фруктами.

1769. **Тортъ фисташковый.** Обварить кипяткомъ $^1/_4$ ф. фисташекъ, очистить ихъ, мелко столочь, прибавивъ 2—3 ложки мараскина, прибавить ихъ къ растертому съ масломъ сахару, промазать этой массой бисквитъ внутри, сверху и съ боковъ, убрать очищенными фисташками.

1771. **Тортъ орѣховый.** Отбить въ чашку желтки отъ 9 яицъ, растереть ихъ до бѣла съ $^1/_2$ ф. сахара; очистить $1^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ, смолоть и всыпать въ растертые желтки, хорошенько размѣшать; взбить крѣпко бѣлки, соединить ихъ съ тѣстомъ, осторожно размѣшивая сверху внизъ, положить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, поставить въ печь средней температуры. Для фарша ошпарить кипяткомъ $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля, очистить его, смолоть, всыпать въ него $^1/_4$ ф. сахара, вбить 2 яйца, прибавить 2 ложки сливокъ или молока, все размѣшать и поставить на плиту, все время мѣшая, но не давая кипѣть, пока масса не загустѣетъ. Разрѣзать остывшій тортъ на 2 круга, смазать ихъ остуженной миндальной массой и сложить ихъ. Сверху этотъ тортъ можно облить шоколадной глазурью (см. выше) и убрать половинками очищенныхъ грецкихъ орѣховъ.

1772. **Тортъ песочный.** Растереть до-бѣла $^1/_2$ ф. сливочнаго масла съ $^1/_2$ ф. сахара, всыпать тертую цедру съ двухъ лимоновъ (или же раньше, чѣмъ положить сахаръ, столочь его съ кусочкомъ ванили), размѣшать, класть поочередно по одному желтку и по одной столовой ложкѣ муки (всего взять 8 желтковъ и $^3/_4$ ф. муки: крупчатой пополамъ съ картофельной), растирать все время массу, прибавить къ тѣсту отдѣльно взбитые бѣлки, осторожно размѣшать сверху внизъ, сложить въ смазанную масломъ и засыпанную мелко толченными сухарями форму и печь, какъ бисквитъ; когда будетъ готовъ, остудить, разрѣзать на кружки, смазать ихъ внутри вареньемъ, сложить, обсыпать сахаромъ, украсить ягодами изъ варенья, цукатами.

1773. **Тортъ песочный съ кремомъ.** Взять $^3/_4$ ф. муки, вбить въ нее 2 яйца, всыпать $^1/_4$ ф. сахара, прибавить $^1/_2$ ф. масла, все это тщательно и быстро размѣшать, раскатать, сдѣлать 2 кружка, испечь, промазать ихъ кремомъ, сложить, покрыть глазурью; для крема взять $^1/_4$ стакана муки, положить въ нее $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, влить стаканъ сливокъ и всыпать $^1/_4$ стакана сахара, прибавить лимонной цедры, или столченной ванили, или горькаго миндаля, прокипятить до густоты, вбить желтокъ, тщательно выбить, и остудить. Для кофейнаго крема прибавить немного крѣпкаго кофе, уменьшивъ соотвѣтственно количество сливокъ; для шоколаднаго прибавить немного тертаго шоколада, уменьшивъ количество муки и т. д.

1773. **Тортъ песочный плоскій.** $^1/_2$ ф. масла (столоваго) растереть съ $^1/_2$ ф. сахара, прибавить по одному 4 желтка; когда хорошо размѣшается, прибавить часть муки (всего берется $^3/_4$ ф.), чтобы тѣсто было довольно густое; выложить его затѣмъ на столъ и замѣсить руками до гладкости, прибавивъ остальную муку. Когда тѣсто готово, придать ему форму круга, толщиною въ 2 пальца, съ нѣсколько приподнятыми краями, положить на листъ и поставить въ духовой шкафъ, сначала въ средній, а потомъ въ легкій жаръ. Когда тортъ испеченъ, то на середину его укладывается какая нибудь ягода: очищенная отъ косточекъ вишня, земляника, малина (лѣтомъ — сырая, зимой—изъ варенья) или же разрѣзанныя на половинки сливы, ломтики апельсина и т. д. Сверху тортъ покрывается желе, приготовленнымъ изъ стакана воды, 1 ст. ложки сахара и 5 лист. желатина; желе нужно наливать теплымъ, но не холоднымъ.

1774. **Тортъ шоколадный.** Натереть $^1/_4$ ф. шоколада, сложить въ кастрюльку и распустить на плитѣ съ $^1/_8$ сливочнаго масла, всыпать затѣмъ $^3/_4$ ф. сахара, хорошенько размѣшать, вбить по одному, все время мѣшая, 16 желтковъ, прибавить столченную съ сахаромъ $^1/_4$ палочки ванили, вымѣшивать тѣсто, пока загустѣетъ, всыпать 1 ф. муки, размѣшать, прибавить отдѣльно взбитые бѣлки, осторожно размѣшать сверху внизъ и спечь въ формѣ какъ обыкновенно; когда готово, разрѣзать на кружки, промазать ихъ внутри кремомъ или вареньемъ, сложить и покрыть шоколадной глазурью.

1775. **Тортъ миндальный.** Мелко столочь $^1/_2$ ф. чищеннаго миндаля, прибавляя по-немногу воды, сложить въ чашку съ $^1/_2$ ф. сахара, прибавить $^1/_4$ ф. масла, цедру, стертую съ $^1/_2$ лимона, ложку муки, размѣшать, вбить по одному, все время мѣшая, 13 желтковъ, спечь въ формѣ, какъ обыкновенно, убрать вареньемъ безъ сока.

Или: растереть $^1/_2$ ф. масла съ $^1/_2$ ф. сахара, положить $^1/_2$ ф. мелко столченнаго чищеннаго миндаля и, для запаха, нѣсколько столченныхъ горькихъ миндалей, вбить по одному все время мѣшая, три яйца въ перемежку съ $^1/_2$ ф. муки, долго и тщательно мѣшать. Вырѣзать изъ бумаги кружки, намазать ихъ миндальнымъ тѣстомъ, сложить на листъ и спечь въ негорячей печи; намазать ихъ вареньемъ или желе, сложить.

1776. **Тортъ пирамидальный.** Растереть до-бѣла 1 ф. сливочнаго масла, всыпать 1 ф. сахара, столченнаго съ ванилью, размѣшать, вбить по одному 10 желтковъ, всыпая по немногу одновременно 1 ф. муки и растирая все время въ одну сторону, положить затѣмъ въ тѣсто отдѣльно взбитые бѣлки; вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, одинъ меньше другого, наложить на каждый приготовленное тѣсто, спечь въ духовой; или же испечь въ формахъ разной величины, обмазать каждый кружокъ вареньемъ или какимъ либо пюре, сложить въ видѣ пирамиды, начиная съ самаго большого торта и накладывая постепенно торты меньшей величины, убрать сверху тѣмъ же пюре и цукатами или облить глазурью.

1777. **Тортъ вѣнскій.** 3 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_2$ ф. сахара, прибавить немного лимонной цедры, смѣшать это съ растертымъ до-бѣла $^1/_2$ ф. масла, подсыпая понемногу $^1/_2$ ф. муки, прибавить взбитые бѣлки; вырѣзать изъ бумаги два кружка, намазать тѣстомъ въ палецъ толщиною, испечь; положить между кружками вареньe или желе, убрать тѣмъ же желе и цукатами.

1778. **Кексъ англійскій.** Растереть до-бѣла $^1/_2$ ф. масла, всыпать $^1/_2$ ф. сахара и хорошенько еще растереть, прибавить по одному, тщательно вымѣшивая, 8 яицъ цѣликомъ, всыпать понемногу $^1/_2$ ф. муки, размѣшать и остудить; положить затѣмъ $^1/_4$ ф. цуката и $^1/_8$ коринки, смѣшать. Выложить высокую или продолговатую толстую форму намазанной масломъ бумагой, наполнить ее до половины или до $^3/_4$ тѣстомъ, поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ. Цукаты и коринка кладутся въ застывшее тѣсто для того, чтобы при печеніи не упали на дно, а равномѣрно распредѣлились бы по всему кексу.

1779. **Баба ромовая.** Взять 1/2 стак. теплаго молока, развести въ ней 1/8 ф. дрожжей и всыпать столько муки, чтобы тѣсто было жидкое, смочить тѣсто сверху водою и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда опара поднимется, положить въ нее 1/2 ф. столоваго или сливочнаго масла, растертаго съ 1/2 ф. сахара, прибавлять по одному, все время выбивая тѣсто, 10—12 яицъ, всыпать остальную муку (всего взять 1 1/4 ф. пшеничной муки) и щепотку соли, хорошенько выбить и дать еще подняться; наложить затѣмъ высокую форму, смазанную масломъ и обсыпанную мукою, до 1/3 ея высоты, поставить ее въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось и когда оно лишь на вершокъ будетъ отставать отъ краевъ, спечь его въ не слишкомъ жаркой печи; когда баба обрумянится со всѣхъ сторонъ, вынуть ее изъ формы. Вскипятить стаканъ воды съ 1/2 стак. сахара нѣсколько разъ, влить 1/2 стак. рома, еще разъ вскипятить и поливать этимъ горячую бабу, пока она не впитаетъ въ себя всей жидкости.

1780. **Баба лимонная.** Столочь 1 ф. сахара съ тертой цедрой отъ 2 лимоновъ, просѣять сквозь сито; лимоны положить затѣмъ въ холодную воду, чтобы они были ею покрыты и варить до тѣхъ поръ, пока они станутъ такъ мягки, что ихъ легко проткнуть соломенкой; остудить ихъ, разрѣзать, очистить отъ зернышекъ и хорошенько растереть, всыпать въ эту массу 1/2 ф. просѣяннаго сахара и вбить 3 желтка, тщательно растереть, всыпать 1 1/2 стак. пшеничной муки, или пшеничной пополамъ съ картофельной, размѣшать до гладкости, прибавить отдѣльно взбитые бѣлки, спечь какъ сказано выше.

1781. **Баба кружевная.** Развести 1/8 ф. дрожжей въ 1/2 стак. теплаго молока или сливокъ, всыпать часть муки, чтобы получилась жидкая опара, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ на 1 1/2—2 часа; когда опара хорошо поднимется, начать вводить въ нее попеременно остальную муку (всего взять 1 1/4 ф.) и растертые съ 1/2 ф. столченнаго съ ванилью сахара 18 желтковъ (желтки съ сахаромъ нужно выбивать до тѣхъ поръ, пока они побѣлѣютъ и обратятся въ пѣну). Выбивъ хорошенько тѣсто, прибавить щепотку соли, 3/8 ф. выбитаго до бѣла на холоду сливочнаго масла; долго выбивать и снова дать подняться въ теплѣ, перевалять тѣсто и дать подняться въ третій разъ; наложить тѣстомъ форму до 1/3 ея высоты, дать въ формѣ подняться и спечь въ нежаркой духовой.

1782. **Баба заварная.** Смѣшать 1/2 стакана просѣянной муки съ 1/2 стаканомъ горячихъ сливокъ; когда остынутъ и будутъ лишь тепловатыми, положить разведенные въ 1/2 стак. молока или сливокъ 1/8 ф. дрожжей, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; растереть 12 желтковъ съ 3/8 ф. сахара до-бѣла, смѣшать съ растертымъ до-бѣла 1/2 ф. масла, положить это въ поднявшуюся опару, размѣшать, всыпать еще 1 1/2 стак. муки, щепотку соли, положить немного мелкаго изюма, хорошенько выбить тѣсто, дать еще разъ подняться и спечь, какъ обыкновенно.

1783. **Куличъ.** Развести 1/8 дрожжей въ 1/2 стаканѣ теплаго молока, всыпать муки столько, чтобы опара была не особенно густая, дать подняться. Прибавить въ остальную муку (всего взять 1 1/4 фунта) 6 яицъ, вливать постепенно 1/2 стак. молока, растирать до гладкости, чтобы не было комковъ, всыпать 3/8 ф. сахара, столченнаго съ ванилью, и щепотку соли, размѣшать, соединить съ опарой, вымѣсить, прибавить 1/2 ф. размятаго масла, выбить и дать подняться; когда поднимется, вывалять и дать подняться въ третій разъ, положить затѣмъ 1/8 ф. изюма или 1/4 ф. нарѣзаннаго цуката, кто любитъ немного шафрана, (шафранъ

нужно столочь, залить водкой, дать настояться и затѣмъ процѣдить), или толченнаго кардамона; наложить тѣстомъ форму до 1/3 ея высоты, когда поднимется, помазать сверху яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и спечь, какъ обыкновенно. Можно приготовить куличъ, взявъ меньшее количество продуктовъ: муки столько-же, дрожжей 1/16, молока 3/4 б., сахара 1/8, масла 1/4 ф., 2 яйца.

1784. **Кренделъ шафранный.** Поставить опару изъ 1/8 дрожжей, 1/2 бутылки теплыхъ сливокъ (или молока) и 1 ф. муки. Растереть 8 желтковъ съ 1/2 ф. сахара до-бѣла, прибавить шафрану (кто сколько любитъ), 3/4 ф. растертаго до бѣла сливочнаго масла; затѣмъ соединить эту массу съ поднявшейся опарой, прибавить 1/4 ф. чищенной коринки, всыпать остальную муку (всего взять 2 ф.), вымѣсить тѣсто и поставить подняться. Когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать въ видѣ жгута, сложить на смазанный масломъ листъ, придать форму кренделя, дать еще подняться, смазать яйцомъ, украсить шинкованнымъ очищеннымъ миндалемъ, поставить въ печь.

1785. **Мазурекъ.** Взять 3/4 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. сахара. 2 яйца, быстро все это вмѣстѣ размѣшать, раскатать, присыпая мукою, толщиною въ 1/2 пальца, придать какую угодно форму (можно вырѣзать, подложивъ бумажную фигуру), положить на желѣзный листъ, смазавъ по краю тѣста и по листу кругомъ желткомъ, испечь въ духовой, намазать вареньемъ; очистить 1/2 ф. миндаля, столочь какъ можно мельче, прибавляя постепенно 6 — 8 бѣлковъ, положить эту миндальную массу въ кастрюлю, всыпать 3/4 ф. сахара, проварить, мѣшая, чтобы сахаръ распустился; положить массу въ бумажный корнетъ, обрѣзать кончикъ и выдавливать ее такъ, чтобы образовалась клѣтка поверхъ варенья, посыпать рубленнымъ миндалемъ, подрумянить въ печи.

1786. **Мазурекъ на дрожжахъ.** Развести 1/8 дрожжей въ 1/2 стаканѣ теплаго молока, прибавить столько муки, чтобы тѣсто было жидкое, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда хорошо поднимется, прибавить 8 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 1/4 ф. сахара, 1/4 ф. растертаго масла, тщательно размѣшать, всыпать остальную муку (всего взять 1 фунтъ), вымѣсить тѣсто, выбивая его до тѣхъ поръ, пока не станетъ отходить отъ стола; дать еще разъ подняться, раскатать, положить на смазанный масломъ листъ, дать подняться, покрыть отдѣльно взбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/4 фун. сахара, убрать мелко нарѣзаннымъ миндалемъ, поставить въ духовой шкафъ въ средній жаръ.

1787. **Мазурекъ миндальный.** Изрубить и столочь 1/2 ф. сладкихъ и 1/8 горькаго миндаля, смѣшать съ 10-ью предварительно растертыми желтками, всыпать 3/4 ф. сахара, столченнаго съ 1/2 палочкою ванили, вбить еще 3 цѣлыхъ яйца, хорошенько размѣшать, наложить въ маленькія формочки, поставить на 1/2 часа въ нежаркую печь.

1788. **Мазурекъ лимонный.** Растереть 6 яицъ до-бѣла съ стаканомъ просѣяннаго сахара, сварить лимонъ, разрѣзать, вынуть зернышки, растереть съ 2 желтками, прибавить отдѣльно взбитые бѣлки, положить въ формочки и спечь.

1789. **Бріошь.** Развести 1/8 дрожжей въ 1/2 стак. теплой воды, положить столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Изъ остальной муки (всего взять 2 фунта) и 12 яицъ замѣсить тѣсто, выбить его до гладкости, положить 1/8 сахара и, по вкусу, соли, размѣшать, соединить съ опарой, положить 1 ф. масла, хоро-

шенько выбить, дать еще подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, еще немного перевалять и дать въ третій разъ подняться; скатать изъ тѣста круглыя булочки, проткнуть въ серединѣ каждой отверстіе, раскатать другой кусочекъ тѣста такъ, чтобы онъ къ концу съуживался, вставить остріемъ въ отверстіе, а толстый конецъ оставить поверхъ булочки въ видѣ помпона; вокругъ помпона сдѣлать нѣсколько надрѣзовъ ножемъ, помазать сверху яйцомъ, спечь въ формахъ или на листѣ; печь, пока подрумянятся.

1790. **Булки.** Развести въ $^1/_2$ стак. воды $^1/_8$ дрожжей, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было мягкое, дать подняться; въ остальную муку (всего взять $1^1/_4$ ф.) вбить 3 яйца, вымѣсить, всыпать $^1/_8$ сахара, хорошенько размѣшать, соединить съ опарою, положить $^1/_4$ ф. масла, тщательно выбить, дать подняться; когда поднимется, снова вывалять и дать еще подняться, придать продолговатую или округлую форму, положить на листъ, дать подняться, помазать яйцомъ, разболтаннымъ съ водою, и спечь.

1791. **Булки на бѣлкахъ.** Взять $1^1/_4$ ф. муки, $1^1/_2$ стак. теплаго молока, $^1/_8$ дрожжей, немного соли, замѣсить тѣсто, дать подняться, прибавить затѣмъ $^1/_2$ стак. сахара и 2 стак. крѣпко взбитыхъ бѣлковъ, всыпать для запаха горсть столченныхъ горькихъ миндалей, прибавить стаканъ масла и столько муки, чтобы тѣсто можно было рѣзать и оно не тянулось бы за ножомъ (всего взять муки около 3 ф.), вымѣсить, чтобы не приставало къ рукамъ, дать подняться, сдѣлать булки, сложить на листъ, дать еще подняться и спечь въ жаркой печи.

1792. **Булки домашнія.** Заварить 1 стак. муки 2 стаканами горячаго молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $^1/_2$ стак. разведенныхъ дрожжей, размѣшать, посыпать мукою, дать подняться; когда поднимется, влить стаканъ теплаго молока, соли, по вкусу, всыпать еще 10 стак. муки, выбивать, пока не будетъ приставать къ рукамъ, сдѣлать булки, положить на листъ и спечь.

Или: взять бутылку теплаго молока, влить $^3/_4$ стак. дрожжей, всыпать 2 ф. муки, вымѣсить и дать подняться; когда поднимется, положить 5 желтковъ, растертыхъ съ $^1/_2$ стак. сахара, щепотку соли, оставшееся молоко, $^3/_4$ стак. масла, взбитые бѣлки, замѣсить густое тѣсто, чтобы не тянулось за ножемъ, дать подняться; скатать булки, положить на листъ, дать на листѣ подняться, смазать яйцомъ, спечь.

Или: 5 ф. муки, 10 яицъ, бутылка молока, $^3/_4$ стак дрожжей, $^3/_4$ стак. масла, $^1/_2$ ф. сахара, по вкусу соли.

Или 5 ф. муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, 3 стак. желтковъ, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_4$ стак. масла.

1793. **Булки постныя.** Столочь $^1/_2$ ф. очищеннаго миндаля, прибавляя по-немногу $^1/_2$ бут. воды, процѣдить черезъ салфетку, развести въ этомъ миндальномъ молокѣ, слегка подогрѣвъ его, $^1/_8$ дрожжей, всыпать столько муки, чтобы было мягкое тѣсто; дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, положить $^1/_4$ ф. какого либо постнаго масла, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, щепотку соли и остальную муку (всего взять $1^1/_2$ фунта), хорошенько вымѣсить тѣсто, дать подняться; скатать булки, положить на листъ, дать подняться, спечь. Вмѣсто миндальнаго молока можно взять розовой воды.

1794. **Печенье чайное.** Замѣсить жидковатое тѣсто изъ $1^1/_4$ ф. муки, 3 яицъ, щепотки соли, $^3/_8$ сахара (прибавить, кромѣ того, нѣсколько кусочковъ сахара, столченнаго съ рубленной лимонной цедрой или кусочкомъ имбиря и просѣяннаго сквозь частое сито), положить $^5/_8$ сливочнаго масла кускомъ и вымѣсить рыхлое тѣсто, подержать его

съ $^1/_2$ часа на холоду; затѣмъ тонко раскатать, нарѣзать разными фигурками, помазать сверху яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ, слегка подрумянить въ печи. Можно еще посыпать ихъ передъ печеніемъ чищенною коринкою.

1795. **Печенье чайное анисовое.** Сбивать 4 яйца съ $^1/_2$ сахара въ кастрюлькѣ сначала на плитѣ, пока побѣлѣетъ и погустѣетъ, затѣмъ на столѣ, пока масса значительно поднимется; всыпать $^1/_2$ ф. муки и ложку аниса, размѣшать, высадить тѣсто на смазанный масломъ или воскомъ листъ разными фигурками, посыпать сахаромъ, подсушить немного въ тепломъ мѣстѣ и подрумянить въ печи; или намазать тѣсто на листъ, испечь, затѣмъ нарѣзать, согнуть каждый кусокъ въ видѣ корнетика, подсушить.

1796. **Соломка.** Замѣсить тѣсто изъ $^1/_2$ ф. муки, одного яйца, ложечки масла, щепотки соли, небольшого количества воды, разрѣзать его на кусочки, скатать каждый кусочекъ веревочкой, веревочку раздѣлить на части, а концы отрѣзковъ соединить, чтобы образовались колечки; опустить колечки въ кипятокъ, а когда всплывутъ наверхъ, вынуть ихъ шумовкой, разложить на листѣ, посыпать солью, подержать въ печи, пока подрумянятся.

1797. **Сешь.** Замѣсить тѣсто изъ $^1/_2$ ф. муки, $^1/_8$ масла, ложки сахара, щепотки соли, 3 желтковъ и $^1/_2$ стак. молока (молоко вливать постепенно, по мѣрѣ надобности); выбивать тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ стола, тонко раскатать его, сдѣлать овальныя лепешки, положить по концамъ ихъ по маленькой палочкѣ шинкованной апельсинной корки—цуката, посыпать по серединѣ сахаромъ, сложить на листъ, держать въ жаркой печкѣ, пока подрумянятся.

1798. **Палочки.** Замѣсить тѣсто изъ $^1/_4$ ф. муки, $^1/_8$ масла, 1 яйца, щепотки соли, ложки сахара (для аромата можно прибавить кусочекъ толченной ванили), нарѣзать тѣсто на куски, раскатать каждый веревочкой, сложить на листъ, смазать желткомъ и подрумянить въ печи.

1799. **Кольца миндальныя.** Очистить отъ кожицы $^3/_4$ ф. сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, просушить въ тепломъ мѣстѣ, нашинковать; растереть $^1/_2$ ф. сахарной пудры съ 1—2 бѣлками, пока сгустится и побѣлѣетъ, всыпать шинкованный миндаль, размѣшать; сложить эту массу въ видѣ пустыхъ въ серединѣ колечекъ, подсушить ихъ на листѣ въ не жаркой печкѣ; или раскатать тѣсто длинною полоскою, нарѣзать на куски, придать каждому форму подковки, осыпать миндалемъ, сложить на бумагу, дать подсохнуть и спечь затѣмъ на листѣ въ не жаркой печкѣ.

1800. **Печеніе миндальное.** Ошпарить и очистить $^1/_2$ ф. миндаля, тщательно высушить, мелко столочь, прибавляя по-немногу 6 бѣлковъ; всыпать затѣмъ $^3/_4$ ф. сахарной пудры, размѣшать на огнѣ; положить листъ писчей бумаги, высадить на него тѣсто различными фигурками, положить на каждую или разрѣзанный пополамъ миндаль, или цукатъ, или ягоды изъ варенья, оставить на нѣсколько часовъ, пока подсохнутъ, сложить затѣмъ на листъ и подрумянить въ жаркой печкѣ.

1801. **Печеніе миндальное съ цукатомъ.** Мелко столочь $^1/_2$ ф. очищеннаго и высушеннаго миндаля, прибавляя по одному 5 бѣлковъ, смѣшать съ $^3/_4$ ф. сахара, столченнаго съ ванилью, выложить на столъ, прибавить сюда же $^1/_4$ ф. муки, замѣсить тѣсто приблизительно такой консистенціи какъ хлѣбный мякишъ, тонко раскатать, вырѣзать кружки, свернуть каждый корнетикомъ, спечь въ печи, а затѣмъ наполнить рубленымъ цукатомъ.

1802. **Пасъянсъ.** Крѣпко взбить на холоду 5 бѣлковъ, всыпать 1/2 ф. столченнаго съ ванилью сахара, размѣшать, прибавить 1/4 ф. муки, размѣшать, раздѣлать фигурки и спечь на листѣ, смазанномъ масломъ; это печенье можно дѣлать также съ шоколадомъ, причемъ муки берется меньше: взбить бѣлки съ сахаромъ и полъ-плиткой тертаго шоколада на плитѣ до густоты, всыпать ложку муки, размѣшать и дѣлать, какъ сказано выше.

1803. **Испанскій вѣтеръ.** Ошпарить кипяткомъ 1/2 ф. миндаля, снять кожицу, изрубить, всыпать 2 стак. сахара (толченаго), прибавить 9 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно и быстро размѣшать, сдѣлать изъ тѣста круглыя булочки, высаживая ихъ на бумагу, посыпать ихъ рубленнымъ миндалемъ, положить вмѣстѣ съ бумагою на желѣзный листъ, подержать въ легкомъ жару, пока подсохнутъ; вынуть, складывать по двѣ, промазывая ихъ ягоднымъ или фруктовымъ пюре.

1804. **Петишу.** Влить въ кастрюлю 1 1/2 стак. воды, положить туда же 1/4 ф. масла, вскипятить, всыпать 1/2 ф. муки, размѣшивать на огнѣ, пока тѣсто будетъ горячее, отставить, вбить по одному 8 яицъ, тщательно вымѣсить тѣсто, нарѣзать разныя фигуры, или просто сложить кучками на смазанный масломъ листъ, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, подрумянить въ печи; можно проткнуть въ нихъ отверстіе и наполнить ихъ кремомъ.

Это же тѣсто можно подрумянить въ кипящемъ жиру, выложить на рѣшето на пропускную бумагу, посыпать сахаромъ.

1805. **Мервейль.** Замѣсить на молокѣ густое тѣсто изъ 1/2 ф. муки, 1 яйца и 1 желтка, щепотки соли и щепотки сахара, прибавить еще для запаха толченной ванили или тертой лимонной цедры; вымѣсивъ хорошенько тѣсто, раскатать его, вырѣзать разныя фигуры и жарить ихъ въ кипящемъ жиру.

1806. **Пирожное слоенное.** Приготовить слоенное тѣсто, тонко раскатать, смазать желткомъ, испечь на листѣ въ жаркой печи; разрѣзать затѣмъ по-поламъ, густо смазать одну сторону яблочнымъ пюре, закрыть второю половиною, посыпать сахарною пудрою, нарѣзать небольшими полосками.

1807. **Пирожное песочное.** Приготовить песочное тѣсто (см. выше § 1772), раскатать, нарѣзать разныя фигуры, посыпать сахаромъ и миндалемъ, или убрать цукатомъ, подрумянить въ жаркой печи.

1808. **Пирожное шоколадное.** Растереть 1/4 ф. сахара до-бѣла съ 4 желтками, всыпать 1/8 очищеннаго, мелко столченнаго миндаля, 2 палочки тертаго шоколада, 1/8 ф. муки, размѣшать, прибавить 1 взбитый бѣлокъ, сложить въ видѣ небольшихъ круглыхъ лепешекъ на листъ, и спечь въ самомъ легкомъ жару.

1809. **Лепешки миндальныя.** Мелко столочь, вливая по-немногу бѣлокъ, 1/2 ф. очищеннаго и высушеннаго миндаля, всыпать 1/2 ф. сахарнаго песку, размѣшать, прибавить еще 2 отдѣльно взбитыхъ бѣлка, сложить на бумагу въ видѣ продолговатыхъ лепешекъ, положить въ серединѣ каждой маленькій кусочекъ цуката, испечь на листѣ.

1810. **Лепешки съ тминомъ.** Замѣсить тѣсто изъ 1/4 ф. муки, 1/8 масла, щепотки соли, ложечки тмина и небольшого количества воды, тонко раскатать, раздѣлать круглыя лепешки, положить на листъ и спечь.

1811. **Марципанъ.** Мелко столочь 1/2 ф. очищеннаго и высушеннаго миндаля, подливая съ 1/2 стак. розовой воды, размѣшать на огнѣ съ 1/2 ф. сахара, пока погустѣетъ, отставить, придать тѣсту продолговатую форму, посыпать мукою, остудить, затѣмъ раскатать, вырѣзать разныя фигурки, и спечь.

1812. **Мятные пряники.** Взять 3/4 стак. молока, всыпать 2 1/2 стак. сахара, размѣшать на огнѣ, чтобы сахаръ распустился, положить туда-же 1/4 ф. масла и 3 яйца, прибавить 10 капель мятнаго масла, тщательно размѣшать, всыпать затѣмъ ложечку толченнаго аммонія и столько муки, чтобы тѣсто было средней густоты; вымѣсивъ тѣсто, скатать его въ видѣ валика, нарѣзать, скатать каждый кусочекъ шарикомъ, положить на смазанный масломъ листъ, поставить въ нежаркую печь, держать, пока снизу подрумянятся, а сверху станутъ бѣлыми.

1813. **Пряники миндальные** приготовить такъ же; взять только вмѣсто мятнаго масла миндальное.

1814. **Пряники шоколадные.** Разогрѣть 1 ф. сахара, положить 1/4 ф. тертаго шоколада, и размѣшивать, чтобы шоколадъ разошелся, положить 1/4 ф масла, 2 яйца, ложечку толченнаго аммонія, вымѣшать и прибавить столько муки, чтобы тѣсто было твердое, раскатать его, вырѣзать разныя фигуры, поставить въ печь, держать пока слегка подрумянятся; можно сверху облить шоколадной глазурью.

1815. **Пряники медовые изъ ржаной муки.** Взять свѣжаго пчелинаго спускного меда, еще не успѣвшаго закристаллизоваться и, постоянно помѣшивая, сыпать въ него ржаную муку до тѣхъ поръ, пока не образуется довольно густого тѣста. Тѣсто хорошо вымѣсить и поставить въ холодное мѣсто дня на два. Для того чтобы тѣсто поднялось, употребляютъ поташъ: на каждый фунтъ тѣста надо взять около 1/2 лота поташу, который за день до приготовленія разводится въ кипяченой водѣ, а на другой день, когда тѣсто начнутъ замѣшивать, разведенный поташъ смѣшивается съ желтками (1/2 желтка на 1 ф. тѣста) и вливается въ послѣднее. Изъ тѣста дѣлаютъ какой угодно формы пряники, украшаютъ ихъ изюмомъ, цукатомъ и пр. и пекутъ въ вольномъ жару.

В. П.

1816. **Пряники медовые изъ пшеничной муки.** Вскипятить 1 ф. меду, смѣшать 1/2 ф. сахару съ 1 ф. пшеничной муки и всыпать въ медъ. Полученное тѣсто вымѣсить Часовъ черезъ 12 прибавить въ тѣсто 2 яйца и мѣсить еще около получаса, послѣ чего прибавить въ тѣсто 1/4 лота поташу и опять мѣсить. Для вкуса и запаха можно прибавить 1/4 ф. миндаля, изюму, кардамону и т. п. Пряники печь на листахъ, смазанныхъ масломъ.

В. П.

1817. **Пряники эльзасскіе.** 3/4 ф. разогрѣтаго меду смѣшивается съ мукою (пшеничной и ржаной пополамъ—всего 3/4 ф.); къ смѣси прибавляется 2 зол. поташу, разведеннаго въ хорошемъ винѣ. Тѣсто хорошенько вымѣшиваютъ, дѣлаютъ пряники и пекутъ на легкомъ огнѣ. Готовые пряники покрываются сахарной глазурью.

В. П.

1818. **Коржики малороссійскіе.** Взять 5 желтковъ и 2 бѣлка, взбить ихъ вмѣстѣ до-бѣла, влить ложку спирта и ложку густыхъ сливокъ, всыпать 1/2 стак. сахара, хорошенько размѣшать, прибавить столько муки, чтобы было крутое тѣсто, раскатать, вырѣзать круглыя лепешки, смазать масломъ, посыпать сахаромъ съ корицею, положить на листъ и держать въ печи, пока подрумянятся.

Пасхи.

1819. **Пасха обыкновенная.** Взять 5—6 ф. творогу, положить подъ прессъ, т. е. завернуть его въ салфетку, положить на него дощечку, а на дощечку—камень и оставить такъ на ночь, чтобы стекла вся сыворотка. Растереть, слегка подогрѣвъ его, 1 ф. сливочнаго масла, всыпать въ него 2 ф. сахара, толченой ванили, снова растереть до-бѣла, положить, все время мѣшая, 2 ф. сме-

таны и соединить эту массу съ протертымъ черезъ рѣшето творогомъ; взять насочницу, вымыть ее, сложить, обвязать, выложить кисеею или тонкою салфеткою, положить въ нее приготовленную массу, положить сверху дощечку и камень, дать немного постоять на холоду; на слѣд. день выложить на блюдо и украсить коринками.

1820. **Пасха заварная.** Взять 5—6 ф. творогу, положить подъ прессъ, и, когда сыворотка стечетъ, протереть сквозь рѣшето; проварить, не давая кипѣть, 10 желтковъ съ 2 стак. сахара и $1^1/_2$ стак. молока, все время мѣшая до тѣхъ поръ, пока масса загустѣетъ и будетъ держаться на лопаточкѣ, вылить эту массу затѣмъ въ чашку, положить кусками 1 ф. сливочнаго масла, вымѣшать до гладкости; когда остынетъ, смѣшать съ протертымъ творогомъ, размѣшать и выложить въ форму.

1821. **Пасха сливочная.** Протереть 5—6 ф. сухого творога, влить 2 бут. словокъ, вбить 10 яицъ, положить $^3/_4$ ф. чухонскаго масла, ложечку сахара, прибавить ванили или немного лимонной цедры; все это растереть до гладкости, сложить въ форму.

Варенья и желе.

Всыпать въ мѣдный не луженный тазъ нужное количество сахара (на каждый фунтъ ягодъ или плодовъ берутъ отъ 1 до $1^1/_2$ ф. сахара, лучше всего рафинада), налить столько воды, чтобы смочило сахаръ, и варить сиропъ до тѣхъ поръ, пока онъ весь покроется пузырьками; снять тогда накипь и опустить ягоды такъ, чтобы онѣ лежали возможно свободнѣе, вскипятить, отставить на край плиты на нѣсколько времени, снять пѣну, снова вскипятить, отставить и снять пѣну; повторить это до 3 разъ и затѣмъ доварить на маломъ огнѣ до готовности; готовность варенья опредѣляется тѣмъ, что ягоды становятся полными и прозрачными, а сиропъ дѣлается густымъ и, взятый ложечкою, не стекаетъ съ нея струей, а падаетъ отдѣльными тяжелыми каплями. Во время варки не слѣдуетъ мѣшать варенья ложкою, а только встряхивать время отъ времени тазикъ, чтобы не пригорало ко дну; не мѣшаетъ также снимать мокрой тряпкой образующійся на краяхъ тазика налетъ. Готовое варенье слить въ каменную или фаянсовую (не мѣдную) посуду и остудить, не закрывая; когда совершенно остынетъ, сложить въ сухія стеклянныя или глиняныя банки, накрыть вощенной бумагой и полотномъ, завязать и держать въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ. Для того, чтобы варенье сохранилось, хорошо прибавлять при варкѣ ложку рома.

Можно варить варенье и другимъ способомъ — безъ воды: разложить на блюдо свободно ягоды, обрызнуть спиртомъ, посыпать всѣмъ приготовленнымъ количествомъ сахара, дать постоять на холоду нѣсколько часовъ; затѣмъ переложить въ тазъ и варить сначала на большомъ, потомъ на маломъ огнѣ, какъ сказано выше.

Въ нѣкоторыя варенья, какъ напр. въ крыжовникъ или яблоки, кладутъ при варкѣ, для аромата, кусокъ ванили или корицы.

Если варенье засахарится, его можно исправить слѣд. образомъ: опустить открытую банку съ вареньемъ въ кастрюлю съ холодною водою, которой должно быть до уровня варенья, поставить на плиту и нагрѣть воду до точки кипѣнія, отставить, остудить и вынуть банку съ вареньемъ. Если, напротивъ, варенье недоварено и киснетъ, его надо слить въ тазъ, посыпать сахаромъ и еще разъ варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ больше пѣны.

1822. **Варенье изъ земляники.** Всыпать въ тазъ сахаръ (1 ф. сахара на 1 ф. ягодъ) и влить столько воды, чтобы только смочило сахаръ, вскипятить нѣсколько разъ, положить ягоды, вскипятить 2—3 раза, отставляя послѣ каждаго раза тазикъ на край плиты и осторожно снимая шумовкой пѣну; поставить затѣмъ тазикъ на малый огонь и доварить до готовности, т. е. пока ягоды станутъ полными и прозрачными, а сиропъ будетъ стекать съ ложки отдѣльными густыми каплями.

Ягоды, передъ тѣмъ какъ опустить въ сиропъ, слѣдуетъ перебрать, снять съ вѣточекъ, свободно разложить на блюдо, обрызнуть спиртомъ и поставить на нѣсколько часовъ на холодъ.

1823. **Варенье изъ клубники, морошки, малины** варится такъ же; только на варенье малиновое берется обыкновенно больше сахара (до $1^1/_2$ ф. на 1 ф. ягодъ), такъ какъ малина выпускаетъ много сока.

1824. **Варенье изъ вишенъ.** Вынуть изъ вишенъ машинкой или бородкой отъ пера косточки, всыпать въ кипящій сахаръ (1 ф. сахара на 1 ф. очищенныхъ ягодъ) и варить, какъ сказано выше.

Если вишни варятся съ косточками, на каждый 1 ф. варенья берется $1^1/_2$ ф. сахара.

1825. **Варенье изъ смородины** (красной, черной и бѣлой). Приготовить сиропъ, какъ сказано выше, взявъ до $1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. ягодъ, очистить ягоду отъ бородокъ, опустить въ кипящій сахаръ и варить, какъ сказано выше. Если смородина не достаточно спѣлая, зеленоватая, ее слѣдуетъ предварительно разъ вскипятить съ водою ($^1/_2$ стак. воды на фунтъ) и, прикрывъ тазикъ, продержать ее въ кипяткѣ минутъ 10.

1826. **Варенье изъ зеленаго крыжовника.** Обрѣзать кончики, надрѣзать каждую ягоду вдоль и вынуть зернышки; облить ягоды холодною водою, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, облить ихъ спиртомъ, чтобы покрыло ягоды, закрыть и дать съ часъ постоять; снова откинуть на рѣшето; положить въ кастрюльку вишневыхъ листьевъ, налить ихъ водою, вскипятить нѣсколько разъ, облить этимъ нѣсколько разъ крыжовникъ, сполоснуть его затѣмъ холодною водою, опустить въ кипящій сиропъ изъ 1 ф. сахара на 1 ф. ягодъ, варить, какъ сказано выше.

Или очистить отъ зернышекъ крыжовникъ, положить его въ воду съ льдомъ и мочить нѣсколько дней, ежедневно мѣняя воду, пока онъ побѣлѣетъ; откинуть его затѣмъ на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ тазъ, залить водою, прокипятить 2 — 3 раза, откинуть на рѣшето, облить холодною водою; приготовить жидкій сиропъ ($1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. ягодъ), опустить ягоды, причемъ онѣ должны быть покрыты сиропомъ и кипятить въ немъ ежедневно 2 — 3 дня, отставляя послѣ каждаго раза, чтобы ягоды пропитались сиропомъ. Когда сиропъ дойдетъ до готовности и ягода станетъ прозрачной, варенье готово.

Или: наложить полную кастрюлю вишневыхъ листьевъ, залить водою и вскипятить; когда вода позеленѣетъ, выбросить листья, опустить въ эту воду минутъ на 5 крыжовникъ, откинуть его затѣмъ на рѣшето, обдать холодной водою; положить на нѣсколько часовъ въ воду со льдомъ, отцѣдить и варить въ сиропѣ, какъ обыкновенно. Въ варенье изъ крыжовника кладутъ для аромата $^1/_2$ палочки ванили или пластинки лимона безъ зеренъ.

1827. **Варенье изъ спѣлаго крыжовника.** Очистить отъ зернышекъ и сполоснуть спѣлый красный крыжовникъ, положить въ горячій сиропъ изъ 1 ф.— $1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. ягодъ и варить, какъ обыкновенно.

1828. **Варенье изъ кизиля.** Вынуть изъ кизиля косточки, спрыснуть его ромомъ. Положить въ тазъ сахаръ облить его водою ($1^1/_4$ ф. сахара и стаканъ воды на 1 ф. ягодъ), вскипятить нѣ-

сколько разъ, дать немного остыть и въ теплый сиропъ всыпать ягоды; вскипятить нѣсколько разъ и отставить на 1/2 часа, чтобы ягоды пропитались сиропомъ, снова поставить на огонь и доварить.

Можно варить кизиль съ косточками; тогда сахара берется 1 1/2 ф. на 1 ф. ягодъ.

1829. **Варенье изъ барбариса.** Сварить изъ сахара и воды (1 ф. сахара на 1 ф. барбариса) жидкій сиропъ, опустить очищенныя отъ вѣтокъ ягоды и варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды погрузятся на дно и станутъ прозрачными. Барбарисъ слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ, въ противномъ случаѣ онъ потеряетъ цвѣтъ. Если барбарисъ не совсѣмъ еще спѣлъ, его слѣдуетъ предварительно ошпарить кипяткомъ и оставить полежать въ этомъ кипяткѣ подъ крышкою съ 1/2 часа.

1830. **Варенье изъ брусники.** Приготовить густой сиропъ (1/2 ф. сахара на 1 ф. ягодъ), опустить перебранныя, вымытыя и обсушенныя ягоды, дать сильно вскипѣть 2—3 раза и затѣмъ варить на маломъ огнѣ до готовности. Когда ягоды уже будутъ на половину готовы, можно прибавить къ брусникѣ яблоки и груши, которыя предварительно очищаются отъ кожицы, натираются лимоннымъ сокомъ и разрѣзаются на 4 части.

1831. **Варенье изъ клюквы** варится такъ же, только безъ яблокъ и грушъ.

1832. **Варенье изъ персиковъ и абрикосовъ.** Проколоть персики или абрикосы тонкими деревянными колышками или крупными булавками во многихъ мѣстахъ до косточки, положить ихъ въ кипятокъ, вынимая по мѣрѣ того, какъ будутъ отмякать и перекладывая въ холодную воду; чѣмъ незрѣлѣе плодъ, тѣмъ дольше, конечно, онъ долженъ лежать въ кипяткѣ, почему и вынимать ихъ приходится постепенно. Остудивъ всѣ персики въ холодной водѣ, откинуть ихъ на рѣшето; когда обсохнутъ, свѣсить; сварить сиропъ (1—1 1/2 ф. сахара на 1 ф. плодовъ), отставить и въ теплый опустить персики и варить на маломъ огнѣ до готовности. Если затѣмъ окажется, что сиропъ жидокъ, то вынувъ плоды, проварить его до готовности.

Можно также снять съ персиковъ или абрикосовъ верхнюю кожицу,

1833. **Варенье изъ рейнклодовъ** готовится такъ же.

1834. **Варенье изъ лимоновъ.** Взять лимоны съ толстою кожицей, мочить ихъ 12 дней, ежедневно мѣняя воду; залить ихъ затѣмъ холодною водою, чтобы лимоны были покрыты ею и варить до тѣхъ поръ, пока лимоны настолько размякнутъ, что ихъ можно проколоть соломенкой; каждый лимонъ надо пробовать отдѣльно, вынимая ихъ шумовкой по мѣрѣ готовности; сложить ихъ, обернувъ салфеткой, въ глубокую посуду, накрыть крышкой; когда остынутъ, разрѣзать вдоль на 4 части, вынуть зернышки и взвѣсить; сварить жидкій сиропъ изъ сахара и той воды, въ которой лимоны варились (1 1/2 ф. сахара и 2 стак. воды на 1 ф. лимоновъ), залить имъ лимоны и оставить стоять; на слѣдующій день слить сиропъ, вскипятить и снова облить лимоны, на третій день снова слить сиропъ, варить до готовности, облить лимоны.

1835. **Варенье изъ апельсиновъ.** Положить нѣсколько очищенныхъ апельсиновъ въ тазъ и налить холодной водой. Дать хорошо вскипѣть, затѣмъ воду вылить, налить второй разъ горячей водой и опять прокипятить. Такимъ образомъ поступаютъ три раза. Затѣмъ апельсины разрѣзаютъ пополамъ, вынимаютъ всю мякоть и протираютъ ее сквозь рѣшето, чтобы отдѣлить зерна и пленки. Съ кожи апельсиновъ срѣзаютъ цедру, нарѣзываютъ ее на тонкіе кусочки и, перемѣшавъ со всей массой,

кладутъ въ тазъ съ одинаковымъ количествомъ мелкаго сахара, т. е. стаканъ апельсиновъ на стаканъ сахара. Варить надо до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ.

1836. **Варенье изъ ревеня.** Для варенья употребляются только одни стволы ревеня, которые очищаются отъ пленки и нарѣзаются косыми кусочками. Нарѣзанные такимъ образомъ кусочки кладутъ въ тазъ, обсыпаютъ сахаромъ и, не прибавляя воды (въ противномъ случаѣ варенье выйдетъ очень жидкое, т. к. ревень самъ по себѣ очень соченъ), ставятъ на огонь и все время мѣшаютъ деревянной лопаточкой. Когда варенье закипитъ, слѣдуетъ все время мѣшать до готовности (т. е. до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ тянуться ниткой между двухъ пальцевъ). Затѣмъ варенье слѣдуетъ вылить въ какую-нибудь глиняную посуду и мѣшать лопаточкой, пока не остынетъ, иначе цвѣтъ не будетъ зеленый, а получитъ некрасивый коричневый оттѣнокъ. Остывшее варенье разливаютъ въ банки, завязываютъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ. Употребляется для чая и пирожнаго.

1837. **Варенье изъ яблокъ.** Очистить яблоки, разрѣзать на 4 части и сейчасъ же, чтобы не потемнѣли, опустить въ жидкій сиропъ (1 ф. сахара и стаканъ воды на 1 ф. очищенныхъ яблокъ), положить для аромата кусокъ ванили и варить сначала на большомъ, потомъ на маломъ огнѣ, пока яблоки не станутъ прозрачными; вынимать ихъ по мѣрѣ готовности, не давая развариться, а если сиропъ еще жидокъ, то, вынувъ яблоки, доварить его до надлежащей густоты и затѣмъ облить имъ яблоки. Такъ же можно варить и груши. Для варенія берутъ твердые сорта яблокъ, т. к. мягкіе быстро разваріваются.

1838. **Варенье изъ грушъ.** Очистить груши, сложить ихъ свободно въ тазъ, налить холодною водою и варить на маломъ огнѣ до половины готовности; перекладывать, какъ только начинаютъ дѣлаться мягкими, въ холодную воду, а когда остынутъ, обсушить и доварить въ сиропѣ. Сиропъ приготовить жидкій изъ 1—1 1/2 ф. сахара и 1 стак. воды на 1 ф. очищенныхъ грушъ; его должно быть столько, чтобы груши были всегда имъ прикрыты. Лучше варить груши дня три, оставляя ихъ отъ одного раза до другого въ сиропѣ. Вычищенныя груши и яблоки можно натереть лимоннымъ сокомъ, чтобы они не потемнѣли до варки.

1839. **Варенье изъ райскихъ яблочекъ.** Перебрать яблочки, обрѣзать стебельки и отрѣзать бородки, наколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить въ кипятокъ и держать пока отмякнутъ, вынимать по мѣрѣ готовности, остудить въ холодной водѣ и откинуть на рѣшето. Приготовить жидкій сиропъ изъ 1—1 1/2 ф. сахара на 1 ф. яблочекъ, опустить яблочки, вскипятить 2 раза, отставить; повторять это въ теченіе 2—3 дней, пока яблочки станутъ совершенно прозрачными; если сиропъ еще жидокъ, вынуть яблочки и проварить его до готовности.

1840. **Варенье изъ рябины** варится такъ же; связываютъ нитками въ маленькіе букетики, накалываютъ каждую ягоду и т. д.

1841. **Варенье изъ дыни.** Нарѣзать кусочками дыню, посыпать сахаромъ, обрызнуть коньякомъ и поставить на холодъ на 2 часа; вскипятить жидкій сиропъ изъ 1 1/2 ф. сахара на 1 ф. дыни, облить ее; на слѣдующій день снова прокипятить сиропъ и облить дыню. На третій—сварить дыню въ томъ же сиропѣ до готовности.

1842. **Варенье изъ ананасовъ.** Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ банку; приготовить густой сиропъ (1 1/2 ф. сахара на 1 ф. ананасовъ), остудить и облить ананасы; на слѣдующій день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять облить ананасы;

то же на третій день; кипятить сиропъ до готовности и облить ананасы. Если ананасы варятъ цѣлыми, ихъ надо въ послѣдній день вскипятить вмѣстѣ съ сиропомъ.

1843. **Варенье изъ розъ.** Взять лепестки отъ розы, промыть въ водѣ, опустить въ крутой кипятокъ, обернувъ ихъ салфеткой; вынуть и остудить въ холодной водѣ; сварить не особенно густой сиропъ ($1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. лепестковъ), положить лепестки, прокипятить разъ и отставить; когда почти остынетъ, слить сиропъ, вскипятить его до готовности, положить лепестки, разъ вскипятить и отставить. Во время варки сиропа положить, по вкусу, лимонной соли.

1844. **Цукаты.** Приготовить варенье изъ фруктовъ, какъ сказано выше, слить сиропъ и подавать фрукты сухими.

1845. **Сокъ изъ ягодъ.** Взять на 1 ф. ягодъ $^3/_4$ бут. воды и поставить варить; когда ягоды хорошо разварятся, откинуть на частое сито и, когда сокъ стечетъ, разлить его по бутылкамъ, закупорить ихъ, обернуть сѣномъ, поставить въ кастрюлю съ водою, прикрыть тряпкою, поставить на плиту, дать $^1/_4$ часа кипѣть, отставить; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, сохранять ихъ въ сухой, прохладной кладовой. Такимъ образомъ приготовляютъ сокъ изъ красной смородины, морошки, крыжовника, яблокъ. Если же приготовляютъ сокъ изъ вишенъ или черной смородины, то нужно предварительно вишни съ косточками или черную смородину столочь, сложить въ горшки, поставить на ледъ; на слѣдующій день слить сокъ, отжать гущу въ салфеткѣ подъ прессомъ, разлить сокъ по бутылкамъ и затѣмъ варить, какъ сказано выше. Можно приготовить соки и съ сахаромъ: прокипятить сокъ съ сахаромъ ($^1/_2$ ф. сахара на бутылку сока), пока весь сахаръ распустится, разлить по бутылкамъ, кипятить ихъ въ водѣ, какъ сказано выше. Соки эти употребляются для желе, мороженаго и т. д.

1846. **Желе изъ ягодъ.** Приготовить сокъ какой угодно (см. § 1845), вылить въ кастрюльку, всыпать сахаръ ($^3/_4$ ф. сахара на 1 бут. сока), мѣшать, пока сахаръ распустится; прикрыть крышкою и поставить на большой огонь; когда хорошо прокипитъ, снять съ огня, выпустить изъ подъ крышки паръ, вытереть ее и снова поставить на огонь; повторять это разъ 5, потомъ попробовать готовность желе слѣд. обр.: взять немного на ложку и повертѣть ею въ воздухѣ, если часть сиропа стечетъ струей въ кастрюлю, а оставшійся сиропъ потянется за ложкою, желе готово. Слить его затѣмъ въ небольшія нагрѣтыя банки, закрыть, пока остынетъ, полотномъ, а затѣмъ уже бумагой или пузыремъ. Приготовляя желе изъ вишенъ, барбариса, винограда, надо брать сахара нѣсколько меньше, такъ какъ кислыя ягоды скорѣе доходятъ до готовности. Для желе всегда лучше брать пополамъ сокъ отъ кислыхъ и сладкихъ ягодъ, потому что изъ однихъ сладкихъ желе плохо удается.

1847. **Заготовка черники.** Отобрать хорошую, свѣжую чернику и, не промывая, положить въ тазъ, поставить на легкій огонь, дать разъ вскипѣть и отставить. Когда будетъ теплымъ, переложить въ бутылки съ узкимъ горлышкомъ; послѣ того какъ совершенно остынетъ, накрыть бутылки полотномъ, завязать, сохранять въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

1848. **Заготовка пюре изъ ягодъ.** Снять ягоды съ вѣтокъ, сполоснуть въ водѣ, протереть сквозь частое, а потомъ сквозь рѣдкое рѣшето; полученное пюре взвѣсить, поставить на ледъ, всыпать толченнаго и просѣяннаго сахару ($1^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. пюре; можно, впрочемъ взять и фунтъ на фунтъ), мѣшать на льду, пока сахаръ распустится;

сложить затѣмъ въ бутылки, закупорить пробками, залить послѣднія сургучемъ и хранить ихъ на льду.

Или, разложивъ пюре въ бутылки и закупоривъ ихъ, обернуть ихъ соломою, поставить въ кастрюлю съ холодной водою, и варить 20 мин., считая съ того времени, какъ вода закипитъ; когда вода остынетъ, вынуть бутыли и хранить въ холодной кладовой.

1849. **Мармеладъ изъ малины, красной смородины, клюквы.** Взять какія либо изъ этихъ ягодъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, всыпать сахаръ ($^1/_2$ ф. сахара на 1 ф. пюре), разварить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока будетъ тянуться за ложкою; сложить въ банки или въ горшки; когда остынетъ, закрыть бумагой, завязать и хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

1850. **Мармеладъ изъ вишенъ.** Вынуть косточки изъ вишенъ, столочь ихъ и вскипятить съ небольшимъ количествомъ воды; когда хорошо выварятся, сцѣдить сокъ къ ягодамъ, разварить ихъ и протереть сквозь сито; сложить въ кастрюлю, всыпать сахаръ ($^3/_4$ ф. на фунтъ пюре) и поступить, какъ сказано выше.

1851. **Мармеладъ изъ яблокъ или сливъ.** Разрѣзать яблоки или сливы пополамъ, положить въ кастрюлю, закрыть крышкой и поставить на плиту; когда размякнутъ, отставить, протереть черезъ сито; варить это пюре съ сахаромъ, какъ сказано выше. Когда мармеладъ совершено остынетъ и высохнетъ, его можно нарѣзать полосками, каждую полоску раздѣлить на части, посыпать сахаромъ и хранить въ банкахъ, какъ сказано выше.

1852. **Пастила яблочная.** Спечь кисло-сладкіе яблоки, протереть ихъ сквозь сито; взять столько же по вѣсу сахара, сколько выйдетъ этого пюре (или стаканъ сахара на стак. пюре), смѣшать съ пюре и яичнымъ бѣлкомъ, взбивать лопаточкой, пока масса загустѣетъ и побѣлѣетъ, положить ее тогда тонкимъ пластомъ въ обыкновенный деревянный ящикъ (или глиняную посуду), посыпать сахаромъ, поставить часа на два въ нежаркую духовую, затѣмъ вынуть, наложить еще пластъ, посыпать сахаромъ и такъ же подсушить въ печи; когда вся пастила будетъ высушена, накрыть ее бѣлой бумагой, закрыть ящикъ крышкой, хранить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

1853. **Пастила малиновая.** Разварить малину въ печи, такъ, чтобы сокъ значительно уварился протереть сквозь сито, положить на каждый стаканъ сока стаканъ сахара, долго мѣшать; затѣмъ переложить въ ящикъ и сушить, какъ сказано выше.

Разныя заготовки.

1854. **Соленіе мяса** производится съ цѣлью предохранить его отъ порчи и имѣть возможность дольше имѣть его въ запасѣ. Такое мясо въ общежитіи называется солониной. Существуетъ три способа соленія мяса: 1) соль втираютъ въ мясо въ сухомъ видѣ; 2) соль предварительно растворяютъ въ водѣ и этимъ растворомъ обливаютъ мясо; 3) часть соли втираютъ непосредственно и полученное такимъ образомъ мясо помѣщаютъ въ разсолъ.

При первомъ способѣ, мясо хотя и прекрасно сохраняется, но зато теряетъ въ питательности и скорѣе высыхаетъ; при второмъ способѣ мясо сохраняется хуже, но зато гораздо питательнѣе и сочнѣе. Лучшіе результаты достигаются третьимъ способомъ, который, соединяя въ себѣ преимущества двухъ предъидущихъ, не имѣетъ ихъ недостатковъ. Поэтому мы опишемъ только послѣдній способъ соленія.

1855. **Способъ соленія.** Половину того количества соли, которое употребляется на соленіе, втираютъ въ мясо непосредственно, въ особенности около костей; другую часть соли вмѣстѣ съ селитрой и небольшимъ количествомъ

сахара растворяютъ въ водѣ. Въ этотъ растворъ помѣщаютъ натертое солью мясо. Количество соли, необходимое для соленія, зависитъ отъ времени, въ теченіе котораго желаютъ сохранить мясо, такъ, напримѣръ, если мясо солятъ осенью и желаютъ сохранить на зиму, то соли потребуется меньше, чѣмъ въ томъ случаѣ, если мясо солятъ весною и желаютъ сохранить на все лѣто. При соленіи мяса кромѣ соли употребляютъ селитру, которая придаетъ мясу красивый розовато-красный цвѣтъ. Не слѣдуетъ однако злоупотреблять большими дозами селитры, такъ какъ послѣдняя дѣлаетъ мясо жесткимъ и неудобоваримымъ. Для того, чтобы солонинѣ придать нѣжный вкусъ, прибавляютъ къ разсолу небольшое количество сахара.

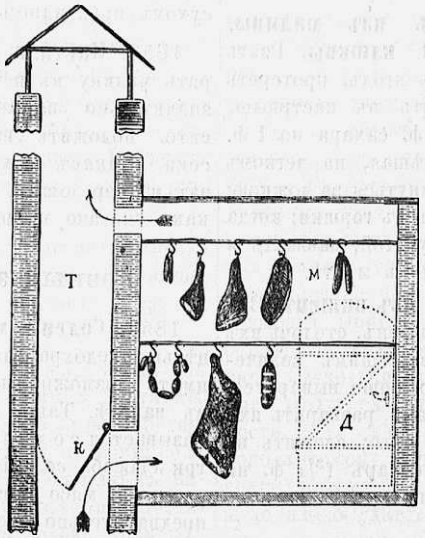


Рис. 143. Камера для копченія.

На каждый пудъ мяса слѣдуетъ брать 2 ф. поваренной соли, 2½ золотн. селитры и 10 лот. сахару. Половину количества соли прямо втираютъ въ мясо, а остальную соль вмѣстѣ съ селитрой и сахаромъ растворяютъ приблизит. въ 20 бутылкахъ кипяченой воды. Когда разсолъ простынетъ, онъ готовъ къ употребленію. При укладкѣ мяса въ боченки слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы болѣе крупные куски укладывались внизу; промежутки между ними замѣняются болѣе мелкими кусками. Не слѣдуетъ солонину подвергать слишкомъ большому давленію, такъ какъ при этомъ изъ нея выжимается сокъ. Черезъ двѣ недѣли растворъ выливаютъ и замѣняютъ новымъ.

1856. **Копченіе мяса.** Мясо какъ извѣстно, лучше всего сохраняется тогда, когда будучи просолено, еще хорошенько прокоптится, отъ чего оно высушивается. Помѣщеніе (камеру) для копченія лучше всего соединить съ дымовой трубой Т. На рис. изображена подобнаго устройства камера, гдѣ показаны два отверстія, сообщающія коптильню съ трубой; черезъ нижнее, снабженное клапаномъ К проникаетъ въ коптильню дымъ, наполняетъ ее и снова возвращается въ трубу, унося съ собой влагу, отнятую у мяса. Величина коптильни находится въ зависимости отъ количества мяса, которое приходится коптить. Мясо вѣшаютъ на крючкахъ (въ видѣ латинск. буквы S) на желѣзныя прутья М. Стѣнки коптильни лучше всего дѣлать кирпичныя, а полъ и потолокъ — изъ листоваго желѣза. Клапанъ К позволяетъ регулировать количество дыма, потребнаго для копченія. Продолжительность копченія колеблется отъ 2 до 4 недѣль, въ зависимости отъ величины кусковъ мяса. Хорошо прокопченное мясо должно быть съ наружи желто-коричневаго цвѣта.

Самое лучшее топливо для копченія мяса это сухія вѣтви дерева. Зеленый хворостъ не пригоденъ для этой цѣли, такъ какъ дымъ его содержитъ влагу и мясо вслѣдствіе этогоо плохо сушится; также не годятся сосновыя и еловыя дрова, какъ дающіе смолистую копоть; дымъ торфа и каменнаго угля придаетъ мясу непріятный запахъ.

1857. **Заготовка щавеля.** Щавель лучше всего заготовлять въ сентябрѣ, когда онъ появляется вторично. Взять

свѣженабранный щавель, перебрать, срѣзать черешки, вымыть; обсушить въ тѣни, сложить въ ведро, пересыпая толченной солью; когда наполнится, прикрыть дощечкой и надавить камнемъ; когда щавель уляжется, наложить свѣжаго, пока ведро наполнится; на ведро средней величины берется 1½ стак. соли.

Или, вымывъ щавель, стушить его въ собственномъ соку до мягкости, откинуть на рѣшето и протереть; варить это пюре, постоянно мѣшая до тѣхъ поръ, пока совершенно погустѣетъ, чѣмъ оно гуще, тѣмъ лучше, сложить затѣмъ въ глиняныя банки или дубовое ведерко (только не сосновое) и дать остыть; на другой день залить чистымъ саломъ, завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1858. **Заготовка шпината.** Заготовка шпината производится такъ же, какъ и щавеля, только его слѣдуетъ варить на большомъ огнѣ въ открытой посудѣ, для сохраненія цвѣта, и не въ собственномъ соку, а въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, и затѣмъ обдать на рѣшетѣ холодною водою.

1859. **Заготовка укропа.** Собрать новопоявившійся въ концѣ лѣта укропъ, вымыть, сложить въ каменныя или стеклянныя банки, пересыпать солью надавить сверху дощечкой и камнемъ; зимою передъ употребленіемъ вымочить и изрубить.

Можно также залить укропъ соленымъ кипяткомъ; когда остынетъ, сложить плотно въ банки и залить тѣмъ же разсоломъ, обвязать пузыремъ, хранить въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

1860. **Заготовка петрушки** производится такъ же. Зелень петрушки, сельдерея, порея, сохраняется обыкновенно въ погребѣ, гдѣ для нихъ устраивается грядка.

1861. **Заготовка спаржи, бобовъ, горошка.** Очищенную спаржу, бобы или горошекъ сложить въ банки, залить крутымъ соленымъ кипяткомъ, а когда остынутъ, налить поверхъ прованскаго масла или чистаго сала и завязать пузыремъ; за нѣсколько времени до употребленія положить въ холодную воду.

Или отварить зеленый горошекъ и нарѣзанные зеленые бобы до мягкости, сложить въ жестянки и залить тѣмъ же, только остуженнымъ отваромъ, запаять и кипятить около часа въ водѣ.

1862. **Заготовка помидоровъ.** Разрѣзать спѣлые помидоры, выжать сокъ и зерна, а оставшуюся мясистую часть нѣсколько разъ вскипятить безъ воды, въ собственномъ соку, протереть сквозь сито и получившееся пюре варить, часто мѣшая, пока погустѣетъ; сложить въ банки, залить сверху прованскимъ масломъ и завязать пузыремъ. Или же сложить пюре въ бутылки, закупорить, засмолить, поставить, обернувъ соломою, въ кастрюлю съ холодною водою и кипятить съ часъ, остудить воду, вынуть бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Можно также сохранять помидоры цѣликомъ: вытереть, сложить въ каменныя банки, залить остывшимъ разсоломъ, сверху накрыть тарелкой, чтобы помидоры не всплывали; плѣсень надо часто снимать, а предъ употребленіемъ — помидоры вымочить и сполоснуть.

1863. **Заготовка капусты.** Взять бѣлые твердые кочаны капусты (употреблять капусту можно только спустя нѣсколько дней послѣ того, какъ она снята съ огорода), тонко нашинковать, сложить въ чистую деревянную кадку, осмоленную снаружи, пересыпая солью, тминомъ (по вкусу), ломтиками очищенной отъ кожицы моркови и нарѣзанными, очищенными отъ сердцевины кислыми яблоками. Сложивъ капусту до половины кадки, выбивать ее пестомъ для того, чтобы она плотнѣе укладывалась и давала изъ себя сокъ; затѣмъ наполнить кадку до верху, еще выбить пестомъ, налить холодной водой такъ,

чтобы капуста была покрыта, прикрыть полотенцемъ, вынести на холодъ на 4—5 дней, пробивая за это время почаще капусту крѣпкой дубовой или березовой палкой. Когда исчезнетъ съ поверхности пѣна, т. е. когда капуста хорошо закиснетъ, накрыть кадку деревяннымъ кружкомъ и камнемъ; держать до морозовъ въ холодномъ мѣстѣ, чтобы не перекисла, потомъ вынести въ подвалъ.

1864. **Салатъ изъ капусты.** Тонко нашинковать бѣлую или красную капусту, опустить въ кипятокъ, вскипятить разъ, откинуть на рѣшето; когда обсохнетъ, сложить плотно въ банки, облить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ и пряностями (корицей и гвоздикой), покрыть дощечкой и камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ.

Можно также, нашинковавъ капусту, опустить ее на 1/2 часа въ крутой кипятокъ; затѣмъ обсушить, посыпать солью, перцемъ, сахаромъ, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ, размѣшать и хранить, какъ сказано выше.

1865. **Дыня и тыква маринованныя.** Очистить отъ кожицы тыкву или дыню, срѣзать середину (мякоть съ сѣмечками), а остальное мясо нарѣзать небольшими квадратиками. Взять на половину воды и уксуса, вскипятить, опустить туда фрукты и варить, пока они отмякнутъ; вынуть шумовкой въ холодную воду, а затѣмъ откинуть на рѣшето. Приготовить маринадъ (на 1 бут. уксуса — 1/2 ф. сахара, 15 шт. перцу, 1 палочку корицы, 10 шт. гвоздики), т. е. прокипятить уксусъ съ пряностями, вложить туда фрукты, проварить, не кипятя, отставить; на слѣдующій день снова прогрѣть, затѣмъ, когда остынутъ, сложить въ банки, залить маринадомъ, влить распущеннаго жира, банки завязать, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

1866. **Груши и яблоки маринованныя.** Взять не совсѣмъ спѣлыя твердыя груши или яблоки, очистить отъ кожицы, залить холодною колодезной водою и отварить; опустить затѣмъ въ холодную воду, откинуть на рѣшето, чтобы обсохли; вскипятить 3 стак. не особенно крѣпкаго уксуса съ 1/2 ф. сахара, корицей, гвоздикой (сахаръ и пряности вложить, когда уксусъ уже закипитъ), опустить въ него груши, вскипятить нѣсколько разъ, влить въ фаянсовую посуду, пока остынетъ, а потомъ въ банки, завязать пузыремъ и поставить на ледъ или въ сухое прохладное мѣсто.

1867. **Сливы маринованныя.** Взять спѣлыя сливы, перетереть хорошенько, наколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавками и положить въ горячій кипятокъ (но не кипятить), чтобы отмякли Затѣмъ вскипятить уксусъ, какъ сказано выше, сливы залить горячимъ маринадомъ; на слѣдующій день слить уксусъ, прогрѣть, остудить, залить сливы, сложенныя въ банки, обвязать пузыремъ, поставить въ сухую кладовую; недѣли черезъ двѣ посмотрѣть, не показалась ли плѣсень; слить въ такомъ случаѣ уксусъ, прибавить сахару, нѣсколько разъ вскипятить и влить назадъ.

Такъ же маринуются виноградъ, крыжовникъ, смородина, барбарисъ и даже малина и земляника.

1868. **Райскія яблочки маринованныя.** Вытереть яблочки, укоротить стебельки; вскипятить уксусъ съ сахаромъ, солью и пряностями (на бутылку уксуса — 3/4 ф. сахара, щепотка соли, корицы и гвоздики по вкусу); положить въ него яблочки, кипятить ихъ около 10 минутъ; уложить ихъ затѣмъ въ банки, уксусъ еще нѣсколько разъ прокипятить, остудить, процѣдить и залить имъ яблочки.

1869. **Вишня маринованная.** Приготовить отваръ изъ бутылки уксуса, 1/2 ф. сахара, щепотки соли, корицы, гвоздики, перца и лавроваго листа; остудивъ, залить имъ уложенныя въ банки вишни такъ, чтобы онѣ были

совершенно прикрыты; залить сверху распущеннымъ жиромъ и, когда остынетъ, накрыть деревяннымъ кружкомъ и обвязать полотномъ; хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1870. **Брусника моченая.** Перемыть бруснику, откинуть на рѣшето и затѣмъ плотно уложить въ стеклянныя банки или дубовые боченки вмѣстѣ съ антоновскими яблоками: рядъ брусники, рядъ яблокъ, опять брусники и т. д.; вскипятить воду съ сахаромъ и пряностями (на ведро воды—5 ф. сахара и, по вкусу, пряностей), остудить, залить этимъ отваромъ бруснику, покрыть кружкомъ и придавить такъ, чтобы отваръ выступилъ наружу. Хранить въ сухомъ холодномъ мѣстѣ.

1871. **Яблоки моченыя.** Вымыть яблоки, сложить въ боченокъ, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагономъ, залить остуженнымъ разсоломъ (вскипятить ведро воды и 1/4 ф. соли на мѣрку яблокъ), закупорить, засмолить, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

1872. **Сохраненіе свѣжей клюквы.** Перебрать клюкву, положить въ банки, залить холодною водою и держать въ холодномъ мѣстѣ. Или же размять клюкву и дать день постоять; затѣмъ процѣдить черезъ рѣдкое полотно или частое сито, слить въ сухія бутылки, залить сверху прованскимъ масломъ и держать въ сухомъ мѣстѣ; этотъ сокъ можно употреблять вмѣсто ягодъ.

1873. **Сохраненіе свѣжаго крыжовника и вишенъ.** Набрать зеленый крыжовникъ или вишни, обрѣзать у перваго бородки, всыпать въ сухія бутылки изъ подъ сельтерской воды, закупорить, засмолить и держать въ пескѣ въ подвалѣ.

1874. **Сохраненіе сливъ.** Положить на дно каменной банки виноградныя листья, сложить сливы, перекладывая ихъ тѣми же листьями и не дотрагиваясь до нихъ руками; обвязать банку пузыремъ, закопать въ подвалѣ. Лучше сохранять сливы въ маленькихъ банкахъ, чтобы можно было употребить банку сразу. Можно также пересыпать сливы отрубями.

1875. **Сохраненіе яблокъ, грушъ и лимоновъ.** Для храненія всегда слѣдуетъ отбирать плоды не совсѣмъ спѣлые; уложить ихъ на деревянныхъ, выстланныхъ соломою полкахъ такъ, чтобы они не прикасались другъ къ другу часто перебирать, перетирать полотномъ, выбирать тѣ, которые только начинаютъ портиться, чтобы они не портили другихъ; или сложить плоды въ деревянную посуду, пересыпая ихъ пескомъ; можно также пересыпать яблоки сухимъ просомъ, а груши сухими дубовыми листьями, которыя надо лѣтомъ высушить на солнцѣ и держать въ теплѣ, чтобы не отсырѣли.

1876. **Яблоки и груши сушонныя.** Очистить яблоки и груши, нарѣзать ломтиками, вынуть сердцевину, нанизать на нитку такъ, чтобы они не соприкасались, высушить на солнцѣ, сложить въ банки.

Или уложить яблоки или груши на выстланный соломою листъ и поставить въ чуть теплую печь; повторять это до тѣхъ поръ, пока они высохнутъ.

1877. **Арбузы и дыни** предварительно вытереть хорошенько и обсушить на солнцѣ. Затѣмъ сохранять подъ слоемъ пепла, пересыпая пепломъ такъ, чтобы они не касались ни другъ друга, ни посуды, въ которой находятся. Не слѣдуетъ также накладывать много одни надъ другими, чтобы не было большого давленія.

1878. **Лѣсные орѣхи** подсушить въ негорячей печкѣ, сложить въ мѣшки и держать въ сухомъ мѣстѣ.

1879. **Никули.** Нарѣзать корнишоны, очищенные стебельки отъ салата, цвѣтную капусту, морковку, кукурузу, дыни, арбузы, сливы, грибки, спаржу, очищенныя луковицы, стручки гороха,

(овощи взять молодыя, а плоды неспѣлые), вытереть все это на-сухо, посыпать солью и дать 1—2 сутокъ постоять; вытереть затѣмъ, сложить въ банки; вскипятить нѣсколько разъ бут. уксуса съ бут. воды, ложкою соли, ложкою сахара, 1 стручкомъ перца, остудить, облить овощи, закупорить, обвязать пузыремъ, хранить въ сухомъ мѣстѣ.

1880. **Шарлотки маринованныя.** Очистить мелкій лукъ-шарлотъ отъ кожицы, ошпаривъ его предварительно кипяткомъ, посолить и дать сутки полежать; вытереть затѣмъ, вскипятить крѣпкій уксусъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ, солью, нѣсколькими гвоздиками, опустить туда же лучекъ и отварить его до мягкости, остудить, сложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банки, завязать пузыремъ и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Для того, чтобы шарлотка пріобрѣла совершенно бѣлый цвѣтъ, прибавляютъ во время варки по 1 чайной ложкѣ соды на бутылку уксуса.

1881. **Томаты маринованные.** Взять помидоры, вытереть ихъ, наколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить, пересыпая ихъ солью, въ чашку, закрыть и дать день постоять. Приготовить маринадъ: на 24 помидора—2 бут. уксуса, 30 зеренъ перца, 10 шт. гвоздики, ложку сахара, щепотку соли и сокъ одного протертаго черезъ сито помидора; вскипятить, процѣдить и остудить, залить сложенные въ банки помидоры до-верху.

1882. **Порошокъ изъ грибовъ.** Высушить въ теплой печи на листѣ корешки отъ грибовъ, сголочь въ порошокъ, всыпать въ банки, завязать пузыремъ и держать въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ, а зимою употреблять для соусовъ, суповъ.

1883. **Порошокъ изъ трюфелей** приготовить такъ же.

1884. **Соя.** Столочь въ порошокъ грибы, уложить въ горшокъ, пересыпая солью; прибавить на каждый фунтъ грибовъ 2 растертыя печеныя луковицы, 4 шт. гвоздики, нѣсколько лавровыхъ листьевъ, немного толченаго перцу, корицы, мушкатнаго орѣха, а также, кто любитъ, тертаго печенаго чеснока, налить немного бѣлаго вина, закрыть крышкой, облѣпить тѣстомъ и поставить горшокъ на 24 часа на горячіе уголья, но чтобы не кипѣло; потомъ процѣдить сквозь салфетку въ бутылки, закупорить хорошенько.

1885. **Шампиньоны.** Очистить шампиньоны, перемыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, прибавить немного воды и лимоннаго сока, стушить до мягкости; когда остынутъ, сложить въ жестянки, залить сокомъ, въ которомъ они тушились, запаять, поставить въ кастрюлю съ холодною водою на плиту и варить съ $^1/_2$ часа.

1886. **Грибы маринованные.** Взять мелкіе грибы, очистить, промыть и откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, положить ихъ въ соленый кипятокъ, нѣсколько разъ прокипятить, обдать на рѣшетѣ холодною водою, обсушить; сложить затѣмъ плотно въ стеклянныя банки; вскипятить уксусъ съ солью и пряностями, залить грибы, а поверхъ налить прованскаго масла, чтобы наполнилась вся банка, прикрыть дощечками изъ дубоваго дерева, завязать пузыремъ, хранить въ сухомъ мѣстѣ.

1887. **Грибы соленые.** Опустить молодые свѣжіе грибы на нѣсколько минутъ въ горячую воду, переложить затѣмъ въ холодную; когда остынутъ, выложить на рѣшето, чтобы обсохли, уложить въ боченки, пересыпая по-немногу мелкою солью, поставить на 3 дня въ кладовую, потомъ облить горячею водою, перемыть и выбрать на рѣшето; когда они потеряютъ клейкость, сложить въ чистый боченокъ, переложить лавр. листомъ, налить соленою водою, тщательно закрыть.

1888. **Рыжики соленые.** Перетереть рыжики на-сухо, отрѣзать корешки, а

шляпки сложить въ банки или боченокъ, пересыпая каждый рядъ солью ($1^1/_2$ стак. соли на ведерко рыжиковъ), прикрыть кружкомъ и камнемъ и поставить въ сухое холодное мѣсто. Когда черезъ нѣкоторое время грибы уляжутся и освободится мѣсто, можно добавить свѣжихъ рыжиковъ.

1889. **Рыжики маринованные.** Взять маленькіе свѣжіе рыжики, вымочить хорошенько въ водѣ, вскипятить въ уксусѣ, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить стоймя въ банки, залить остуженнымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, англійскимъ перцемъ и лавр. листомъ, обвязать пузыремъ и поставить въ сухое холодное мѣсто.

1890. **Грибы сушоные.** Мелко нарѣзать молодые твердые свѣжіе грибы, очистивъ ихъ отъ верхней кожицы, разложить свободно на холстинѣ и сушить въ тѣни, всыпать въ банки, завязать пузыремъ и держать въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ намочить въ молокѣ и тушить въ маслѣ или сметанѣ.

Или, сушить грибы на выстланномъ соломою листѣ въ чуть теплой печи, повторяя это нѣсколько разъ, а потомъ нанизать на нитку и повѣсить въ тепломъ мѣстѣ.

1891. **Сушоныя коренья.** Взять коренья сельдерея, порея, петрушки, а также моркови, вымыть ихъ, вычистить ножемъ, тщательно обсушить, нарѣзать ломтиками; сложить на бумагѣ на полкахъ; когда высохнутъ, смѣшать ихъ съ высушеннымъ такимъ же образомъ молодымъ лущоннымъ горохомъ, сложить въ банки, завязать.

1892. **Соленіе огурцовъ.** Отобрать хорошіе чистые огурцы, чисто вымыть и вытереть, уложить стоймя (для того, чтобы имѣли красивый видъ) въ вытертый спиртомъ боченокъ, перекладывая каждый рядъ различными травами и листьями: укропомъ, смородинными, вишневыми и дубовыми листьями, зелеными листьями хрѣна, чеснокомъ; распустить 2 ф. соли въ 20 бут. воды (лучше брать колодезную или ключевую воду), залить этимъ разсоломъ огурцы такъ, чтобы они совсѣмъ были покрыты. Положить на боченокъ дубовыя дощечки и гнетъ, прикрыть полотенцемъ, сохранять въ сухомъ холодномъ погребѣ.

1893. **Корнишоны.** Взять маленькіе зеленые огурчики, на сухо перетереть, сложить въ банки, залить остуженнымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, перцемъ и лавр. листомъ (на 3 стак. уксуса—ложка соли и, по вкусу, пряностей), закупорить, завязать пузыремъ, хранить въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Лучше передъ тѣмъ, какъ залить корнишоны уксусомъ, вытереть ихъ, посыпать солью и дать двое сутокъ полежать. Обмывать ихъ не надо, т. к. отъ воды они теряютъ свой цвѣтъ.

1894. **Соленіе рыбы.** Очистить рыбу, выпотрошить, вытереть до-суха (не мыть), разрѣзать вдоль, натереть со всѣхъ сторонъ солью, уложить въ боченки, закупорить, засмолить, хранить въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ, время отъ времени переворачивая боченокъ дномъ кверху; можно пересыпать каждый рядъ простымъ и англійскимъ перцемъ, лавр. листомъ, гвоздикой. Солить рыбу лучше въ маленькихъ боченкахъ, такъ какъ она легко портится послѣ того, какъ боченокъ откупорятъ.

1895. **Копченіе рыбы.** Очистить рыбу, выпотрошить, посолить и дать такъ сутки полежать; сложить затѣмъ на выстланный сыроватою соломою листъ и поставить въ печь въ средній жаръ, пока спечется и прокоптится.

Постный столъ.

Ниже мы помѣщаемъ перечень блюдъ пригодныхъ для постнаго стола. Какъ общее правило для приготовленія постныхъ кушаній, замѣтимъ, что если въ составъ блюдъ входитъ масло, то,

вмѣсто скоромнаго, кладется какое нибудь постное: подсолнечное, прованское, горчичное, маковое, орѣховое и пр.

А. супы.

Супъ раковый § 1202.
Супы рыбные § 1229—§ 1239.
Супъ изъ грибовъ §§ 1240, 1241.
Супъ бѣлый § 1242.
Супъ лимонный § 1243.
Супъ картофельный § 1244.
Супъ изъ кореньевъ — французскій § 1245.
Супъ изъ фасоли § 1246.
Овсянка съ черносливомъ или яблоками § 1247.
Супъ миндальный § 1254.
Супъ саговый § 1255.
Супъ вишневый § 1256.
Супъ черничный § 1257.
Супъ изъ яблокъ § 1258.
Супъ изъ вина § 1260.
Супъ изъ пива § 1261.
Ботвинья § 1263.

Б. пироги и пирожки постные.

Постное тѣсто сдобное. Влить въ 1 ф. муки 4 ст. ложекъ какого нибудь постнаго масла и 6 ст. ложекъ воды, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать, вырѣзать пирожки.

Постное тѣсто на дрожжахъ. Развести опару изъ 2 золот. дрожжей, $1^1/_2$ стакана теплой воды и 1 ф. муки, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимется, хорошенько выбить, прибавить чайную ложку соли, 3 ст. ложки постнаго масла и остальную муку (всего взять 2 ф.) и выбивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ приставать къ рукамъ, дать еще разъ подняться. Затѣмъ раскатать, какъ обыкновенный пирогъ, положить начинку, защипать и смазать масломъ, смѣшаннымъ съ водою и немного мукою.

Начинка для пироговъ и пирожковъ кладется въ постные пироги такая же, какъ и для скоромныхъ, за исключеніемъ мясной. Яйца, само собой разумѣется, не прибавляются. См. § 1300, § 1308, § 1312—§ 1314, § 1316—§ 1318, § 1320.

В. Кушанья изъ рыбы.

Судакъ §§ 1435, 1437.
Щука §§ 1439, 1440.
Зразы изъ рыбы § 1442.
Котлеты рыбныя (безъ яицъ) § 1443.
Карпъ § 1445.
Линь или лещъ § 1446.
Лещъ § 1453.
Лососина §§ 1456, 1457.
Форель § 1458.
Осетрина §§ 1460, 1461.
Треска §§ 1462, 1463.
Бѣлорыбица §§ 1464, 1465.
Стерлядь § 1466.
Бѣлуга § 1468.
Майонезъ изъ рыбы § 1611.
Заливное изъ рыбы § 1616.
Винигретъ изъ картофеля и селедки (безъ яицъ) § 1619.
Рыбы маринованныя § 1620—§ 1624.

Г. зелень, овощи, корнеплоды и грибы.

Картофель § 1471 — § 1473, § 1476, § 1478.
Картофельныя котлеты (безъ яицъ) § 1431.
Горошекъ зеленый § 1484.
Горошекъ сушеный § 1487.
Спаржа § 1489.
Цвѣтная капуста § 1490.
Брюссельская капуста § 1492.
Бѣлая капуста § 1493, 1494.
Кислая капуста § 1495.
Красная капуста § 1499.
Морковь § 1501 — § 1502.
Брюква, рѣпа § 1503, § 1505.
Бѣлая фасоль § 1512, § 1513.
Помидоры § 1514.
Свекла § 1516.
Тыква § 1517.
Огурцы тушоные § 1519.
Яблоки тушоные § 1520.
Салаты § 1521 — 1527.
Грибы § 1531.

Д. Соуса постные.

Бѣлый соусъ. Поджарить, мѣшая, 2 — 3 ст. ложки постнаго масла съ $^1/_2$ ст. муки, развести 2 стак. рыбнаго или грибного бульона или бульона изъ кореньевъ, прокипятить, процѣдить.

Соусъ красный подцвѣчивается жженымъ сахаромъ, какъ и скоромный, см. § 1542.
Соусъ изъ лука § 1543, § 1544.
Соусъ изъ огурцовъ § 1545.
Соусъ къ рыбѣ § 1547.

Соусъ горчичный § 1548.
Соусъ изъ хрѣна § 1549.
Соусъ татарскій § 1550.
Соусъ грибной 1554.
Соусъ изъ селедки § 1555.
Соусъ провансаль § 1556.
Соуса сладкіе § 1558 — § 1563.

Е. Каши (на водѣ) § 1575—§ 1584.

Ж. Закуски § 1625 — § 1627, § 1630, § 1632, § 1634.

З. Сладкія блюда.

Если въ составъ сладкихъ блюдъ долженъ входить желатинъ, то онъ замѣняется рыбьимъ клеемъ, который берется въ нѣсколько меньшей пропорціи, чѣмъ желатинъ.

Киселя § 1703 — § 1706.
Компоты § 1710 — § 1721.
Желе § 1722 — § 1728.
Муссъ § 1733.
Мороженое § 1747 — § 1753.

Напитки горячіе.

1896. **Чай.** Процессъ завариванія чая крайне несложенъ: когда самоваръ кипитъ «ключемъ», берется чайникъ и обильно споласкивается горячей водою, затѣмъ тотчасъ же всыпается въ него соотвѣтствующее количество чая (приблизительно одна неполная чайная ложка на персону) доливается водою не менѣе, какъ до половины и закрывается крышкой или салфеткой. Послѣ нѣсколькихъ минутъ (отъ 3 до 5) доливаютъ чайникъ до верху и даютъ постоять еще нѣсколько минутъ. Ставить чайникъ на самоваръ ради ускоренія настоя на одну или двѣ минуты не возбраняется, такъ какъ главное условіе заключается въ томъ, чтобы не дать понизиться температурѣ воды и этимъ не остановить начавшагося процесса развертыванія листьевъ и отдѣленія чайнаго экстракта. Отнюдь нельзя добавлять чайника водою передъ разливомъ чая въ стаканы или чашки, такъ какъ при этой процедурѣ подымается со дна чайника мелкій чай и напитокъ получается мутный и водянистый.

Наливать чай слѣдуетъ такъ, чтобы не приходилось добавлять стакановъ кипяткомъ; весь стаканъ или чашка должны получаться цѣликомъ изъ чайника, тогда это будетъ чайный настой, а не вода, подкрашенная небольшою дозою крѣпкаго чайнаго экстракта, какъ это въ большинствѣ случаевъ практикуется. Послѣ каждаго налитаго стакана слѣдуетъ тотчасъ доливать чайникъ, дать время водѣ напитаться чайнымъ экстрактомъ и опуститься на дно чайной пыли, придающей чаю столь непріятный видъ.

Чайная пыль и мелкій чай присущи даже наилучшимъ сортамъ, особенно идущимъ сухимъ путемъ черезъ Монголію и Кяхту, и называть такой чай неудовлетворительнымъ—несправедливо; слѣдуетъ помнить, что ломаться въ пути способенъ только молодой, нѣжный листъ, т. е. самый цѣнный, — переросшій же, третье-четверто-сборный уже слишкомъ грубъ для этого. Чайная пыль и мелкій чай, встрѣчающійся въ обильномъ количествѣ въ очень дешевыхъ чаяхъ, могутъ быть подозрительны. Если при этомъ укупорка не имѣетъ казенной бандероли, то можно допустить тутъ примѣсь распаренаго «кирпичнаго» чая, который, не составляя сама по себѣ ничего вреднаго, значительно удешевляетъ стоимость, такъ какъ кирпичный чай стоитъ на рынкѣ болѣе чѣмъ на половину дешевле самаго дешеваго чая.

1897. **Кофе** надо жарить не на сковородѣ, какъ это часто дѣлается, а въ закрытой жаровнѣ, возможно чаще встряхивая ее. Все искусство жаренія кофе состоитъ въ томъ, чтобы во время снять его съ огня, чтобы ни пережарить и ни недожарить. Когда кофе получитъ равномѣрный темнокаштановый цвѣтъ и „вспотѣетъ“ — онъ готовъ. Молоть кофе лучше всего по мѣрѣ надобности, понемногу, передъ самымъ употребленіемъ. Сохранять кофе (какъ жареный, такъ и молотый) въ жестяныхъ или въ стекляныхъ банкахъ, герметически закупоренныхъ. Лучшій кофе, конечно

чистый, безъ всякой примѣси цикорія или др. веществъ. Такой кофе, обыкновенно, и подается послѣ обѣда въ маленькихъ чашечкахъ, безъ сливокъ (по желанію съ ликерами). Для обыкновеннаго же употребленія кофе смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ цикорія, причемъ лучшая пропорція 1 ложка цикорія на 12 ложекъ кофе. Никогда не слѣдуетъ класть въ кофе ванили, винныхъ ягодъ или т. п., такъ какъ всякая примѣсь убиваетъ естественный вкусъ кофе.

Заваривается кофе слѣдующимъ образомъ. На каждую чашку берется 1 полная чайная ложка (на каждый стаканъ 2 чайныя ложки) смѣси кофе съ цикоріемъ, всыпать въ кофейникъ (предпочтительнѣе въ глиняный) залить кипяткомъ и поставить на плиту; когда закипитъ, отставить и перелить кофе (черезъ носикъ въ чашку и обратно въ кофейникъ). Такимъ образомъ поступать 3—4 раза, и тогда кофе готовъ. Слѣдуетъ избѣгать употребленія кофейныхъ мѣшковъ, а для того, чтобы кофейная гуща не попадала въ чашки, лучше всего поступать слѣдующимъ образомъ: сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть и подавать на столъ. Сливокъ къ кофе не слѣдуетъ варить, а подавать сырыми.

1898. **Шоколадъ.** Взять плитку шоколада на 5—6 чашекъ молока; молоко вскипятить съ сахаромъ (послѣдняго взять по вкусу), натереть на теркѣ шоколадъ, развести его по-немногу оставленнымъ для этого холоднымъ молокомъ, влить его въ остальное молоко, поставить на огонь и взбивать вѣничкомъ, пока часть шоколада обратится въ пѣну, снять тогда пѣну ложкою въ чашку и долить ее шоколадомъ. Сваривъ шоколадъ, его можно заправить 1—2 желтками, растертыми съ сахаромъ, причемъ шоколадъ все время взбиваютъ и сейчасъ же наливаютъ въ чашки, чтобы желтки не свернулись.

Или: Наломанный на мелкіе куски шоколадъ положить въ кастрюлю, налить холоднымъ молокомъ на столько, чтобы оно только покрывало шоколадъ, а когда шоколадъ совершенно растаетъ, долить постепенно остальнымъ молокомъ, размѣшать, вскипятить нѣсколько разъ, и подавать на столъ, не взбивая.

1899. **Какао** *). Слѣдуетъ положить 1 чайную ложку какао (въ порошкѣ) и 1 чайн. лож. мелкаго сахару въ чашку, сразу налить полную чашку кипяткомъ и, чтобы не образовалось комковъ, хорошенько мѣшать.

Или: налить полъ-чашки кипяткомъ и, размѣшавши какао, дополнить чашку холоднымъ или теплымъ, но **не кипяченымъ** молокомъ.

Многіе лишаютъ себѣ этого здороваго напитка во все продолженіе постовъ безъ всякаго на это основанія; какао, сваренный на водѣ или на миндальномъ молокѣ, отнюдь **не скоромный**, и при томъ питательнѣе и полезнѣе чая или кофе (см. § 108).

Квасы, лимонады и др. холодные напитки.

1900. **Квасъ хлѣбный.** Взять по $7\frac{1}{2}$ ф. солоду и $3\frac{1}{2}$ ф. пеклеванной муки, все это размѣшать и развести такимъ количествомъ кипятка, чтобы получилась жидкая кашица и поставить на 6 часовъ въ жаркую печь; переложить затѣмъ въ кадку, прибавить 20 бутылокъ кипятка, размѣшать, дать сутки постоять въ тепломъ мѣстѣ, время отъ времени помѣшивая; слить сусло, процѣдить сквозь сито въ другую кадку, причемъ отдѣлить 2 — 3 бут. въ кастрюлю; положить туда-же 2 ф. сахарнаго песку (можно также прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мяты), вскипятить нѣсколько разъ подъ крышкою, влить въ остальное сусло; когда остынетъ, положить туда

*) Лучшія сорта какао считаются голландскихъ фирмъ (Blooker, Van-Houten, Bensdorp.). За послѣднее время хорошій какао приготовляется и русскими фирмами (напр. Блигкенъ и Робинзонъ, Жоржъ Борманъ и др.).

же хорошо поднявшуюся густую опару изъ $\frac{1}{4}$ ф. гречневой муки и $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей, размѣшать и держать квасъ въ тепломъ мѣстѣ, пока опара всплыветъ наверхъ, вынуть ее тогда, а квасъ процѣдить въ бутылки, закупорить, держать въ комнатѣ, пока на стѣнкахъ бутылокъ покажутся пузырьки; вынести на ледъ до употребленія.

1901. **Квасъ изъ чернаго хлѣба.** Взять 3 фунта сушеннаго чернаго хлѣба, 3 фунта сахарнаго песку, немного дрожжей и немного мяты. Хлѣбъ слѣдуетъ положить въ кадку и налить ее кипяткомъ (25 бутылокъ). Черезъ 12 часовъ воду слить и положить въ нее дрожжей, сахару и мятный настой, затѣмъ кадку плотно закупорить. На другой день — когда покажется пѣна — разлить въ бутылки; въ каждую бутылку положить по 1 изюму, крѣпко закупорить и держать въ погребѣ. Бутылки должны лежать, иначе ихъ будетъ рвать. Квасъ готовъ на четвертый день разлива.

1902. **Квасъ лимонный.** Нарѣзать тонкими ломтиками 5 вымытыхъ лимоновъ, вынувъ зернышки, сложить въ боченокъ вмѣстѣ съ 1 ф. изюма и 5 ф. меда или сахара, залить 5 бут. кипятка, накрыть, дать день постоять въ тепломъ мѣстѣ; прибавить затѣмъ еще 20 бут. холодной кипяченной воды, $\frac{1}{8}$ ф. разведенныхъ дрожжей, оставить въ теплѣ, пока закиснетъ; когда лимоны и изюмъ всплывутъ, процѣдить квасъ черезъ салфетку въ бутылки, закупорить и хранить на холоду.

Или: На 24 бутылки кипятку $\frac{1}{2}$ ф. смородиннаго листа, 16 золотн. кремортартара *), 6 очищенныхъ лимоновъ (безъ зеренъ), цедру съ нихъ натереть на сахаръ и 6 ф. сахару. Когда остынетъ, вложить 12 чайн. лож. пивныхъ дрожжей. Сутки стоятъ безъ укупорки, потомъ разлить по бутылкамъ и положить въ каждую бутылку по 1 изюму.

*) Можно купить въ аптекарскихъ магазинахъ.

Черезъ 10 дней квасъ готовъ. При небрежномъ храненіи бутылки рветъ.

1903. **Квасъ ягодный.** Насыпать полную бутыль или боченокъ ягодами, налить кипяченной остывшею водою, поставить на ледъ; когда вода получитъ вкусъ ягоды, слить ее и снова налить столько-же кипяченной воды, снова слить и т. д. передъ употребленіемъ подсластить; если квасъ слишкомъ крѣпокъ, разбавить его водою.

1904. **Шипучка изъ черной смородины.** Взять 6 ф. черной смородины, 2 бут. коньяку, 8 бут. остуженной отварной воды, все влить въ большую бутыль и поставить на солнечное окно на 12 дней; бутыль слѣдуетъ завязать бумагою, бумагу наколоть и каждый день взбалтывать. Черезъ 12 дней слить, процѣдить, всыпать 5 ф. мелкаго сахару, хорошенько перемѣшать и влить въ бутыль (ягоды выбросить, бутыль выполоскать). Затѣмъ снова завязать бумагою, поставить на ледъ въ кадки на трое сутокъ, разлить по бутылкамъ, закупорить и засмолить.

1905. **Сидръ.** Взять кислыхъ и сладкихъ яблокъ (или грушъ), дать имъ полежать въ соломѣ, пока не станутъ мягкими, изрубить ихъ, выжать подъ прессомъ сокъ, поставить дня на три на ледъ; когда отстоится, осторожно слить, смѣшать по вкусу сокъ отъ сладкихъ и кислыхъ яблокъ, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, хранить сначала на льду, а потомъ, зимою, въ погребѣ.

1906. **Оршадъ.** Ошпарить, очистить и столочь $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и $\frac{1}{16}$ ф. горькаго миндаля, прибавляя по-немногу около 1 бут. воды; выжать черезъ салфетку, выжимки снова истолочь, прибавляя еще бутылку воды, также отжать; прибавить въ миндальное молоко $\frac{1}{4}$ ф. сахара, размѣшать; можно прибавить немного флердоранжевой воды.

1907. **Морсъ клюквенный.** Промыть клюкву въ холодной водѣ, растереть ее,

прибавить воды ($1^1/_2$ стакана на 1 ф. ягодъ) откинуть на рѣшето, подставивъ чашку, чтобы сокъ понемногу стекалъ; процѣдить затѣмъ черезъ салфетку и разлить въ бутылки. Передъ употребленіемъ вскипятить этотъ морсъ нѣсколько разъ съ сахаромъ ($^1/_2$ ф. сахару на 1 бут. морса).

1908. **Лимонадъ (экстрактъ).** Взять 2 ф. колотаго сахару, стереть имъ цедру съ 10 лимоновъ и выжать на него сокъ изъ нихъ, мѣшать, пока сахаръ растаетъ, затѣмъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупоритъ. На стаканъ воды брать 3 чайн. ложки этого экстракта.

1909. **Вино медовое** (по Кнейпу). Налить въ мѣдный котелъ 20 бутылокъ воды и поставить на огонь; когда вода начнетъ нагрѣваться, влить 6 стакановъ чистаго пчелинаго меду и поставить на легкій огонь. Эта вода съ медомъ должна кипѣть въ продолженіи $1^1/_2$ часа, при чемъ надо снимать пѣну, которая всплываетъ на поверхность. Послѣ кипѣнія нужно его разлить въ глиняные кувшины или горшки и дать остыть. Затѣмъ слегка теплымъ нужно перелить его въ чистую бочку. Отверстіе въ бочкѣ не заколачивается. Если въ погребѣ не холодно, то уже черезъ 10—20 дней начинается броженіе. Черезъ 2 недѣли кончается первый періодъ броженія, и тогда молодое вино слѣдуетъ перелить въ другую бочку такъ, чтобы осадокъ остался бы въ первой. Вторичное броженіе продолжается 10—15 дней и послѣ этого отверстіе нужно плотно закупорить. Черезъ 3—4 недѣли медовое вино готово; тогда его разливаютъ въ бутылки и ставятъ въ холодное мѣсто; оно вскорѣ начинаетъ сильно пѣниться.

Этотъ напитокъ очень пріятенъ и прекрасно охлаждаетъ; поэтому его можно давать даже больнымъ при лихорадочномъ состояніи.

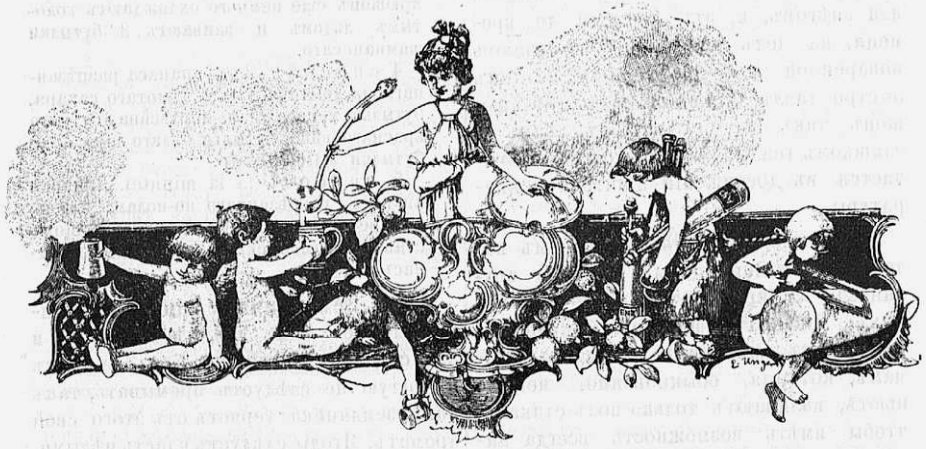
1910. **Шипучій медъ.** Развести медъ въ водѣ (на 1 ф. меду 4 бут. воды), смѣсь прокипятить, постоянно снимая накипь, и затѣмъ на $^1/_2$—1 часъ оставить на плитѣ для испаренія излишней воды. Затѣмъ снять съ огня и остудить до теплоты парного молока, тогда положить дрожжей. Черезъ 1—$1^1/_2$ сутокъ снять пѣну, которая получится отъ броженія, хорошенько процѣдить и разлить въ бутылки. Бутылки закупориваются пробками и крѣпко завязываются проволокой или бичевками. Для приданія различнаго вкуса во время варки прибавляютъ (кто желаетъ) различныя пряности, вродѣ гвоздики, корицы, и т. п.

В. П.

1911. **Старопольскій медъ или дубовикъ.** Приготовить смѣсь меда и воды такой густоты, чтобы въ немъ могло плавать свѣжее куриное яйцо. Затѣмъ опустить въ котелъ мѣшалку и сдѣлать на ней отмѣтку, гдѣ будетъ уровень смѣси и, наконецъ, прибавить еще воды приблизительно въ половину того, сколько имѣется въ котлѣ смѣси. Послѣ этого, постоянно помѣшивая и снимая пѣну, кипятить въ продолженіе трехъ часовъ на легкомъ огнѣ. Взять хмѣлю (на 1 ведро меда $^1/_4$ ф.) и положивъ его въ полотняный мѣшечекъ вмѣстѣ съ камешкомъ (для вѣса) опустить въ котелъ, послѣ чего опять продолжать кипяченіе до тѣхъ поръ, пока вода не выкипитъ до мѣтки на мѣшалкѣ, тогда снять съ огня и остудить до теплоты парного молока. Еще теплымъ медомъ наполнить доверху боченокъ изъ подъ вина; все же, что не войдетъ, разлить по бутылкамъ. Боченокъ поставить въ теплое мѣсто (8—18°R.), а бутылки отнести въ погребъ, при чемъ ни бутылокъ, ни боченка не должно закупоривать, а только прикрыть кисеей. Когда медъ въ боченкѣ начнетъ бродить, постоянно слѣдить за тѣмъ, чтобы боченокъ былъ полонъ, для чего брать съ ледника бутылки съ медомъ, находящійся въ нихъ медъ подогрѣвать и вливать въ боченокъ,

Мѣсяца черезъ полтора смѣсь осторожно слить въ боченокъ меньшей величины, оставшійся-же мутный осадокъ, хорошенько профильтровавъ, слить въ бутылки, заткнуть ихъ тряпкой и снести на ледникъ. Медъ въ боченкѣ относится въ ледникъ недѣль черезъ 5—6, когда шипѣніе сдѣлается очень слабымъ. Когда же оно совсѣмъ прекратится, шпунтъ въ боченкѣ закупориваютъ. Мѣсяцевъ черезъ 6 медъ въ боченкѣ приносится въ комнату и черезъ нѣсколько дней, послѣ того какъ нѣсколько пошипитъ и просвѣтлѣетъ, сливается въ бутылки, закупоривается и засмаливается. Чѣмъ старше этотъ медъ, тѣмъ онъ лучше.

В. П.



Крюшоны и пунши *).

(Отдѣлъ для мущинъ).

Сердце-ль смѣется, поетъ-ли грудь,
Пей, пока пьется, все позабудь.
А. Апухтинъ.

Крюшоны.

Основныя правила приготовленія крюшоновъ слѣдующія:

1. Для крюшоновъ слѣдуетъ пользоваться только легкими винами, такъ какъ обыкновенно ихъ пьютъ въ бо́льшемъ количествѣ, чѣмъ обыкновенныя вина. Необходимо слѣдить, чтобы въ крюшонъ не попало вино съ запахомъ пробки. Основною жидкостью могутъ служить наши южно-бережныя бѣлыя и красныя вина или рейнвейнъ, бордо и сидръ (яблочное или грушевое вино).

2. Если при изготовленіи крюшона употребляется сахаръ, слѣдуетъ растворить колотый сахаръ въ кипяченной водѣ и подсластить напитокъ этимъ сиропомъ; отъ употребленія мелкаго сахара крюшонъ дѣлается мутнымъ.

3. Приправы „для букета“ не слѣдуетъ брать въ слишкомъ большомъ количествѣ. Крюшонъ долженъ оставаться виномъ, и поэтому не слѣдуетъ «настаивать» его въ теченіи цѣлыхъ часовъ и тѣмъ болѣе раздавливать фруктовъ—послѣднее не аппетитно и не эстетично.

*) Сколько намъ извѣстно—напечатанные здѣсь рецепты крюшоновъ и пуншей являются самымъ полнымъ сборникомъ въ этомъ родѣ на русскомъ языкѣ.

4. Если легкое взбалтываніе покажетъ, что напитокъ достаточно настоялся, то прибавляютъ сахара, если онъ оказывается недостаточно сладкимъ; въ противномъ же случаѣ прибавляютъ вина. Послѣ этого крюшонъ ставятъ въ холодное мѣсто. Для охлажденія слѣдуетъ ставить крюшонъ въ воду со льдомъ или обернуть его мокрымъ полотенцемъ. Чтобы охладить большой сосудъ, его ставятъ въ кадку со льдомъ или снѣгомъ, и, отъ времени до времени, на ледъ или снѣгъ посыпаютъ поваренной соли, чтобы ледъ не такъ быстро таялъ. Слишкомъ холодный крюшонъ такъ же не вкусенъ, какъ и слишкомъ теплый. Все искусство заключается въ достиженіи пріятной температуры.

5. Крюшоны съ бѣлымъ виномъ подаютъ въ зеленыхъ или желтыхъ стаканахъ, съ краснымъ виномъ—въ бѣлыхъ бокалахъ, фруктовые крюшоны пьютъ изъ широкихъ стакановъ; дамамъ, которыя, обыкновенно, меньше пьютъ, наливаютъ только полъ-стакана, чтобы имѣть возможность всегда наполнять его свѣжимъ напиткомъ.

1912. **Ананасные крюшоны.** Великолѣпный ароматъ ананаса какъ бы созданъ для крюшоновъ. Слѣдуетъ по возможности употреблять свѣжіе и спѣлые ананасы. За отсутствіемъ свѣжихъ плодовъ можно пользоваться и консервами, хотя послѣдніе не такъ хороши, какъ свѣжіе. На 5—6 большихъ стакановъ вина достаточно $^3/_4$ — 1 ф. ананаса. Ананасный крюшонъ пьютъ отдѣльно или же подаютъ къ дичи и сладкимъ блюдамъ.

1 способъ. Незадолго до подачи на столъ разрѣзать, не снимая кожи, $^1/_2$ ананаса или небольшой цѣлый ананасъ на ломтики въ палецъ толщиною, влить 4—6 бут. легкаго бѣлаго вина и 2—3 бут. шампанскаго и подавать холоднымъ.

2 способъ. Разрѣзанный на ломтики и раздѣленный на 4 части ананасъ, или очищенную цѣлую половину ананаса, «настоять» въ теченіи часа въ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина; затѣмъ прибавить еще бутылку бѣлаго вина, 2 бут. шампанскаго и 1 бут. сельтерской воды.

3 способъ. За 12 часовъ до употребленія положить въ большой сосудъ 10 ф. чистаго льда и $2^1/_2$ ф. колотаго сахара; залить 2 бут. бѣлаго вина и прибавить 5 ф. мелко нарѣзаннаго ананаса вмѣстѣ съ сокомъ; накрыть и поставить въ холодное мѣсто. Черезъ 3 часа полить 1 бутылкою бѣлаго вина, прибавить 1 бутылку коньяка и 1 бутылку краснаго вина. Передъ подачею на столъ крюшонъ еще немного охлаждаютъ колотымъ льдомъ и вливаютъ 3 бутылки шампанскаго.

4 способъ. 2 ф. ананаса разрѣзаннаго на ломтики, $1^1/_4$ ф. колотаго сахара, бутылка хереса или портвейна, бутылка краснаго вина, бутылка бѣлаго вина, 1—2 бутылки шампанскаго.

5 способъ (à la minute). Ломтики ананаса, разрѣзаннаго по-поламъ или на четыре части, полить въ охлажденномъ стаканѣ шампанскимъ; пить можно тотчасъ-же.

1913. **Земляничные крюшоны.** Приготовляются какъ изъ лѣсной, такъ и изъ садовой земляники. Какъ ту, такъ и другую не слѣдуетъ промывать, такъ какъ земляника теряетъ отъ этого свой ароматъ. Ягоды слѣдуетъ класть цѣлыми, не раздавленными. Къ земляничному крюшону подаютъ раки, птицу или дичь.

1 способъ. На 4 бутылки легкаго бѣлаго вина $^1/_2$ ф. земляники безъ сахара; дать настояться въ теченіе $^1/_4$ часа въ прохладномъ мѣстѣ и передъ подачею прибавить 1 бутылку шампанскаго.

2 способъ. Полная тарелка свѣжей земляники (предпочтительнѣе лѣсной) кладется въ сосудъ слоями, пересыпая каждый слой соотвѣтственнымъ количествомъ толченнаго сахара (но не песку), и наливаютъ столько воды, чтобы ягоды были ею прикрыты. Дать постоять такимъ образомъ нѣсколько часовъ, а затѣмъ влить 5—6 бут. легкаго бѣлаго вина; передъ подачею можно прибавить еще 1—2 бут. шампанскаго. Необходимо обратить вниманіе на то, чтобы въ стаканы по возможности попадали цѣлыя ягоды, напитокъ имѣетъ тогда гораздо болѣе аппетитный видъ.

3 способъ. На 4 бут. бѣлаго вина берутъ 2 бут. краснаго, по вкусу смѣшиваютъ вино съ распущеннымъ въ водѣ сахаромъ (сахарный сиропъ), осторожно прибавляютъ $^1/_2$ ф. свѣжей, садовой земляники, ставятъ крюшонъ въ холодное мѣсто, прибавляютъ 1 бутылку шампанскаго и тотчасъ же подаютъ, не вынимая ягодъ.

4 способъ (à la minute). Охладивъ стаканы на льду, всыпаютъ въ каждый по полной столовой ложкѣ земляники и наполняютъ холоднымъ шампанскимъ; пить можно тотчасъ-же.

1914. **Персиковые крюшоны**, весьма вкусный напитокъ, подаются къ форели, дичи и дессерту.

1 способъ. Очистить для каждой бутылки бѣлаго вина по одному большому, почти спѣлому персику, раздѣлить его пополамъ, вырѣзать часть сердцевины около косточки (такъ какъ она имѣетъ горькій вкусъ) и облить виномъ; прибавить, по вкусу, распущеннаго сахара. Напитокъ настаивается приблизительно 2 часа; къ охлажденному крюшону прибавляютъ 1 бут. шампанскаго на 4—6 бут. напитка.

2 способъ. Положить въ большой стаканъ спѣлый персикъ и проколоть его 20—30 разъ серебряной вилочкой, затѣмъ наполнить стаканъ хорошимъ замороженнымъ шампанскимъ (frappé).

3 способъ. Разрѣзать персикъ, не снимая кожицы, на 4 части и влить 2 бут. легкаго краснаго вина, и 1 бутылку замороженнаго шампанскаго (frappé).

1915. **Померанцовые крюшоны** Очистить свѣжій зеленый померанецъ (или, за неимѣніемъ, апельсинъ) такъ, чтобы корка упала въ поставленный стаканъ воды, такъ какъ на воздухѣ корка ссыхается и теряетъ ароматъ. Эти крюшоны подаютъ въ холодное время года къ мяснымъ блюдамъ, къ ветчинѣ, жаркому.

1 способъ. Кожицу зеленаго померанца настаиваютъ въ теченіи $^1/_4$ часа въ закрытомъ бокалѣ съ сахарною водою. Крюшонъ состоитъ изъ 2 бут. бѣлаго и 1 бут. краснаго вина, безъ шампанскаго. Экстрактъ померанцевой корки слѣдуетъ прибавлять по немногу и осторожно, постоянно пробуя напитокъ, чтобы не взять слишкомъ много.

2 способъ. Къ 4 бут. бѣлаго и 2 бут. краснаго вина, къ которому прибавляютъ, по вкусу, сахару, снимаютъ цедру съ 2 свѣжихъ зеленыхъ померанцевъ и нѣсколько разъ окунаютъ ее въ винѣ; подавая къ столу, прибавляютъ 1—2 бут. шампанскаго.

3 способъ. Тонко срѣзанную цедру свѣжаго зеленаго померанца настоять въ стаканѣ краснаго вина въ теченіи $^1/_2$ часа. На 2 бут. легкаго хорошаго краснаго вина берутъ 1 бутылку шампанскаго и прибавляютъ столько померанцевой эссенціи (см. выше), чтобы чувствовался вкусъ померанца.

4 способъ. На 1—2 бут. бѣлаго вина берутъ кожицу отъ 1 померанца; ее кладутъ въ стаканъ съ водою, прибавляютъ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина и оставляютъ такъ на $^1/_2$ часа, затѣмъ сливаютъ въ смѣсь изъ 2 бут. бѣлаго вина и 1—2 бут. шампанскаго; сахаръ — по вкусу.

5 способъ. (à la minute) Нарѣзать ломтиками 4 свѣжихъ апельсина или мандарина, облить 2 бут. краснаго вина, 2 бут. бѣлаго вина и 2 бут. шампанскаго и тотчасъ же подавать.

1916. **Лимонные крюшоны** являются весьма пріятнымъ прохладительнымъ питьемъ въ жаркое лѣтнее время. Для аромата употребляютъ либо лимонную цедру, либо лимонный сокъ. Лимонныхъ эссенцій не слѣдуетъ употреблять.

1 способъ. 10—12 кусками сахара стираютъ цедру съ одного лимона, выжимаютъ также сокъ изъ него, прибавляютъ кусокъ чистаго льда и наливаютъ 1 бут. бѣлаго вина или шампанскаго.

2 способъ. Сокъ разрѣзаннаго на ломтики лимона даютъ всасаться положеннымъ между ломтиками лимона кускамъ сахара, и этотъ сахаръ кладутъ въ крюшонъ (а не самый лимонъ!). Смѣсь состоитъ изъ 1 бут. бѣлаго вина, 1 бут. шампанскаго и 1 стакана краснаго вина; подаютъ холоднымъ.

3 способъ. Цедру съ $^1/_2$ лимона держать въ теченіи 10—15 мин. въ бокалѣ съ водою; затѣмъ смѣшиваютъ $^1/_2$ бут. бѣлаго или краснаго вина съ $^1/_2$ бут. шампанскаго, прибавляютъ немного сахара и вышеупомянутой лимонной воды, по вкусу. Можно также опустить нѣсколько ломтиковъ лимона.

4 способъ (à la minute). Въ большой холодный кувшинъ кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона, вливаютъ затѣмъ 2 бут. бѣлаго вина и 1 бут. шампанскаго, и крюшонъ готовъ.

1917. **Майскіе крюшоны** (Maibowle). Ихъ называютъ „майскими“ потому, что ароматъ придаютъ этимъ крюшо-

намъ посредствомъ листьевъ еще не расцвѣтшаго пахучаго ясминника (Waldmeister-Asperula odorata), который растетъ въ маѣ мѣсяцѣ. Подаютъ его съ вареной рыбой, раками, спаржею и цвѣтной капустой.

1 способъ. Къ 3 бут. бѣлаго вина подвѣшиваютъ на ниткѣ нѣсколько еще не цвѣтущихъ, но сорванныхъ уже, за день передъ тѣмъ, пучковъ пахучаго ясминника, головками внизъ такъ, чтобы стебельки не касались вина. Подержавъ приблизительно 10 минутъ, ясминникъ вынимаютъ и прибавляютъ по вкусу разрѣзанный на ломтики апельсинъ безъ зеренъ. Апельсина не слѣдуетъ выжимать, для того, чтобы вино сохранило свою прозрачность.

2 способъ. Положить нѣсколько пучковъ ясминника (только листья, безъ стебельковъ) на рѣшето и медленно поливать 2—3 бут. бѣлаго вина, можно, по желанію, повторить поливку нѣсколько разъ и затѣмъ прибавить бутылку хорошаго бѣлаго вина. Не слѣдуетъ класть сахара; подавать не слишкомъ холоднымъ.

3 способъ. Одна бутылка краснаго вина, одна бутылка бѣлаго, немного сахара, небольшая горсть листьевъ (безъ стебельковъ) не вполнѣ расцвѣтшаго пахучаго ясминника и сокъ изъ одного апельсина. Все это держать 1/4 часа на льду въ плотно закрытомъ сосудѣ и процѣдить въ стеклянный сосудъ черезъ 1/2 ф. земляники, посыпанной сахаромъ.

Пунши.

Основныя правила приготовленія пуншей слѣдующія:

1) Чтобы получить необходимую для пунша горячую воду, слѣдуетъ быстро вскипятить ее и употребить ее тотчасъ же, чтобы она сохранила свою свѣжесть. Всего лучше поставить для этой цѣли самоваръ.

2) Всѣ составныя части должны быть самаго лучшаго качества.

1918. **Царскій пуншъ** (Punch royal). Нижеуказанные рецепты составляли долгое время тайну дворцовыхъ кухонь, но въ концѣ концовъ секретъ былъ раскрытъ и мы здѣсь впервые публикуемъ ихъ.

1 способъ. Вскипятить 3 бут. воды съ 4 ф. сахара, затѣмъ прибавить 4 бут. бѣлаго вина и 1 бут. рома; смѣсь опять нагрѣть до кипѣнія, затѣмъ перелить въ кувшинъ, въ который предварительно выжимаютъ сокъ изъ 2 свѣжихъ лимоновъ. Пуншъ можно пить холоднымъ и горячимъ.

2 способъ. Очистить и выжать 1 апельсинъ, стереть сахаромъ цедру съ 2 лимоновъ, затѣмъ выжать эти 2 лимона въ посуду, въ которую положенъ сахаръ съ апельсиннымъ сокомъ, влить 1 бут. хорошаго бѣлаго вина, 1—2 бут. воды и опять прибавить сахара по вкусу; эту смѣсь держать нѣсколько часовъ въ плотно закрытой чашкѣ, затѣмъ слегка вскипятить и прибавить 1/2 бут. рома или арака, котораго, однако, кипятить не слѣдуетъ.

3 способъ. Стереть сахаромъ цедру съ одного лимона, залить 1 бут. легкаго бѣлаго вина, 1 стак. хорошаго арака, 1—2 бут. воды и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока смѣсь начнетъ кипѣть. Воды должно быть достаточное количество, въ противномъ случаѣ пуншъ дѣлается слишкомъ крѣпкимъ.

4 способъ. Вскипятить 3 бут. бѣлаго вина (сахаръ по вкусу), въ кипящее вино влить 1 бут. мадеры и тщательно взболтать. Снимая съ огня, прибавляютъ 1 бут. шампанскаго.

1919. **Шведскіе пунши** настолько извѣстны, что нѣтъ надобности на нихъ останавливаться. Укажемъ только нѣсколько испробованныхъ рецептовъ:

1 способъ. Къ 5 бут. легкаго бѣлаго вина прибавляютъ 1 бут. лучшаго шведскаго пунша, ставятъ на ледъ и пьютъ возможно холоднымъ, безъ сахара.

2 способъ. Смѣшать шведскій пуншъ и шампанское такъ, чтобы шампанскаго было въ 3—4 раза больше чѣмъ пунша. Къ смѣси прибавить ломтикъ лимона или тонко срѣзанной лимонной цедры.

1920. **Чайные пунши.** Они очень пріятны на вкусъ и пользуются поэтому широкой распространенностью; этотъ напитокъ можно подавать въ маленькихъ японскихъ чашкахъ.

1 способъ (Гейша). 2 чашки чая, настоеннаго въ теченіи 2—3 минутъ, 2 бут. бѣлаго вина, 1/2 бут. воды, 3/4 ф. сахара, натертаго по вкусу лимонной цедрой, поставить все на огонь и, передъ тѣмъ какъ вскипитъ, прибавить 1/2 бут. арака. Нагрѣвая, тщательно взбалтывать и снимать накипь.

2 способъ (Мимоза). Взять 1 1/2 ф. сахара, стереть имъ цедру съ одного апельсина и одного лимона, вскипятить 1 бут. краснаго и 2 бут. бѣлаго вина и облить сахаръ; наконецъ, прибавить 6—7 стак. крѣпкаго чайнаго настоя, 2 1/2 стак. рома, столько же арака и кусочекъ ванили. Этотъ пуншъ пьютъ горячимъ или холоднымъ, но не теплымъ.

3 способъ (Ролли-Полли). 2 фунта колотаго сахара полить 10 стак. хорошаго крѣпкаго чая; въ другой посудѣ нагрѣть, не кипятя, 3 бут. бѣлаго вина, слить все вмѣстѣ, прибавить сокъ изъ 2 апельсиновъ и 1 бут. арака, взбалтывать 1/4 часа и разлить напитокъ тепловатымъ въ бутылки; хорошо закупоренный пуншъ можетъ сохраниться въ теченіи цѣлаго года.

4 способъ (Санъ-Той). Вскипятить на маломъ огнѣ 1 бут. бѣлаго вина, 2—3 чашки чая, въ которомъ 5 мин. настаивалась тонко срѣзанная корка съ лимона, сокъ изъ одного лимона и 3/4 ф. сахара. Когда смѣсь нѣсколько остынетъ, прибавляютъ стаканъ рома.

1921. **Жженка.** Въ чисто вычищенный металлическій сосудъ наливаютъ вино, а на сосудъ кладутъ на-крестъ 2 серебряныя ложки такъ, чтобы они могли выдержать головку сахара. Сахаръ, пропитанный коньякомъ или ромомъ, зажигаютъ и даютъ ему медленно стекать, все время поливая его коньякомъ или ромомъ изъ ложки (не изъ бутылки!), до тѣхъ поръ, пока весь сахаръ растаетъ. Коньякъ или ромъ также долженъ весь выгорѣть и не долженъ попадать въ жженку сырымъ. Передъ употребленіемъ прибавляютъ еще нѣсколько бутылокъ шампанскаго и подаютъ холоднымъ.

1 способъ. Влить въ металлическій сосудъ 1 бут. рома и защемить въ положенныхъ надъ сосудомъ щипцахъ большой кусокъ сахара и затѣмъ зажечь ромъ; сахаръ будетъ таять и каплями падать въ сосудъ; когда онъ весь растаетъ, прибавляютъ 1 бут. краснаго вина.

2 способъ. Нагрѣть въ котелкѣ 3 бут. краснаго вина, снять его съ огня, поставить на столъ, захватить щипцами большой (величиною въ кулакъ) кусокъ сахара, облить его крѣпкимъ аракомъ (ложкою, не изъ бутылки!) и зажечь. Сахару даютъ горѣть до тѣхъ поръ, пока онъ растаетъ и перельется въ котелокъ. Прибавляя немного померанцевой корки или нѣсколько гвоздикъ, можно придать напитку пряный вкусъ; отнюдь не слѣдуетъ вливать воды, такъ какъ даже въ незначительномъ количествѣ она портитъ напитокъ.

3 способъ. Въ большомъ сосудѣ, всего лучше луженномъ мѣдномъ, нагрѣть смѣсь изъ 2 бут. краснаго и 3 бут. бѣлаго вина. Поставивъ на столъ, положить на сосудъ щипцы, а на щипцы большой кусокъ головного сахара, смоченный въ крѣпкомъ ромѣ или аракѣ. Сахаръ зажечь и дать ему стекать въ смѣсь, поливая его изъ ложки ромомъ или аракомъ; затѣмъ можно прибавить еще отъ 1 — 3 стакановъ хереса. Когда растаетъ весь сахаръ, жженка готова.

4 способъ. На 2 ф. сахара наливаютъ бутылку рома, зажигаютъ его и, постепенно доливая изъ ложки, даютъ ему сгорѣть. Растаявшій сахаръ ставятъ затѣмъ съ 5 стак. чайнаго настоя на огонь, и вливаютъ сокъ изъ 4 апельсиновъ и 1 лимона. Смѣсь держатъ на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она начнетъ бурлить (не кипѣть!); пуншъ пьютъ горячимъ или холоднымъ, но не теплымъ.

5 способъ. На большой желѣзный котелокъ кладутъ 2 тонкихъ желѣзныхъ палочки, на разстояніи 1 сантиметра одна отъ другой, а на палочки—большой кусокъ сахара, поливаютъ сахаръ небольшимъ количествомъ арака, зажигаютъ его и медленно выливаютъ изъ ложки (не изъ бутылки!) всю бутылку на сахаръ. Аракъ съ сахаромъ медленно стекаетъ въ котелокъ, причемъ получается большой огонь, такъ что необходима осторожность. Посредствомъ взбалтыванія достигаютъ того, чтобы аракъ сгорѣлъ весь, и тогда доливаютъ еще 1 бутылку шампанскаго. На каждую бутылку арака берутъ 1 бут. шампанскаго.

6 способъ. Влить 2 бут. венгерскаго вина въ поставленный на огонь котелокъ; когда вино нагрѣется, положить на котелокъ двѣ желѣзныя палочки, а на нихъ кусокъ сахара въ 1 ф. или болѣе, насыщенный 5 стаканами рома. Этотъ пропитанный ромомъ сахаръ зажечь и дать ему стекать въ смѣсь до тѣхъ поръ, пока она получитъ желательный вкусъ.

1922. **Замороженные пунши** (punsh glacé) приготовляются такимъ же образомъ, какъ и обыкновенные пунши, сливаются въ формы для мороженаго и замораживаются посредствомъ верченія, какъ мороженое (см. § 1741).

1 способъ. Наколоть 1 ф. сахара, стереть имъ цедру съ лимона и, прибавивъ немного воды, поставить на огонь; затѣмъ прибавить сокъ изъ 2 лимоновъ и, когда смѣсь начнетъ кипѣть, тщательно снять пѣну. При охлажденіи прибавляютъ сокъ изъ 6 апельсиновъ и сливаютъ всю смѣсь въ форму для мороженаго; когда начнетъ застывать, доливаютъ постепенно 1 бут. бѣлаго или краснаго вина, 1 стаканъ арака и 1/2 стак рома, и подаютъ въ стаканахъ съ соломинками.

2 способъ. Разрѣзать ананасъ на ломтики, прибавить фунтъ смоченнаго водою сахара, полить 2 бут. бѣлаго вина и держать 5—6 часовъ въ закрытомъ сосудѣ; затѣмъ выжимаютъ туда-же сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣживаютъ жидкость, смѣшиваютъ ее съ 1 бутылкою шампанскаго, замораживаютъ пуншъ въ формѣ для мороженаго, и затѣмъ постепенно доливаютъ стаканами 1/2 бут. арака или рома, пока напитокъ сгустится.

3 способъ. 1 бут. бѣлаго вина, 1 бут. шампанскаго, 3 стак. арака, сокъ изъ 4 лимоновъ, сахаръ по вкусу и заморозить, какъ сказано выше.

Разные другіе напитки.

1923. **Глинтвейнъ.** Къ 10 бутылкамъ краснаго вина прибавить по вкусу сахара и корицы; поставить смѣсь на огонь и разъ вскипятить (для удобства можно въ самоварѣ). Глинтвейнъ пьютъ горячимъ, подаютъ съ миндальнымъ печеніемъ (см. § 1800).

1924. **Грогъ** есть смѣсь кипятка съ ромомъ или аракомъ, коньякомъ и т. п. напитками. Кипятокъ приливаютъ въ стаканы къ соотвѣтственному основному напитку и, по вкусу, прибавляютъ сахара.

1925. **Шерри-Коблеръ.** Развести кусочекъ сахару въ 1/2 стаканѣ воды, дополнить стаканъ хересомъ или портвейномъ и кусочками льду, сверху гарнировать ананасомъ, виноградомъ, земляникою и т. п. и подавать съ соломинками.

1926. **Гогль-могль.** 6 желтковъ стираютъ до-бѣла съ 1/2 ф. сахара и прибавляютъ понемногу 2 стак. кипятка, все время мѣшая ложкою; затѣмъ прибавляютъ 1 бут. рома, сбиваютъ все вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока почти начнетъ кипѣть и подаютъ.

1927. **Сабайонъ.** Ложкою растираютъ на блюдѣ 10 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахара и прибавляютъ мелко истолчённой ванили (только немного!). Въ кастрюлѣ кипятятъ 2 бут. бѣлаго вина, нѣсколькими ложками этого вина разводятъ истертые желтки и, прибавивъ ихъ осторожно и постепенно въ вино, сбиваютъ вѣничкомъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ пѣну. Подаютъ въ чашкахъ съ миндальнымъ печеньемъ.

1928. **Мокка.** Изъ хорошаго мокка варятъ кофе (безъ цикорія), не слишкомъ крѣпкимъ, такъ, чтобы былъ прозрачнымъ; затѣмъ разливаютъ въ маленькія чашки, положивъ нѣсколько кусочковъ сахару, вливаютъ въ каждую чашку по дессертной ложки коньяку, тотчасъ же зажигаютъ его и, спустя минуту, гасятъ. Кофе пьютъ очень горячимъ. Въ такомъ видѣ этотъ напитокъ очень любимъ во Франціи.

Наливки и настойки.

При умѣренномъ употребленіи наливки и настойки способствуютъ пищеваренію; онѣ не только пріятны на вкусъ, но и полезны для здоровья, если ихъ пить послѣ жирной пищи. Но дѣйствительно хорошія наливки и настойки очень дороги; мы считаемъ поэтому не безполезнымъ указать нѣсколько простыхъ способовъ домашняго приготовленія наливокъ и настоекъ. Производство ихъ не представляетъ никакихъ затрудненій, оно требуетъ только тщательнаго соблюденія чистоты и извѣстной пропорціи между составными частями.

1929. **Основными веществами** для ликеровъ и наливокъ служатъ спиртъ, сахаръ, вода, къ которымъ присоединяютъ еще для «букета» разныя такъ называемыя ароматическія вещества.

Спиртъ долженъ быть крѣпкій 85° и не долженъ содержать въ себѣ сивушнаго масла. Воду слѣдуетъ брать мягкую, рѣчную, не содержащую известь; ее надо хорошенько вскипятить и остудить. Сахаръ надо брать самый лучшій, въ кускахъ (не мелкій!).

1930. **Окраска.** Многія наливки (ликеры) окрашиваются обыкновенно въ различные цвѣта; эта окраска нисколько не вліяетъ на улучшеніе качества наливокъ и часто даже ослабляетъ тонкость аромата. Лучше поэтому, не гонялсь за красотою окраски, оставить наливкѣ ея натуральный цвѣтъ, соотвѣтствующій природнымъ свойствамъ входящихъ въ ея составъ веществъ.

1931. **Фильтрація.** Для фильтраціи пользуются обыкновенно фланелевымъ мѣшкомъ, фильтровальной бумагой или комкомъ гигроскопической ваты въ воронкѣ. Фильтровальной бумагой называется бѣлая пропускная бумага лучшаго качества. Фильтровать черезъ бумагу можно только настойки, такъ какъ наливки отъ присутствія въ нихъ сахара закупориваютъ поры бумаги.

Для приготовленія бумажнаго фильтра поступаютъ слѣдующимъ образомъ: сложить листъ бумаги вчетверо, затѣмъ еще разъ вчетверо, затѣмъ еще разъ вчетверо, такъ, чтобы образовался родъ вѣера изъ 16 складокъ, срѣзать затѣмъ неровный верхній край и, развернувъ листъ, имѣющій теперь видъ конуса, вставить его въ воронку до самаго его дна и налить ликеръ, который будетъ просачиваться черезъ бумагу.

1932. **Очистка.** Всякая наливка представляетъ сначала мутную жидкость и требуетъ нѣкотораго времени, чтобы эта муть осѣла; прибѣгаютъ поэтому къ нѣкоторымъ средствамъ, которыя, вмѣстѣ съ фильтраціей, придаютъ наливкѣ необходимую прозрачность. Такими средствами служатъ бѣлокъ, рыбій клей, желатинъ, квасцы, селитра и молоко.

Бѣлокъ. Разболтать 1 — 2 яичныхъ бѣлка въ 2 1/2 стак. воды, влить въ ликеръ, взбалтывать, пока все хорошенько смѣшается, дать очиститься и профильтровать.

Рыбій клей. Растворить 4 золотн. мелко нарѣзаннаго рыбьяго клея въ 2 1/2 стак. спирта, на каждые 5 бут. ликера взять 1 зол. этого раствора; дальше поступать, какъ сказано выше.

Желатинъ. На каждыя 15 бут. ликера 1 золотн. желатина. Его растворяютъ въ 1/2 стак. воды на легкомъ огнѣ, остудивъ, сильно взбалтываютъ и смѣшиваютъ понемногу съ ликеромъ, пока все хорошо смѣшается; дать отстояться и профильтровать.

Селитра. Ликеры, въ составъ которыхъ входятъ масла, имѣютъ слегка молочный цвѣтъ; чтобы избѣжать этого, слѣдуетъ только прибавить немного спирта; если и это не поможетъ, то можно также очистить ихъ растворомъ нѣсколькихъ граммовъ селитры въ стаканѣ воды.

Квасцы. На каждыя 15 бут. 1 золотн. квасцовъ, растворенныхъ въ 1/4 ст. водѣ.

Молоко. Взять на каждыя 15 бут. 1/2 стак. молока; молоко вскипятить и смѣшать съ ликеромъ; прибавить затѣмъ 1/2 золотн. квасцовъ и опять хорошенько взболтать, дать отстояться и профильтровать.

1933. **Выдерживаніе наливокъ.** Готовую наливку разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ и ставятъ въ погребъ или другое прохладное мѣсто. Всякая наливка должна нѣкоторое время быть «выдержана», прежде, чѣмъ станетъ годной къ употребленію; въ свѣжемъ видѣ онѣ имѣютъ непріятный привкусъ, который лишь съ теченіемъ времени пропадаетъ. Нѣкоторыя наливки становятся годны къ употребленію лишь спустя нѣсколько мѣсяцевъ. Съ цѣлью ускорить этотъ процессъ, ставятъ бутылки на солнечное окно, причемъ бутылки должны быть защищены отъ непосредственнаго вліянія свѣта. Лучшіе сосуды для этой цѣли — глиняные кувшины. Черезъ сравнительно короткій промежутокъ времени наливку трудно отличить отъ выдержанной въ теченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

1934. **Абрикотинъ** (абрикосовая наливка). Берутъ 25 частей свѣжихъ абрикосовъ (безъ косточекъ), раздавливаютъ и выжимаютъ сокъ; затѣмъ наливаютъ 75 ч. спирта и настаиваютъ въ продолженіи 10 дней. Жидкость послѣ этого фильтруютъ и при нагрѣваніи растворяютъ 30 ч. сахара.

1935. **Айвовая наливка.** Вскипятить 2 бут. айвоваго сока и 2 фунт. сахара, прибавить 2 бут. спирта или хорошаго арака, все хорошенько размѣшать, профильтровать и разлить въ бутылки.

1936. **Ананасовая наливка.** Берутъ 56 час. свѣжаго ананаса, разрѣзаютъ на мелкіе кусочки и наливаютъ 86 ч. спирта, настаиваютъ въ продолженіи 10 дней, послѣ чего отжимаютъ; къ настойкѣ приливаютъ сиропъ изъ 128 ч. сахара и 108 ч. воды и затѣмъ добавляютъ 60 частей спирта и фильтруютъ.

1937. **Апельсинная наливка.** Берутъ 1 ч. цедры отъ свѣжаго апельсина или мандарина (безъ бѣлой кожицы) и настаиваютъ въ 10 ч. спирта въ продолженіи 12 дней и фальтруютъ. Затѣмъ приготовляютъ сиропъ изъ 180 час. сахара на 250 ч. воды, по охлажденіи прибавляютъ вышеприведенную настойку и 2400 ч. спирта.

1938. **Бергамотовая наливка.** Взять 360 част. свѣжихъ грушъ-бергамотовъ, измельчить въ кашицу, налить 180 ч. спирта, настаивать въ продолженіи 8 дней, отжать, профильтровать, прибавить растворъ 384 ч. сахару и 324 ч. воды и затѣмъ добавить 256 ч. спирта.

1939. **Брусничная наливка.** Вскипятить ягоды съ небольшимъ количествомъ воды, отжать и остудить сокъ; взять затѣмъ на каждую бутылку сока столько же хорошаго спирта или коньяка, подсластить сахаромъ, профильтровать и разлить въ бутылки.

1940. **Ванильная наливка.** Вложить въ 3 бут. спирта или хорошаго арака небольшую палочку ванили и дать настояться въ плотно закупоренной бутылкѣ 14 дней; подсластить затѣмъ 2 ф. сахара, распущеннаго въ $^1/_2$ бут. воды, и профильтровать.

1941. **Вишневка.** Размять 3 фунта сладкихъ вишенъ (безъ косточекъ), влить 3 бут. спирта, профильтровать, прибавить 2 ф. сахара, распущеннаго въ 2 бут. воды. Кто любитъ, можетъ прибавить 6 капель горько-миндальнаго масла.

1942. **Гвоздичная наливка.** Вложить въ бутыль $^1/_4$ ф. сухихъ вишенъ, 10 граммъ гвоздики, налить 1 бутылку спиртомъ или коньякомъ и настаивать въ теченіи 4 недѣль, ежедневно взбалтывая; подсластить затѣмъ сахаромъ и профильтровать.

1943. **Гренобль.** Распустить 2 ф. сахару въ 5 ф. рябиноваго сока; въ то же время всыпать въ 5 литровъ водки 10 гр. корицы, 24 шт. гвоздики, $^1/_2$ ф. персиковыхъ (или вишневыхъ) листьевъ, $^1/_2$ ф. толченыхъ вишневыхъ ядрышекъ, настоять ихъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ, слить затѣмъ настой, смѣшать съ сокомъ и профильтровать.

1944. **Грушевая наливка.** Берутъ нѣсколько ароматныхъ грушъ, только что снятыхъ съ дерева, нарѣзаютъ на мелкіе куски, наливаютъ спирта, настаиваютъ въ продолженіи 10 дней; отжимаютъ, фильтруютъ и подслащаютъ сахаромъ. Можно для вкуса прибавить лимонной цедры.

1945. **Ежевичная наливка.** Раздавить въ кашу 15 ф. ежевики и дать постоять 8 – 10 дней въ свѣтломъ прохладномъ мѣстѣ. Затѣмъ сварить эту кашу и процѣдить, снова положить въ горшокъ и снова дать постоять около недѣли, затѣмъ прибавить къ соку (удаливъ изъ него кожицу) $^1/_2$ ф. распущеннаго сахара и поставить на огонь, пока закипитъ; тогда остудить жидкость, прибавить спирта и разлить въ бутылки.

1946. **Земляничная наливка.** Всыпать 2 стакана спѣлой лѣсной земляники (только что набранной) въ бутылку и залить ее 3 стаканами спирта, накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 8—10 дней отжать черезъ кисею, прибавить 2 стакана вскипяченнаго и остуженнаго сиропа.—Такъ же дѣлается наливка изъ садовой земляники и клубники.

1947. **Имбирная наливка.** Столочь 25 граммъ имбиря и всыпать вмѣстѣ съ 12 — 15 зернами бѣлаго перца въ бутыль, наполненную до половины спиртомъ и поставить въ прохладное мѣсто, черезъ 8 дней профильтровать жидкость, смѣшать съ 2 ф. сахара, вскипяченнаго съ 2 бутылками воды; прибавить еще 1 бутылку спирта и разлить ликеръ въ бутылки.

1948. **Какао-ликеръ.** (Crême de cacao). Взять 50 граммъ порошка какао (безъ масла), 3 грамма корицы, 1 граммъ ванили, налить 1 ст. спирта и 1 ст. воды и держать недѣлю въ тепломъ мѣстѣ, время отъ времени взбалтывая; затѣмъ профильтровать жидкость, смѣшать съ 2 стаканами горячаго сахарнаго сиропа и разлить въ бутылки.

1949. **Кюрасо** приготовляютъ слѣдующимъ образомъ. 1 ф. высуш. и очищ. померанц. кор., 60 граммъ мелко истолчен. корицы, 60 граммъ гвоздики настаиваютъ въ $8^1/_2$ литрахъ водки въ теченіи 8 — 10 дней, отжимаютъ и фильтруютъ, прибавляютъ 5 ф. сахара распущеннаго въ 1 литрѣ воды и еще разъ фильтруютъ.

1950. **Липовая наливка.** Взять свѣжій липовый цвѣтъ, наполнить имъ до половины бутыль и настаивать его въ теченіи 14 дней въ спиртѣ; затѣмъ отцѣдить, прибавить на каждую бутылку настоя, 1 ф. сахара, распущеннаго въ 1 бут. холодной воды и, профильтровавъ, разлить въ бутылки.

1951. **Малиновая наливка.** Взять 1 ф. размятой малины на 2 бутылки водки, настаивать въ теченіи 4 недѣль, затѣмъ отжать, прибавить 2 ф. распущеннаго сахара и профильтровать.

1952. **Медовая наливка.** Настоять спиртъ на вишневыхъ косточкахъ, тминѣ, мятѣ и лимонной цедрѣ. Затѣмъ взять въ два раза большее количество растворенаго въ водѣ меда (2 части меда и 1 часть воды), хорошенько прокипятить его, снимая пѣну и доливая кипяткомъ, приблизительно въ теченіе 4 часовъ. Прокипяченный медъ остудить и влить въ него профильтрованный спиртъ. Послѣ этого вся смѣсь ставится въ теплое мѣсто, недѣли на 3 и затѣмъ разливается въ бутылки. *В. П.*

1953. **Мокка-ликеръ.** Для этого ликера берутъ 1 ф. жженаго и тщательно смолотаго кофе-мокка и настаиваютъ въ 5 бутыл. водки въ теченіи недѣли, прибавляютъ 2 фунта сахару, распущеннаго въ 2 бутылкахъ воды и фильтрованный разливаютъ въ бутылки.

1954. **Мятная наливка.** Налить 90 граммъ мятныхъ листьевъ 3 бутылками спирта или коньяка, поставить въ теплое мѣсто; спустя 4 недѣли слить настой, смѣшать съ 1 фунт. распущеннаго сахара и профильтровать.

1955. **Орѣховая наливка.** Наполнить бутыль до половины нарѣзанными зелеными орѣхами; всыпать немного корицы и нѣсколько зеренъ перцу, налить бутыль до верху спиртомъ и держать ее 2 мѣсяца въ тепломъ мѣстѣ; затѣмъ слить, профильтровать и подсластить сахаромъ.

Употребляемые для наливки орѣхи должны быть не совсѣмъ спѣлые, безъ внутренней кожицы. Эта наливка, говорятъ, очень полезна для желудка и при долгомъ стояніи получаетъ великолѣпный вкусъ, напоминающій малагу.

1956. **Персиковая наливка.** Очистить отъ косточекъ 5 ф. персиковъ, размять ихъ и налить 3 бут. спирта, спустя 8—12 дней профильтровать настой, прибавить 2 капли горько-миндальнаго масла, 3 фунта сахара, разбавленнаго въ $^1/_2$ бут. воды.

1957. **Полынная наливка.** (Absinthe). Берутъ листьевъ полыни безъ черешковъ

ковъ, цедры отъ апельсина или померанца, обливаютъ спиртомъ и оставляютъ стоять въ продолженіе сутокъ. Затѣмъ фильтруютъ и подслащаютъ сахаромъ.

1958. **Померанцевая наливка.** Срѣзать цедру съ нѣсколькихъ свѣжихъ померанцевъ, залить ее хорошимъ спиртомъ, дать настояться въ тепломъ мѣстѣ въ теченіи 8 дней, вскипятить затѣмъ 1/2 ф. сахара съ бутылкой воды; смѣшать, когда остынетъ, съ настоемъ, профильтровать и разлить въ бутылки. Этотъ ликеръ долженъ вылежаться, по крайней мѣрѣ, 6 мѣсяцевъ, чтобы получить настоящій вкусъ.

1959. **Розовая наливка.** Наложить розовыхъ листьевъ въ бутыль, залить французской водкою и дать настояться въ теченіи 4 — 5 недѣль; затѣмъ профильтровать, подсластить, еще разъ профильтровать и разлить въ бутылки.

1960. **Рябиновая наливка.** Всыпать мороженную рябину въ бутыль и залить водкою, тщательно закупорить и держать нѣсколько мѣсяцевъ въ теплой комнатѣ, пока ягоды совершенно обезцвѣтятся; профильтровать сокъ, смѣшать съ распущеннымъ сахаромъ (1 ф. сахара на каждую бутылку); еще разъ профильтровать. Этотъ ликеръ долженъ долго лежать, пока станетъ пріятнымъ на вкусъ.

1961. **Смородиная наливка.** Размять 5 стакановъ смородины (черной, бѣлой или красной), всыпать въ бутыль, облить такимъ же количествомъ спирта и настаивать около недѣли въ тепломъ мѣстѣ, постоянно взбалтывая. Отжать затѣмъ сокъ, подсластить 1 ф. сахара, распущеннаго въ 5 стаканахъ воды. Кто любитъ, можетъ прибавить въ настой нѣсколько гвоздикъ и немного корицы.

1962. **Тминная наливка** (Kümmel). Взять 3 столовыя ложки толченнаго тмина, налить 2 бут. водки и настаивать въ теченіи недѣли, затѣмъ профильтровать и подсластить 1/2 фунтомъ сахара, распущеннымъ въ 1 бут. воды.

1963. **Черничная наливка.** Размять 4 фунта черники, закрыть и дать постоять 3 дня въ погребѣ; затѣмъ выжать сокъ, смѣшать его съ 1/2 фунтомъ сахара, вскипяченнаго съ 1 стак. воды, прибавить спирта и немного корицы и гвоздики.

1964. **Яблочная наливка.** Берутъ 10 ф. спѣлыхъ райскихъ яблочекъ, раздавливаютъ въ кашу, налить 1 бут. спирта, 1 бут. воды, закупорить и держать 8 дней въ прохладномъ мѣстѣ; затѣмъ процѣдить, прибавить 3 бут. спирта, 8 ф. сахара и 3 бут. воды и все профильтровать.

Настойки.

Взять 1/4 ведерную посуду, всыпать всѣ предназначенныя для настоя вещества, налить ведро до половины водкою, взболтать и дать 2—3 недѣли постоять, часто взбалтывая; затѣмъ профильтровать и разлить въ бутылки. Всѣ вещества должны быть тщательно измельчены, корки разрѣзаны, травы растерты.

1965. **Американская горькая** (желудочная) на 1/4 ведра водки:

Ангеликоваго корня	1 1/2	золотн.
Корня кальмуса . .	16	„
Калганнаго корня .	2 1/2	„
Можжевеловыхъ ягодъ.	4	„
Ромашки	3	„

1966. **Англійская горькая** на 1/4 ведра водки:

Померанцевой корки .	2	золотн.
Полыни	3	„
Тысячелистника	3	„
Гензіановаго корня . .	2	„
Хинной корки.	2	„
Бенедиктиновой травы	3	„

1967. **Анисовая настойка** на 1/4 Ведра водки:

Анисовыхъ сѣмянъ. .	8	золотн.
Кюммелевыхъ „ . .	10	„

1968. **Ерофеичъ** *). Взять слѣдующія травы и коренья:

а) по 2 горсти:

1) золототысячника,
2) дойной,
3) звѣробоя,
4) буквицы,
5) почечуйной,
6) полыни;

б. по 6 золотниковъ.

7) чабры,
8) шалфея,
9) александр. листа;

в) по 12 золотниковъ:

10) трефоли,
11) чернобыльника,
12) укропа,
13) аниса,
14) богородицкой травы (бѣлой),
15) сѣмени огородн. зори,
16) корня полев. зори,
17) можжевеловыхъ ягодъ,
18) цикорія,
19) ромашки,
20) піоннаго корня;

г) по 1/4 фунта.

21) калгана,
22) лимоннаго корня.

Всѣ вышеприведенные травы и коренья слѣдуетъ изрѣзать и всыпать въ четвертную бутыль (1/4 ведра), въ которую влить хорошей водки, крѣпко закупорить и поставить въ теплое мѣсто на однѣ сутки. Пить пополамъ съ водкой или виномъ передъ кушаньемъ. Если его пить какъ горькую водку, то достаточно прибавить нѣсколько капель на рюмку водки.

Свойства настойки по выраженію того времени: 1) умѣренно слабитъ, 2) острыя мокроты съѣдаетъ, 3) желудокъ въ крѣпости содержитъ, 4) затмѣніе головы разгоняетъ, 5) хмѣль сокрушаетъ и похмѣлье облегчаетъ, 6) потъ производитъ, 7) слабую плоть согрѣваетъ, 8) кручину искореняетъ, 9) сонъ наводитъ, 10) камень раздробляетъ, 11) женамъ плодородіе приноситъ.

*) Настойка бывшая въ старину въ большомъ употребленіи въ помѣщичьихъ домахъ. Самъ Ерофеичъ былъ лекаремъ у графа Орлова Чесменскаго, для котораго и составилъ свою врачебную настойку (Русская Старина 1902 г.).

1969. **Лимонная настойка** на 1/4 ведра водки:

Лимонной корки . . . . 2 фунта.

1970. **Московская настойка** (старинная). Взять по 1/2 фун. слѣд. травъ: имбирю, калгану, шалфею, перечной мяты, анису, и на все количество налить 1/4 ведра водки и поставить настаиваться на 18 дней, время отъ времени взбалтывая. Затѣмъ профильтровать и разлить въ бутылки.

1971. **Мятная настойка** на 1/4 ведра водки:

Перечной мяты . . . . 1 фунтъ.
Лимонной цедры . съ 1 лимона.

1972. **Полынная настойка** на 1/4 ведра водки:

Полыни. . . . . 1 фунтъ.
Корки . . . . . съ 4 апельс.

1973. **Померанцевая настойка** на 1/4 ведра водки:

Померанцевой (или апельсинной) корки . . . . . 2 фун.
Имбирнаго корня. . . . . 5 зол.

1974. **Тминная настойка.** На 1/4 ведра водки:

Тминныхъ сѣмянъ. . . . 1/2 фун.
Укропныхъ „ . . . . 5 зол.

1975. **Французская горькая** на 1/4 ведра водки:

Анисовыхъ сѣмянъ. .	1	золотн.
Кардамона	1 1/2	„
Лимонныхъ корокъ. .	3 1/2	„
Калганнаго корня. . .	1/2	„
Имбирнаго корня. . .	1 1/4	„
Мускатнаго орѣха . .	1/4	„
Гвоздики.	1/2	„
Фіалковаго корня. . .	1	„
Корицы.	1/2	„

1976. **Шведскій наборъ** [1]). Въ 1 бутылку хорошей водки или бѣлаго вина.

а) вымать:

1) сабуру (алоэ) 7 золотн.
2) ревеня копытчатаго 1 золотн.
3) листвен. бѣлой губки 1 золотн.
4) шафрану 1 золотн.
5) венеціанскаго теріаку 1 золотн.
6) горевичнаго корня 1 золотн.
7) цитварнаго корня 1 золотн.
8) корня «сокольяперелета» 1 зол.
9) смолы мирры 1 золотн.
10) калгану 1 золотн.

б) настоять 14 дней въ тепломъ мѣстѣ или на солнечномъ окнѣ.

Употребляется эта настойка: 1) отъ тошноты (1 ложку), 2) отъ разстройства пищеваренія (по 2 ложки въ 4 ложкахъ воды), 3) отъ глистовъ (по 1 ложкѣ въ теченіе недѣли), 4) отъ подагры (во время припадковъ, 3 раза въ день по 1 ложкѣ въ 4 ложкахъ воды), 5) отъ водянки (по 1 ложкѣ въ бѣломъ винѣ въ теченіе мѣсяца), 6) отъ лихорадки (по 1 ложкѣ во время лихорадки), 7) отъ запора (2—3 ложки въ день), 8) для возстановленія регулъ (по 1 ложкѣ въ день въ 3 хъ ложкахъ краснаго вина, на тощакъ, въ теченіе 2-хъ недѣль), 9) для подкрѣпленія силъ (по 8 капель въ двойномъ количествѣ краснаго вина, утромъ и вечеромъ), 10) противъ мигрени и ипохондріи 11) противъ зубной боли (наружное), 12) для очищенія крови. Для взрослыхъ—столовая ложка, для дѣтей—чайная ложка. При пріемахъ настойки особой діэты не требуется, но слѣдуетъ избѣгать кислыхъ и жирныхъ блюдъ, молока и крѣпкаго чая.

1977. **Литература:**

П. П. Александрова, (преподавательница повареннаго искусства въ С.-Петербургѣ). Практическія основы кулинарнаго искусства. Руководство для кулинарныхъ школъ и для самообученія. Съ 108 рис. Съ приложеніемъ краткаго популярнаго курса мясовѣдѣнія магистра ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатьева. Спб. Изданіе автора. 1899.

А. Альмединген. Руководство для приготовленія горькихъ водокъ, ликеровъ и наливокъ домашнимъ способомъ. Спб. Изданіе Ф. В. Щепанскаго. 1895. Цѣна 75 коп.

Ю. А. Іогансонъ. Поваренная книга. Руководство для приготовленія простыхъ, тонкихъ и вегетаріанскихъ обѣдовъ. Спб. Изданіе А. Ф. Маркса. 1902 г.

А. Г. Клинге. Сборникъ избранныхъ прописей (рецептовъ) по фармацевтическимъ и техническимъ производствамъ. Спб. 3-е изданіе К. Л. Риккера. Цѣна 70 коп.

Н. Н. Масловъ, (преподаватель поварскихъ курсовъ въ С.-Петербургѣ). Кондитеръ. Практическое руководство къ приготовленію всевозможныхъ кондитерскихъ издѣлій. Съ 75 рис. Спб. Изданіе В. И. Губинскаго, 1899 г. Цѣна 1 р. 20 коп.

Е. Молоховецъ. Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средства къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Спб. 23-е изданіе. 1903 г. Цѣна 4 руб.

М. Ределинъ. Домъ и хозяйство. Руководство къ раціональному веденію домашняго хозяйства въ городѣ и въ деревнѣ. Въ 2-хъ томахъ (второй томъ—полная поваренная книга). Спб. 3-е изданіе А. Ф. Маркса. 1900. Цѣна 4 руб.

М. Ределинъ. Книга о консервахъ. Практическое и теоретическое руководство къ заготовленію овощей и плодовъ въ жестянкахъ и бутылкахъ. Съ 13-ю рис. Спб. 2-е изданіе А. Ф. Маркса. Цѣна 50 коп.

В. П. Ясинская. Что сегодня готовить? Ручная книжка, содержащая въ себѣ описаніе болѣе 150 блюдъ для безкровнаго питанія. Спб. Изданіе автора 1899. Цѣна 1 руб.

[1]) Старинная цѣлебная настойка, рецептъ которой найденъ въ бумагахъ шведскаго доктора Эрнста.

Комнатное цвѣтоводство.

Город. садовн. *К. Гейке.*

Потребность убирать свое жилище цвѣтами и растеніями является чуть ли не всеобщею, въ особенности, въ сѣверныхъ странахъ, гдѣ человѣкъ такъ долго разлученъ съ природою суровою и продолжительною зимою и неприглядными условіями сырой и холодной осени. Этимъ-же объясняется тотъ фактъ, что любовь къ растеніямъ гораздо болѣе развита тамъ, гдѣ труднѣе всего культивировать растенія, т. е. на сѣверѣ. Самое бѣдное жилище, гдѣ есть небольшое окно, непремѣнно, имѣетъ хоть какое-нибудь растеньице.

Стоитъ кому либо стать, хотя бы даже случайнымъ обладателемъ комнатныхъ растеній, у него является, большей частью, желаніе ухаживать за ними и сохранить ихъ. Цвѣты служатъ несомнѣнно лучшимъ украшеніемъ всякой комнаты, какъ мы уже имѣли случай объ этомъ говорить (§ 1079). Если первыя попытки въ этомъ направленіи сопровождаются хотя бы не большимъ успѣхомъ, онѣ нерѣдко влекутъ за собою настоящую любовь къ цвѣтамъ; тогда трудности ухода за цвѣтами съ избыткомъ вознаграждаются доставляемымъ ими наслажденіемъ. Но, въ большинствѣ случаевъ, такія попытки кончаются обыкновенно неудачей, вслѣдствіе полнаго неумѣнія обходиться съ цвѣтами, и столь быстро возникшій интересъ къ нимъ такъ же быстро исчезаетъ. Нашей задачей является указать въ сжатой и доступной формѣ, какъ избѣжать обычныхъ при комнатной культурѣ растеній ошибокъ, и въ чемъ заключается правильный уходъ за ними, приноровленный къ ихъ естественнымъ потребностямъ. Прежде всего мы остановимся на общихъ основахъ комнатнаго цвѣтоводства, а затѣмъ уже перейдемъ къ уходу за каждымъ изъ комнатныхъ растеній въ отдѣльности. Мы, конечно, не можемъ разсмотрѣть здѣсь всѣ существующіе виды комнатныхъ растеній, а остановимся лишь на тѣхъ изъ нихъ, которые пользуются наибольшей распространенностью и которые легко пріобрѣсти во всякомъ садоводствѣ. Такъ какъ главная цѣль любителя заключается въ содержаніи растеній въ обыкновенныхъ жилыхъ комнатахъ (въ которыхъ средняя температура бываетъ 13° — 15° Реом.), то мы не будемъ здѣсь говорить ни о комнатныхъ теплицахъ, ни объ отдѣленіи совершенно особой комнаты для содержанія растеній. Условія обыкновенной жилой комнаты таковы, что является вполнѣ возможнымъ содержать множество растеній, которыя будутъ даже пышнѣе развиваться, чѣмъ въ теплицѣ; нужно только умѣть ихъ выбрать и поставить въ соотвѣтствующія условія, чтобы растеніе жило, росло, правильно питалось и дышало.

1978. **Гдѣ надо ставить цвѣты?** Слѣдуетъ всегда помнить, что для большинства растеній необходимо много свѣта. Въ комнатѣ, само собою, уже меньше свѣта, чѣмъ на открытомъ воздухѣ; очевидно, что цвѣты надо ставить тамъ, гдѣ всего свѣтлѣе, т. е. у окна. Цвѣтущія растенія, т. е. такія, которыя культивируются, главнымъ образомъ, благодаря ихъ красивымъ или пріятно пахнущимъ цвѣтамъ, требуютъ больше свѣта, нежели такъ наз. лиственныя растенія. Быстро растущія растенія нуждаются въ большемъ свѣтѣ, чѣмъ тѣ, которыя развиваются медленно. Окна, расположенныя на солнечной сторонѣ, особенно тѣ изъ нихъ, гдѣ солнце бываетъ утромъ, являются, поэтому, наилучшими для цвѣтущихъ и быстро растущихъ растеній. Зеленыя же растенія могутъ стоять подальше отъ оконъ или у тѣхъ оконъ, гдѣ мало солнца. Надо замѣтить, что ихъ листья слѣдуетъ даже оберегать отъ жгучихъ лучей полуденнаго солнца, прикрывая ихъ чѣмъ либо, опуская шторы и т. п., въ противномъ случаѣ они покрываются некрасивыми темными пятнами—послѣдствіями ожога. Лѣтомъ большинство комнатн. растеній можно ставить на подоконникѣ снаружи. Но почти всѣ онѣ безъ исключенія не выносятъ мороза, котораго слѣдуетъ всегда опасаться ранней весной и поздней осенью. Предъоконныя подставки для цвѣтовъ (см. рис. 144 № 1 и 2) должны имѣть боковыя стѣнки, чтобы дать возможность держать въ тѣни цвѣточные горшки; это имѣетъ огромное значеніе, такъ какъ многіе нѣжные корни развиваются между внутренней стѣнкой горшка и находящейся въ немъ землею. Они сгораютъ, если цвѣточный горшокъ вполнѣ открыть доступу солнечныхъ лучей. Хорошо также заполнять мхомъ промежутки между горшками и стѣнками подставки. Мы уже говорили, что растенія надо расположить такимъ образомъ, чтобы спереди находились наиболѣе нуждающіяся въ свѣтѣ, а остальныя позади. Слѣдуетъ еще замѣтить, что многія растенія, вслѣдствіе ихъ потребности въ свѣтѣ, растутъ въ ту сторону, гдѣ находится источникъ его; вслѣдствіе этого они искривляются, если долго остаются на одномъ и томъ же мѣстѣ. Поэтому, если хотятъ имѣть стройныя красивыя растенія, слѣдуетъ выбирать медленно растущія, стойкія растенія, или же надо почаще мѣнять ихъ положеніе къ свѣту, раньше чѣмъ онѣ успѣютъ изогнуться; потомъ выпрямить ихъ очень трудно.

1979. **Поливка цвѣтовъ.** Послѣ того, какъ цвѣты правильно установлены, дальнѣйшей задачей является слѣдить за правильностью роста ихъ при помощи надлежащаго ухода. Очень существенную роль играетъ при этомъ п о л и в к а. Въ этомъ отношеніи, по общему правилу, всего больше грѣшатъ, поливая то слишкомъ много, то слишкомъ мало. Вода служитъ для растеній необходимымъ питательнымъ матеріаломъ, а также средствомъ для добыванія питательныхъ веществъ изъ земли. Вода растворяетъ находящіяся въ землѣ питательныя вещества, разноситъ ихъ по всему растенію, которымъ онѣ и усваиваются; вода-же, исполнивъ свое назначеніе, испаряется съ широкой поверхности листьевъ. Какъ бы ни была почва плодородна — безъ воды она растенію ничего не даетъ и, напротивъ, при достаточномъ количествѣ воды и скудная почва даетъ ему необходимый для его питанія матеріалъ.

Но поливать комнатное растеніе надо лишь тогда, когда оно, дѣйствительно, въ этомъ нуждается, а именно когда поверхность земли въ горшкѣ суха. Послѣднее при нѣкоторомъ навыкѣ легко замѣтить по болѣе свѣтлой окраскѣ верхняго слоя земли. Но и тогда не слѣдуетъ лить много воды сразу; ее льютъ по-немногу, медленно до тѣхъ поръ, пока она не начнетъ переливаться черезъ край горшка. Безусловно вреднымъ мы должны признать обыкновеніе наполнять водою поддонки къ горшкамъ, съ цѣлью поддержанія въ нихъ влаги. Это ведетъ къ тому, что земляной комъ превращается въ маленькое болото, а изъ болотныхъ растеній лишь весьма

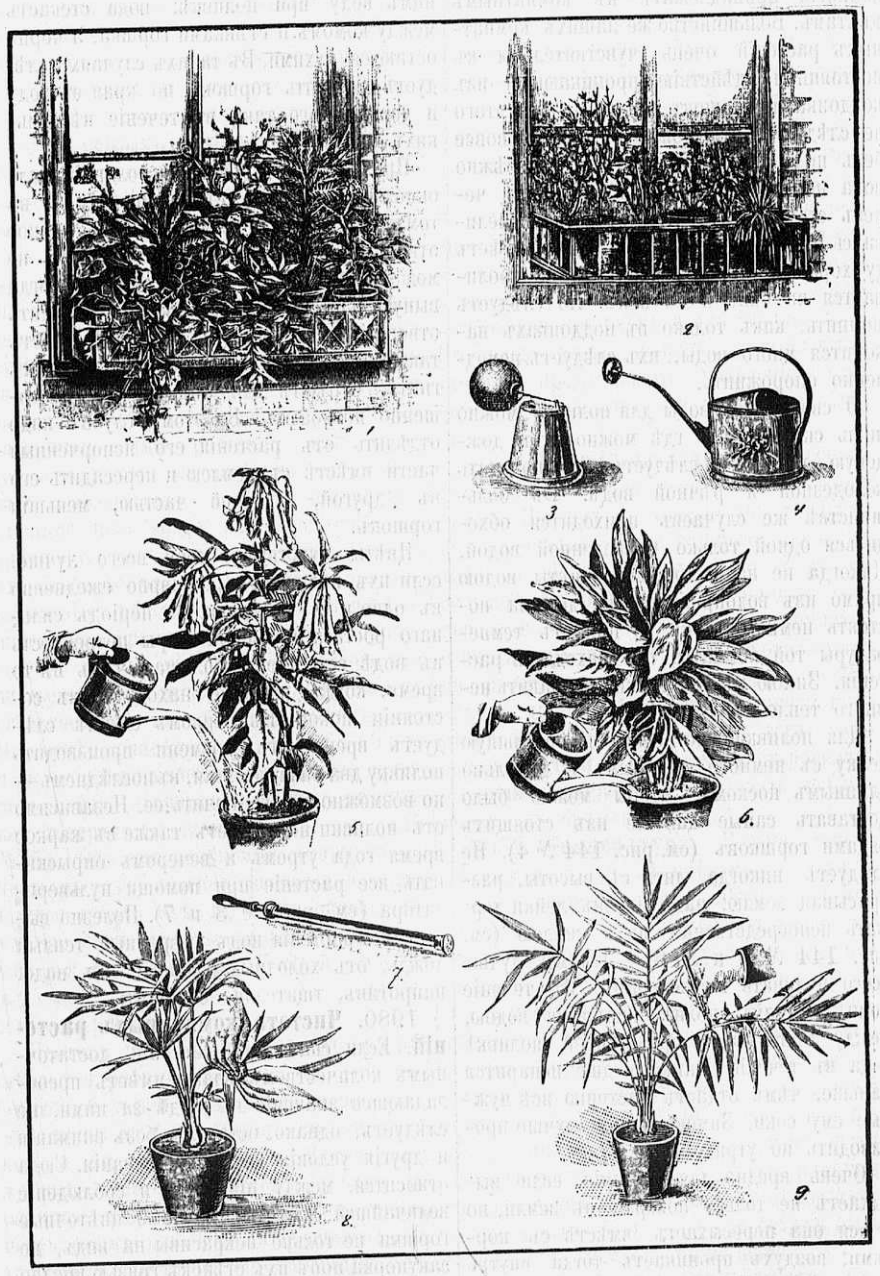


Рис. 144. Уходъ за комнатными растеніями.

немногія принадлежатъ къ комнатнымъ цвѣтамъ. Большинство же нашихъ комнатныхъ растеній очень чувствительны къ постоянному дѣйствію проникающей изъ поддонка въ горшокъ воды. Но изъ этого не слѣдуетъ, что можно обходиться вовсе безъ поддонковъ. При поливкѣ неизбѣжно вода попадетъ въ поддонокъ отчасти черезъ сточное отверстіе, отчасти переливаясь черезъ край горшка. Это имѣетъ ту хорошую сторону, что вода не проливается на окно и на полъ. Но слѣдуетъ помнить, какъ только въ поддонкахъ накопится много воды, ихъ слѣдуетъ немедленно опорожнить.

О свойствахъ воды для поливки можно лишь сказать, что гдѣ можно имѣть дождевую воду, ее слѣдуетъ предпочитать колодезной и рѣчной водѣ. Въ большинствѣ же случаевъ приходится обходиться одной только проведенной водой. Никогда не надо поливать цвѣты водою прямо изъ водопровода: она должна постоять немного, пока не приметъ температуры той комнаты, гдѣ находятся растенія. Зимою къ ней можно прибавить немного теплой воды.

Для поливки употребляютъ небольшую лейку съ немного согнутымъ и довольно длиннымъ носкомъ, чтобы можно было доставать самые дальніе изъ стоящихъ рядами горшковъ (см. рис. 144 № 4). Не слѣдуетъ никогда лить съ высоты, разбрасывая землю; надо носокъ лейки держать непосредственно надъ землею (см. рис. 144 № 5 и № 6). Лѣтомъ лучше всего поливать по вечерамъ. Въ теченіе ночи растенія вполнѣ насытятся водою, между тѣмъ какъ при ранней поливкѣ вода въ теченіе жаркаго дня испарится раньше, чѣмъ отдастъ растенію всѣ нужные ему соки. Зимою поливку лучше производить по утрамъ.

Очень вредно для растенія, если высыхаетъ не только поверхность земли, но и вся она пересыхаетъ вмѣстѣ съ корнями; воздухъ проникаетъ тогда внутрь между мельчайшими частицами земли и корешками и не пропускаетъ къ послѣднимъ воду при поливкѣ; вода стекаетъ между комомъ и стѣнками горшка, а корни остаются сухими. Въ такихъ случаяхъ слѣдуетъ опустить горшокъ по края въ воду и держать его такъ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ.

При слишкомъ обильной поливкѣ земля окисляется. Это можетъ произойти и въ томъ случаѣ, если закупорилось сточное отверстіе горшка и излишняя вода не можетъ быстро стечь. Приходится тогда вынуть растеніе изъ горшка и прочистить отверстіе. Чрезмѣрная поливка ведетъ также къ тому, что корни начинаютъ гнить, бурѣютъ или чернѣютъ и совершенно погибаютъ. Въ этомъ случаѣ надо отдѣлить отъ растенія его испорченныя части вмѣстѣ съ землею и пересадить его въ другой, большей частью, меньшій горшокъ.

Цвѣты чувствуютъ себя всего лучше, если ихъ поливаютъ регулярно ежедневно въ одно и то же время. Въ періодъ сильнаго роста и во время жары потребность въ водѣ естественно бо́льшая, чѣмъ въ то время, когда растеніе находится въ состояніи покоя. Въ первомъ случаѣ слѣдуетъ время отъ времени производить поливку два раза въ сутки, въ послѣднемъ—по возможности ограничить ее. Независимо отъ поливки не мѣшаетъ также въ жаркое время года утромъ и вечеромъ опрыскивать все растеніе при помощи пульверизатора (см. рис. № 3 и 7). Полезно выставлять растенія подъ умѣренный теплый дождь, отъ холодныхъ ливней ихъ надо, напротивъ, тщательно оберегать.

1980. **Чистота комнатныхъ растеній.** Если снабженіе растеній достаточнымъ количествомъ влаги имѣетъ преобладающее значеніе въ уходѣ за ними, не слѣдуетъ, однако, оставлять безъ вниманія и другія условія ихъ существованія. Сюда относится, между прочимъ, и соблюденіе величайшей чистоты. Грязные цвѣточные горшки не только некрасивы на видъ, но закупорка поръ ихъ стѣнокъ грязью вредно отражается на растеніяхъ. Слѣдуетъ поэтому почаще обмывать горшки. Пыль и

грязь, скопляющіяся обыкновенно на поверхности листьевъ, должны быть осторожно удаляемы при помощи мягкой губки и тепловатой воды (см. рис. 144 № 8). Завядшіе листья, отцвѣтшіе стебельки отрѣзаютъ острымъ ножемъ, а сорныя травы вырываютъ раньше, чѣмъ онѣ успѣютъ разрости́сь. Не мало вреда приносятъ, далѣе, растеніямъ разныя насѣкомыя, и чѣмъ слабѣе растеніе, чѣмъ хуже уходъ за нимъ, чѣмъ суше и пыльнѣе воздухъ въ комнатѣ, тѣмъ быстрѣе идетъ размноженіе этихъ паразитовъ. Они являются злѣйшими врагами растеній. Благодаря своей микроскопической величинѣ и окраскѣ, соотвѣтствующей окраскѣ поражаемыхъ ими растеній, они легко ускользаютъ отъ не особенно внимательнаго наблюдателя, и ихъ присутствіе узнается лишь тогда, когда растенію уже причиненъ значительный вредъ. Однимъ изъ наиболѣе распространенныхъ враговъ комнатныхъ растеній является *трипсъ*—маленькое черноватое насѣкомое, прячущееся днемъ на нижней поверхности листьевъ; его присутствіе узнается по оставляемымъ имъ бѣловатымъ пятнамъ. Не менѣе опасенъ и *красный паучекъ*—также маленькое насѣкомое краснаго цвѣта, образующее паутину на нижней поверхности листьевъ (см. рис. 145 № 5). Оба эти насѣкомыя отнимаютъ у листьевъ ихъ зеленое вещество и этимъ быстро губятъ ихъ. Не столь опасны, но все же очень вредны разнаго рода *щитовыя* (см. рис. 145 № 2) и *листовыя тли* (см. рис. 145 № 1), *дождевые черви* и др.

Противъ всѣхъ этихъ паразитовъ примѣняются разныя средства, но всѣ онѣ имѣютъ, большей частью, тотъ недостатокъ, что, уничтожая паразитовъ, вредно вліяютъ и на самое растеніе. Однимъ изъ лучшихъ средствъ является табакъ въ разныхъ видахъ. Табачнымъ настоемъ, получаемымъ кипяченіемъ обыкновенныхъ табачныхъ листьевъ или табачнымъ экстрактомъ, разбавленнымъ водою, опрыскиваютъ растеніе. Можно также употреблять табакъ въ формѣ мелкаго какъ пыль порошка: листья смачиваются водою и обсыпаются этимъ порошкомъ. Противъ травяной тли табакъ употребляется лишь тогда, когда ее нельзя раздавить пальцами. Крупнолистныя растенія, пораженныя трипсомъ или паучкомъ слегка намыливаются при помощи кисточки зеленымъ мыломъ и обмываются на слѣдующій день чистою водою (см. рис. 144 № 9). Для того, чтобы удалить дождевыхъ червей, растеніе поливается мыльной водою; тогда черви выползаютъ на верхъ и ихъ убираютъ.—Но лучше всего, конечно, тщательнымъ уходомъ предотвратить появленіе этихъ нерѣдко гибельныхъ для растенія насѣкомыхъ.

1981. **Свѣжій воздухъ** также необходимъ растенію для успѣшнаго произрастанія. Поэтому въ теплые дни слѣдуетъ по возможности чаще отпирать окна. Въ холодное время года это надо дѣлать съ большою осторожностью. Разница въ температурѣ между натопленной комнатой и наружнымъ воздухомъ вредно отражается на растеніяхъ. Лучше поэтому уносить ихъ въ другое мѣсто, пока комната провѣтривается и лишь послѣ того какъ окно закрыто и въ комнатѣ возстановилась обычная температура, ихъ опять возвращаютъ на прежнее мѣсто.

1982. **Температура.** Весьма частая ошибка въ уходѣ за цвѣтами, о которой мы еще будемъ говорить ниже, состоитъ въ томъ, что растенія держатъ слишкомъ тепло. Высокая температура теплицъ полезна растеніямъ лишь въ соединеніи съ ихъ влажнымъ воздухомъ. Но въ комнатахъ, гдѣ такой воздухъ не возможенъ, и температура должна быть соотвѣтственно ниже; температура умѣренно натопленной комнаты (около 15° Реомюра) является совершенно достаточной даже для наиболѣе зябкихъ растеній. Выносливыя-же растенія предпочитаютъ болѣе низкую температуру и для многихъ изъ нихъ она должна быть зимою лишь немного выше нуля.

1983. **Удобреніе горшечныхъ растеній.** Посаженное въ горшокъ растеніе

добываетъ себѣ пищу изъ земли. Само собою понятно, что, при небольшомъ количествѣ земли, питательныя вещества въ ней скоро истощаются, и растеніе начинаетъ голодать. Помочь этому можно двумя путями: или въ землю вводятъ новый питательный матеріалъ при помощи удобренія, или растеніе пересаживаютъ. Удобреніе имѣетъ огромное значеніе; если примѣнять его своевременно и умѣло, то къ пересадкѣ цвѣтовъ, которой не безъ основанія боится всякій любетель, приходится прибѣгать гораздо рѣже, хотя совсѣмъ обойтись безъ нея, конечно, невозможно. Удобренія, употребляемыя для комнатныхъ растеній, состоятъ обыкновенно изъ растительныхъ и животныхъ отбросовъ и содержатъ, подобно горшечной землѣ, всѣ необходимыя для растенія питательныя вещества. Удобрять комнатныя растенія слѣдуетъ лишь во время сильнаго роста. Только вполнѣ здоровыя растенія нуждаются въ удобреніи; больныя же и слабыя не могутъ усвоить и того количества питательнаго матеріала, который имъ доставляется землею и нерѣдко хирѣютъ отъ избытка пищи; онѣ должны въ такихъ случаяхъ быть пересаживаемы въ меньшіе горшки. Однимъ изъ наилучшихъ удобреній служитъ коровій навозъ; его размѣшиваютъ въ боченкѣ съ водою пока вода не помутнѣетъ, и этой навозной жижей поливаютъ растеніе. Но производить это слѣдуетъ на балконѣ или выставивъ горшки за окно для избѣжанія непріятнаго запаха. Въ комнатѣ лучше прибѣгать къ искусственнымъ средствамъ удобренія, т. е. къ изготовляемымъ химическимъ путемъ солямъ, содержащимъ необходимыя растенію питательныя вещества; ихъ можно купить во всякомъ складѣ сѣмянъ и аптекарскомъ магазинѣ. Эти соли растворяются въ водѣ и растворомъ производятъ удобреніе. Это лучше, чѣмъ употреблять ихъ въ сухомъ видѣ, посыпая ими землю въ горшкѣ. При употребленіи этихъ солей необходима большая осторожность; такъ какъ онѣ очень крѣпки, то давать ихъ растенію можно лишь въ весьма малыхъ дозахъ; въ противномъ случаѣ легко погубить растеніе. Весьма хорошимъ удобреніемъ являются „Чистыя питательныя соли проф. Вагнера“ Марка F. K. W.—для горшечныхъ растеній *).

1984. **Пересадка горшечныхъ растеній.** Удобреніе однако не можетъ замѣнить пересадки. Когда корни растенія совершенно истощатъ всю питательность земли и образуютъ вокругъ стѣнки горшка плотную массу въ родѣ войлока, растеніе необходимо пересадить. Лучшее время пересадки для большинства растеній — весна, когда возобновляется ростъ. Растенія, цвѣтущія весною, пересаживаются по отцвѣтеніи. Многія быстрорастущія и потому нуждающіяся въ усиленномъ питаніи растенія, должны быть пересажены впродолженіи лѣта нѣсколько разъ; другія, какъ напр., пальмы требуютъ пересадки не чаще, чѣмъ черезъ каждые 2—3 года. Новый сосудъ (горшокъ, кадка и т. д.) долженъ быть лишь немногимъ больше стараго. У растеній съ сильно развитыми, богатыми корнями полезно, а иногда и необходимо обрѣзать висящіе корни острымъ ножемъ (см. рис. 145 № 8). Наоборотъ, если растеніе имѣетъ лишь сильные главные корни и немногочисленныя мочки, не слѣдуетъ обрѣзать ни одного здороваго корня, удаляютъ только гнилыя и поврежденныя части ихъ до здороваго мѣста. Затѣмъ на дно горшка кладется черепокъ выпуклостью вверхъ, чтобы земля не закупорила сточнаго отверстія; на него насыпаютъ немного земли, но такъ чтобы посаженное вмѣстѣ съ земляннымъ комомъ растеніе не стояло выше чѣмъ прежде. Промежутокъ между комомъ и стѣнками горшка заполняется землею, которую осторожно уплотняютъ палочкой или рукою, чтобы не осталось нигдѣ пустыхъ мѣстъ (см. рис. № 10), затѣмъ горшокъ основательно поливаютъ. Пока корни не проникнутъ вполнѣ въ окружающую комъ свѣжую землю, растеніе не слѣдуетъ часто

*) 1 жестянка стоитъ 50 коп и продается во всѣхъ лучшихъ аптекарскихъ магазинахъ или въ главныхъ складахъ: С.-Петербургѣ, Адмиралтейскій пр., 10, у Г. Фрикъ или Одессѣ у А. А. Трапани.

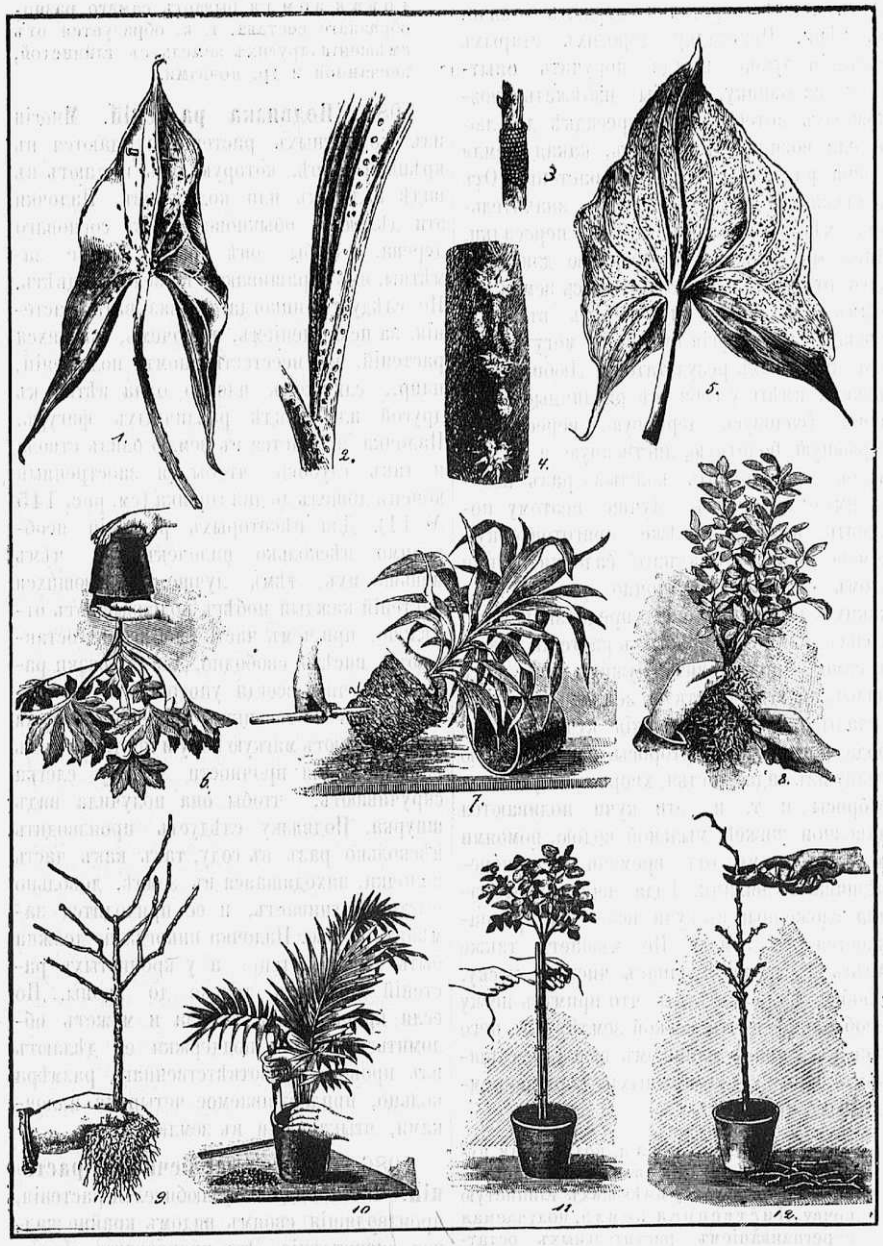


Рис. 145. Уходъ за комнатными растеніями.
1, Дитвенная тля. 2. Щитовидная тля. 3. Яички телкопряда-колечника. 4. Мохнатая тля 5. Красный паучокъ

поливать; болѣе нѣжныя растенія слѣдуетъ послѣ пересадки держать тепло, въ тѣни. Пересадку дорогихъ старыхъ растеній лучше всегда поручить опытному садовнику, чтобы избѣжать возможныхъ потерь. При пересадкѣ для любителя возникаетъ вопросъ, какая земля нужна различнымъ видамъ растеній. Отъ надлежащаго выбора земли въ значительной мѣрѣ зависитъ успѣхъ пересадки. Ниже мы укажемъ подходящую для каждаго отдѣльнаго растенія смѣсь земли; но этимъ мы отнюдь не имѣемъ въ виду сказать, что другія смѣси не могутъ дать благопріятныхъ результатовъ. Любитель не можетъ имѣть у себя всѣ различные виды земли (садовую, дерновую, вересковую, торфяную, болотную, лиственную и т. д.), чтобы приготовлять каждый разъ необходимую ему смѣсь. Лучше поэтому покупать нужную, свѣже приготовленную землю у добросовѣстнаго садовника; при этомъ необходимо точно указать для какихъ растеній она предназначается. Только для болѣе простыхъ растеній можно и самому приготовить нужную имъ такъ называемую компостную землю; для этого складываютъ въ невысокія кучи всякаго рода растительные отбросы, напр., сорную траву изъ сада, листья, хворостъ, кухонные отбросы и т. п., эти кучи поливаются навозной жижей, мыльной водою, помоями и т. д.; время отъ времени ихъ перемѣшиваютъ вилами. Года черезъ полтора-два сложенныя въ кучи вещества превращаются въ землю. Не мѣшаетъ также имѣть въ погребѣ запасъ чистаго песку. Вообще надо замѣтить, что примѣсь песку необходима почти всякой землѣ, безъ него она въ горшкѣ слишкомъ вязка и слишкомъ плотна для нѣжныхъ корней комнатныхъ растеній.

Дерновая земля, получаемая путемъ перегниванія въ кучахъ дерна, снятаго съ луговъ, имѣющихъ глинистую почву. **Лиственная земля**, получаемая перегниваніемъ растительныхъ остатковъ, преимущественно листьевъ. **Торфяная земля** — перегной болотной растительности. **Вересковая земля** — верхній слой почвы подъ верескомъ. **Садовая земля** бываетъ самаго разнообразнаго состава, т. к. образуется отъ смѣшенія другихъ земель съ глинистой, песчанной и др. почвами.

1985. **Подвязка растеній.** Многія изъ комнатныхъ растеній нуждаются въ крѣпкой опорѣ, которую имъ и даютъ въ видѣ палочекъ или колышковъ. Палочки эти дѣлаются обыкновенно изъ сосноваго дерева, чтобы онѣ были менѣе замѣтны, ихъ окрашиваютъ въ зеленый цвѣтъ. Не слѣдуетъ никогда подвязывать растенія, за исключеніемъ, впрочемъ, вьющихся растеній, въ неестественномъ положеніи, напр., слишкомъ плотно одна вѣтка къ другой или ввидѣ различныхъ фигуръ. Палочка втыкается въ землю близъ ствола и такъ глубоко, чтобы ея заостренный конецъ дошелъ до дна горшка (см. рис. 145 № 11). Для нѣкоторыхъ растеній необходимо нѣсколько палочекъ; но чѣмъ меньше ихъ, тѣмъ лучше. У вьющихся растеній каждый побѣгъ подвязываютъ отдѣльно, при чемъ часть побѣговъ оставляютъ висѣть свободно. Для подвязки растеній лучше всегда употреблять мочалу, но отнюдь не тесемки и бичевки, которыя прорѣзываютъ мягкую кору и портятъ этимъ растеніе. Для прочности мочалу слегка скручиваютъ, чтобы она получила видъ шнурка. Подвязку слѣдуетъ производить нѣсколько разъ въ году, такъ какъ часть палочки, находящаяся въ землѣ, довольно быстро загниваетъ, и ее приходится замѣнить новою. Палочка никогда не должна быть выше растенія, а у кронистыхъ растеній доходить только до кроны. Но если крона очень тяжела и можетъ обломиться, то для поддержки ея дѣлаютъ изъ проволоки соотвѣтственнаго размѣра кольцо, придерживаемое четырьмя палочками, втыкаемыми въ землю.

1986. **Обрѣзка горшечныхъ растеній.** Часто видишь у любителей растенія, производящія своимъ видомъ крайне жалкое впечатлѣніе. Это происходитъ не потому, что онѣ небрежно содержатся, а потому, что владѣлецъ ихъ не обрѣзаетъ.

Извѣстно, что горшечное растеніе, какъ бы тщательно за нимъ не ухаживали, все-же находится въ не совсѣмъ естественныхъ условіяхъ: корни его должны развиваться въ ограниченномъ пространствѣ, воздухъ, свѣтъ и теплоту оно получаетъ не въ томъ количествѣ и не такого качества, какъ на родинѣ. Понятно, что и ростъ его развивается не съ тою силою, какъ въ мѣстахъ его естественнаго нахожденія. Вѣтви такихъ относительно слабыхъ растеній, если ихъ не обрѣзывать, развиваютъ обыкновенно новые побѣги только изъ верхнихъ глазковъ, нижнія-же части ихъ остаются голыми. Вслѣдствіе тяжести новыхъ побѣговъ и листьевъ концы вѣтвей наклоняются, и вмѣсто красиваго прямого роста получается безобразное сплетеніе повиснувшихъ вѣтвей. Поэтому слѣдуетъ избѣгать всего того, что можетъ привести растенія въ подобное состояніе, лучшее-же средство для этого — **обрѣзка.**

Если растеніямъ желаютъ дать опредѣленную форму кронистаго деревца или пирамиды, то обрѣзка должна быть тѣмъ сильнѣе. Наиболѣе естественная форма для большинства комнатныхъ растеній — **кустовая**, поэтому мы будемъ здѣсь говорить только о необходимой обрѣзкѣ. Обрѣзкѣ подвергаютъ даже самыя молодыя растенія, напримѣръ только-что разсаженные черенковые экземпляры. Относительно послѣднихъ нужно съ самого начала опредѣлить, будемъ-ли мы ихъ вести ввидѣ кустарниковъ или штамбовыхъ деревцовъ. Въ первомъ случаѣ отрѣзаютъ ножемъ верхушку. Въ тепломъ парникѣ необрѣзанный черенокъ даетъ побѣги изъ всѣхъ глазковъ, въ комнатѣ же—только одинъ побѣгъ, обыкновенно изъ верхняго глазка; онъ вытягивается, не развѣтвляясь, по направленію къ свѣту. Отнятіе верхушки необходимо здѣсь потому, что только этимъ вызывается образованіе побѣговъ изъ спящихъ глазковъ. Для образованія штамбовыхъ экземпляровъ берутъ молодыя растенія, способныя по природѣ своей дать сильный ростъ. У нихъ не отнимаютъ верхушки, а напротивъ, даютъ имъ свободно расти, подвязывая, по мѣрѣ ея удлиненія, къ палочкѣ и осторожно удаляя всѣ появляющіеся боковые ростки. Когда побѣгъ достигнетъ опредѣленнаго роста, тогда только срѣзываютъ верхушку, отчего въ верхней части растенія разовьется нѣсколько боковыхъ побѣговъ. Изъ нихъ оставляютъ 3—5, даютъ имъ вырости на извѣстную длину и развить по нѣсколько листьевъ, а затѣмъ и съ нихъ срѣзываютъ верхушки. Отнятіе верхушекъ у вновь выростающихъ побѣговъ продолжается до тѣхъ поръ, пока не образуется полная крона.

У растеній, выводимыхъ въ формѣ кустовъ, также обрѣзываютъ верхушки побѣговъ нѣсколько разъ въ теченіи одного года. Это дѣлается для того, чтобы кусты приняли красивую форму и чтобы помѣшать имъ цвѣсти въ первый годъ. Ввиду того, что цвѣтеніе сильно истощаетъ растеніе, не слѣдуетъ давать молодымъ растеніямъ цвѣсти до тѣхъ поръ, пока онѣ вполнѣ не окрѣпнутъ.

Различныя породы растеній требуютъ и различнаго рода обрѣзки. Нѣкоторыя нужно подрѣзать всего одинъ разъ, въ молодомъ возрастѣ, чтобы заставить ихъ расти такъ хорошо, что ни въ какой дальнѣйшей обрѣзкѣ не представляется надобности. Другія же растенія, какъ лавровое дерево, мирты и др. требуютъ многократной прищипки молодыхъ побѣговъ. **Прищипка** производится ногтями большого и указательнаго пальцевъ, которыми удаляютъ молодой ростокъ.

Взрослыя цвѣтущія растенія, теряющія на зиму листья, (напр. фуксіи, гортензіи, розы, герань и др.), обрѣзываются обыкновенно одинъ разъ въ годъ, а именно весною, тотчасъ послѣ пересадки. Обрѣзка производится слѣдующимъ образомъ: сначала цѣликомъ вырѣзываютъ сухія и слабыя вѣтви, а также излишнія, растущія внутрь кроны и дѣлающія ее черезчуръ густою; затѣмъ остающіяся сильныя вѣтви укорачиваютъ приблизительно на одну треть ихъ длины, наблюдая при этомъ, чтобы верхній изъ остающихся глазковъ былъ обращенъ не внутрь кроны, а наружу. Изъ этого верхняго глазка обыкновенно развивается самый сильный побѣгъ, которому слѣдуетъ воспрепятствовать внутрь кроны, такъ какъ послѣдняя должна увеличиваться разростаніемъ побѣговъ по ея наружной поверхности.

Различные виды растеній не должны конечно, обстригаться по одному шаблону. Есть растенія, напримѣръ, **гортензіи**,

которыя развиваютъ цвѣточныя стрѣлки изъ верхнихъ глазковъ наиболѣе сильныхъ побѣговъ. Если весною эти побѣги обрѣзать, то не будетъ ничего удивительнаго, если гортензіи лѣтомъ не зацвѣтутъ. Слѣдовательно, гортензіи принадлежатъ къ тѣмъ растеніямъ, у которыхъ совсѣмъ не слѣдуетъ подрѣзывать сильныхъ побѣговъ, или, въ крайнемъ случаѣ, подрѣзывать ихъ уже послѣ цвѣтенія; обыкновенная-же весенняя подрѣзка должна ограничиваться у нихъ удаленіемъ слишкомъ густо сидящихъ и слабыхъ, т. е. неспособныхъ къ цвѣтенію побѣговъ. Роза также одно изъ тѣхъ растеній, у которыхъ обрѣзка не такъ проста, какъ, напримѣръ, у фуксіи. Слишкомъ сильно обрѣзанная роза идетъ въ древесину и мало цвѣтетъ, и слишкомъ слабо подрѣзывать розу тоже нехорошо, такъ какъ при этомъ образуется некрасивый кустъ или крона съ голою нижнею частію, вслѣдствіе того, что нижніе глазки останутся неразвитыми.

Внимательный любитель въ большинствѣ случаевъ скоро опредѣлитъ, какая именно обрѣзка нужна его растеніямъ. Для этого ему слѣдуетъ только замѣтить, какое вліяніе на ростъ и цвѣтеніе растеній имѣлъ тотъ или другой изъ примѣненныхъ имъ способовъ обрѣзки и тогда ему легко будетъ избѣжать ошибокъ. Обрѣзка производится острымъ ножомъ и садовыми ножницами (см. рис. 145 № 12).

1987. **Разведеніе растеній.** Въ задачу этой главы не входитъ дать полное руководство къ самостоятельному разведенію растеній. Любитель, обыкновенно, и не имѣетъ въ своемъ распоряженіи всѣхъ нужныхъ для этого приспособленій, и неудачныя попытки въ этомъ отношеніи нерѣдко подрываютъ самую любовь къ цвѣтамъ. Для нѣкоторыхъ растеній, разведеніе которыхъ не представляетъ особенныхъ трудностей, мы ниже, при обзорѣ отдѣльныхъ видовъ ихъ, дадимъ краткія указанія относительно способа ихъ размноженія. Кто хочетъ посвятить себя уходу за цвѣтами не только какъ любитель, тотъ не обойдется, конечно, безъ какого нибудь большого спеціальнаго руководства. Для того мы можемъ рекомендовать трудъ Гесдерфера—Комнатное садоводство *). Вообще же при практическихъ затрудненіяхъ лучше обращаться за совѣтомъ къ опытному садовнику.

*) Спб. Изданіе Девріена. Цѣна 5 р.

Изъ-за этого, а также вслѣдствіе разныхъ другихъ соображеній, лучше всегда закупать растенія въ имѣющихся у себя на мѣстѣ садоводствахъ. Такимъ образомъ, знакомишься съ садовниками-практиками, которые при случаѣ охотно помогутъ совѣтомъ и дѣломъ. Не слѣдуетъ покупать только что посаженныя растенія или такія, которыя уже вскорѣ потребуютъ пересадки: первыя съ трудомъ приспособляются къ новымъ условіямъ; вторыя—не успѣютъ еще приспособиться, какъ уже приходится ихъ пересаживать. Въ обоихъ случаяхъ рискуешь потерпѣть ущербъ вслѣдствіе гибели растенія. Не надо, далѣе, гнаться за высокими, пышно разросшимися растеніями, которыя выросли въ атмосферѣ теплицъ и недостаточно закалены. Пусть другія не такъ красивы на видъ, но за то онѣ гораздо легче акклиматизируются въ обыкновенной квартирѣ. Наконецъ, надо еще слѣдить за тѣмъ, чтобы получать именно тѣ виды, которые требуешь, при чемъ на каждомъ изъ нихъ долженъ быть ярлыкъ съ его названіемъ. Это способствуетъ лучшему ознакомленію съ различными видами растеній и, зная ихъ названія, легче услѣдить, какія именно растенія лучше прививаются въ данной квартирѣ. Ибо растенія, называемыя комнатными, не во всѣхъ квартирахъ прививаются съ одинаковымъ успѣхомъ, такъ какъ и условія для ихъ произростанія не всюду одинаковы. Разница во влажности воздуха, обиліи свѣта, температурѣ совершенно различно отражается на каждомъ отдѣльномъ растеніи, и, при нѣкоторой наблюдательности, не трудно замѣтить, какимъ растеніямъ благопріятствуютъ именно данныя условія.

1988. **Жардиньерки.** Растенія должны служить украшеніемъ сами по себѣ, благодаря своей красотѣ и совершенству своихъ формъ. И всякое убранство ихъ въ цвѣтную шелковую бумагу, пестрые бантики и т. д. является верхомъ безвкусія. Если уже хотятъ скрыть не всегда изящный горшокъ, лучше прибѣгнуть для этого къ т. н. cache-pot и къ красивымъ жардиньеркамъ. Послѣднія только тогда имѣютъ свой raison d'être, когда онѣ дѣйствительно художественно сдѣланы и гармонируютъ съ общей обстановкой комнаты. Жардиньерки рыночной работы вносятъ только дисгармонію.

Отдѣльные виды комнатныхъ растеній.

Въ нашемъ дальнѣйшемъ обзорѣ комнатныхъ растеній мы ограничимся лишь тѣми, пригодность которыхъ къ культурѣ можно считать вполнѣ доказанной. Не описывая ихъ подробно, мы приведемъ лишь наиболѣе характерные ихъ признаки. Каждый видъ носитъ у насъ свое ботаническое названіе, подъ которымъ его можно получить во всякомъ садоводствѣ, а также наиболѣе употребительное русское наименованіе, у нѣкоторыхъ видовъ указана также ихъ родина. Комнатныя растенія расположены у насъ въ такомъ порядкѣ, что цвѣтущія растенія слѣдуютъ другъ за другомъ по времени ихъ цвѣтенія, начиная съ весны, а затѣмъ ужъ идутъ листовыя растенія. — Подъ выгонкой цвѣтовъ разумѣютъ такой уходъ за цвѣтущими растеніями, при которомъ онѣ даютъ листья, стебли и цвѣты въ любое время года. Это основано на томъ, что въ присутствіи влаги, тепла и свѣта находившіяся до тѣхъ поръ въ состояніи покоя растенія начинаютъ расти и развиваться. При естественномъ порядкѣ вещей это имѣетъ мѣсто весною, когда растенія подвергаются дѣйствію теплаго весенняго солнца. Въ комнатѣ имъ можно доставить тепло и другія необходимыя условія искусственнымъ путемъ гораздо раньше и этимъ вызвать болѣе раннее ихъ произростаніе и цвѣтеніе.

Не всѣ, впрочемъ, растенія поддаются такой выгонкѣ. Перечисленіе всѣхъ выгоночныхъ растеній, а также необходимыхъ для успѣшности выгонки условій и приспособленій завело бы насъ слишкомъ далеко. Мы должны поэтому ограничиться только тѣми изъ нихъ, которыя любитель безъ особеннаго труда можетъ довести до цвѣтенія у себя въ комнатѣ.

Весенніе цвѣты.

1989. **Гіацинтъ** (Hyacintus orientalis, Востокъ). Гіацинты имѣютъ по большей части круглыя твердыя луковицы съ уплощеннымъ донцемъ и притупленной верхушкой (см. рис. 146 № 2—первая луковица слѣва). Изъ донца выходятъ длинные нитевидные корни, изъ верхушки 4—8 листьевъ и между ними цвѣточный стебель съ великолѣпно окрашенными благоухающими цвѣтами. При покупкѣ луковицъ надо просить луковицы „смѣсь“, если не хотятъ имѣть нѣсколько болѣе дорогихъ сортовъ съ названіями, при чемъ главное вниманіе надо обратить не на величину, а на твердость луковицы. Въ сентябрѣ или началѣ октября луковицы сажаютъ въ горшки по одной въ каждомъ. Земля должна быть смѣшана изъ 2 частей садовой земли, 1 части парниковой и $^1/_2$ части песку. Луковицу сажаютъ такимъ образомъ, чтобы она на половину выступала изъ земли, послѣ чего землю плотно обжимаютъ. На рис. 146 № 1 показана правильно посаженная луковица, а № 3 - неправильно посаженная. Затѣмъ горшки хорошенько поливаютъ и закапываютъ въ саду или же ставятъ ихъ въ погребъ, засыпавъ рыхлой землею, чтобы луковицы пустили корни. Спустя $2^1/_2$—3 мѣсяца, т. е. къ началу декабря тѣ луковицы, которыя всего раньше посажены, успѣваютъ обыкновенно окорениться; тогда горшки, изъ которыхъ показываются уже также и маленькіе листочки, вынимаютъ и вносятъ въ жилую комнату, гдѣ ставятъ на подоконникъ. Если не имѣть достаточно терпѣнія и внести горшокъ въ теплое помѣщеніе раньше, чѣмъ слѣдуетъ, легко погубить все растеніе. Въ горшкѣ нужно всегда поддерживать нѣкоторую влажность. Въ

теченіе 6—8 дней луковицу прикрываютъ маленькимъ горшкомъ или бумажнымъ колпакомъ въ видѣ конуса. Затѣмъ уже дѣло идетъ быстро, и спустя 3—4 недѣли, когда нижніе бутоны начинаютъ распускаться, горшокъ переносятъ въ болѣе холодное помѣщеніе, чтобы цвѣты не такъ скоро завяли.

Если посажено достаточно луковицъ, выгонку ихъ можно производить постепенно съ промежутками въ двѣ недѣли, такъ что въ теченіе долгаго времени будутъ цвѣсти то одинъ, то другія.

Очень распространена также выгонка гіацинтовъ въ бокалахъ съ водою. Для этого луковицы вставляютъ около половины октября въ бокалы, наполненные до шейки водою. Луковица должна сидѣть въ бокалѣ плотно, но не касаясь донцемъ воды (см. рис. № 7 и 6). Затѣмъ луковицы ставятъ для окорененія мѣсяца на два въ погребъ или по крайней мѣрѣ въ темный уголъ нежилаго помѣщенія, прикрывая ихъ колпачками. Воду добавляютъ по мѣрѣ надобности. Только когда корни достигнутъ дна бокала, его вносятъ въ теплую комнату. Въ теченіе нѣсколькихъ дней луковицы остаются подъ колпачками. Въ общемъ, выгонка въ бокалахъ идетъ обыкновенно медленнѣе, чѣмъ въ горшкахъ. Для того чтобы гіацинтъ правильно росъ въ бокалахъ, его подвязываютъ къ проволочнымъ палочкамъ (см. № 4 и 11), которые можно легко самому сдѣлать изъ проволоки или купить въ сѣмянныхъ магазинахъ.

Подвергавшіяся выгонкѣ луковицы совершенно истощаются. Можно дать имъ засохнуть и въ сухомъ видѣ сохранить до осени, осенью же посадить ихъ въ гряду; ближайшей весною онѣ будутъ еще болѣе или менѣе удовлетворительно цвѣсти.

Не всѣ гіацинты одинаково хорошо поддаются выгонкѣ. Раньше всего, уже около начала ноября цвѣтутъ такъ наз. римскіе гіацинты (см. рис. № 5). Для комнатной культуры они большого значенія не имѣютъ. Около Рождества можно имѣть въ цвѣту: **Blanchard**, бѣлый; **Homerus**, темнокрасный; **Emilius**, розовый; **Wilhelm I**, темносиній; всѣ они одинакіе, и **La tour d'Auvergne**, махровый бѣлый. Для выгонки въ бокалахъ (это всегда необходимо указать при покупкѣ луковицъ) пригодны **Prince Albert** голубые; **Theba** и **Montblanc**, бѣлые; **Cavignas**, красный, **la dame du lac**, розовый, всѣ одинакіе; **La tour d'Auvergne**, бѣлый махровый, **Othello**, темносиній махровый, и **Victoria regina**, красный махровый.

1990. **Тюльпаны.** (Tulipa Gesneriana L., Востокъ). Послѣ гіацинтовъ самымъ любимымъ луковичнымъ растеніемъ (см. рис. № 2 — вторая луковица съ лѣвой стороны) для выгонки являются тюльпаны, хотя они, по большей части, лишены всякаго запаха (см. рис. № 8 — тюльпанъ обыкновенный, №10—тюльпанъ махровый). Ихъ сажаютъ въ сентябрѣ или октябрѣ, смотря по тому, имѣютъ ли ранніе или поздніе сорта, по три луковицы въ каждый горшокъ. Земля можетъ быть та-же, что и для гіацинтовъ. Ухода они также требуютъ одинаковаго съ гіацинтами. Надо быть очень осторожнымъ въ выборѣ мѣста для закапыванія луковицъ, такъ какъ мыши большія до нихъ охотницы. Наиболѣе ранними являются **Duc van Tholl**, одинакіе красный, желтый, пурпурный, карминный, желтый и красный пестрый; далѣе желтый съ краснымъ, болѣе махровый **Tournesol**, **Duc de Berlin**, желтый и красный, **Duc de Neukirch**, ярко красный, **Rex rubrorum**, махровый красный, **Pottebaker**, красный, желтый, бѣлый и полосатый, и др.

1991. **Нарциссы, тацеты и жонкили** (Narcissus Tazetta L. Востокъ, Японія, Китай, Narc. Jonquilla L, южная Европа). Изъ обладающихъ прекраснымъ запахомъ нарциссовъ для выгонки нужно назвать тацеты и жонкили. Горшки, въ которыя посажено по нѣсколько луковицъ (см. рис. 146 № 2 — вторая луковица справа—ж о н к и л ь), держатъ до начала января въ холодномъ мѣстѣ, а затѣмъ уже переносятъ для выгонки въ теплую комнату (см. рис. 146 № 13).

Рис. 146. Весенніе цвѣты (Луковичные).

1992. **Шафранъ или крокусъ.** Этотъ цвѣтокъ со своими прекрасными желтыми, бѣлыми или синими цвѣтами также принадлежитъ къ числу интересныхъ для выгонки растеній. Луковицы (см. № 2 — первая луковица справа—ш а ф р а н ъ)

сажаютъ по нѣсколько въ горшокъ. До конца января горшки остаются въ погребѣ, затѣмъ ихъ ставятъ на солнечное окно. Безъ солнца выгонка крокуса не дастъ никакихъ результатовъ. Нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы въ пасмурные дни температура въ комнатѣ была ниже, чѣмъ въ свѣтлые солнечные дни. Если крокусъ хорошо окоренился въ горшкѣ, цвѣты появляются очень скоро (см. рис. № 12).

1993. **Ландышъ**. Выдающееся мѣсто среди выгоночныхъ растеній занимаетъ ландышъ (Convallaria mafalis L, Европа). Уже въ ноябрѣ садоводства могутъ имѣть ландыши въ цвѣту, между тѣмъ какъ естественное время ихъ цвѣтенія—конецъ мая или начало іюня. Въ комнатахъ они, конечно, распускаются позже, чѣмъ въ садоводствахъ, такъ какъ здѣсь имъ нельзя доставить той равномѣрно высокой температуры (въ 25°) и влажности воздуха, которые имъ необходимы для ранней выгонки. Корневища ландышей, дающія особый усовершенствованный культурою сортъ, можно осенью пріобрѣсть во всякомъ цвѣточномъ или сѣмянномъ магазинѣ. Ихъ сажаютъ по 8—12 въ горшокъ, шириною въ 10—12 сантиметровъ. Земля безразлична, достаточно чистаго песку. Можно также вмѣсто земли обложить корни мхомъ. Корни нуждаются въ опорѣ. Верхушки корневищъ должны свободно возвышаться надъ поверхностью земли. Обильно политые горшки ставятся въ погребъ, гдѣ остаются до начала выгонки. Выгонку можно начать въ любое время, даже тотчасъ послѣ посадки, такъ какъ не требуется ихъ окорененія. Во время самой выгонки ландыши требуютъ высокой температуры. Горшки ставятъ поэтому въ деревянный ящикъ, промежутки между ними заполняются мхомъ, мохъ кладется и сверху, ящикъ покрываютъ стекломъ и ставятъ поближе къ печкѣ. Ежедневно, утромъ и вечеромъ, ящики поливаютъ водою, нагрѣтою до 30° Р. и одновременно съ этимъ стекла до-суха вытираютъ. Когда ростки ландышей достигнутъ стекла, послѣднее снимаютъ; незадолго передъ распусканіемъ цвѣтовъ горшки ставятъ на окно. Ландыши самой ранней выгонки даютъ только цвѣты, болѣе поздней — одновременно и листья. Лучше всего выгонка удается въ февралѣ. Отъ начала перестановки въ тепло до цвѣтенія проходитъ 20—25 дней. Отцвѣтшіе ландыши не годятся для дальнѣйшей культуры см. рис. 146 № 9.

1994. **Комнатный цвѣтникъ**. При помощи своевременной выгонки вышеописанныхъ растеній можно весною устроить у себя въ комнатѣ великолѣпный цвѣтникъ. Выбравъ по возможности разнообразные сорта, окутавъ горшки мхомъ, ихъ ставятъ на подоконникъ, какъ только растенія начнутъ цвѣсти. Для того, чтобы имѣть цвѣты по возможности дольше, запасъ посаженныхъ луковицъ дѣлятъ на части, которыя сажаютъ постепенно. Для бо́льшаго разнообразія къ нимъ присоединяютъ еще цѣлый рядъ другихъ комнатныхъ растеній, какъ то: примулы, цинераріи, азаліи и др., о которыхъ мы скажемъ ниже.

1995. **Примулы**. Изъ многочисленныхъ примулъ, пользующихся большой распространенностью, благодаря своему раннему цвѣтенію и красотѣ своихъ цвѣтовъ, всего лучше для комнатной культуры китайская примула (Primula chinensis, Китай), извѣстная всякому любителю (см. рис. 147 № 2). Еще не очень давно эта примула не представляла собою ничего особеннаго, но въ послѣднее время она очень усовершенствована садовой культурой. Теперь уже имѣютъ свѣтло и темно-розовые и бѣлые сорта, одинакіе и махровые. Продолжительность ихъ цвѣтенія, ихъ богатство цвѣтами почти безграничны. Интересно наблюдать, какъ между отцвѣтающими цвѣтами вдругъ появляется новый бутонъ и продолжаетъ цвѣтеніе. Комнатная культура ограничивается тѣмъ, что въ ноябрѣ покупаютъ растеніе, уже имѣющее цвѣточные бутоны, даютъ имъ распуститься на солнечномъ окнѣ холодной комнаты, ежедневно поливая. Особенно хороши они на окнѣ вмѣстѣ съ ландышами, тюльпанами и другими весенними цвѣтами. При дешевизнѣ ихъ любителю не имѣетъ смысла возиться съ ихъ размноженіемъ и воспитаніемъ. Не стоитъ также сохранять отцвѣтшія растенія, потому что на второй годъ цвѣты мелки и невзрачны.

Не менѣе благодарное комнатное растеніе для весны представляетъ Primula obconica — Китай (см. рис. № 3). Прошло всего нѣсколько лѣтъ, какъ ее культивируютъ, но уже имѣютъ различные сорта ея. Цвѣты мелки, бѣлаго или нѣжно-розоваго цвѣта, сидятъ помногу на цвѣточныхъ стрѣлкахъ. Она цвѣтетъ всю зиму. Земля нужна садовая съ примѣсью листовой или болотной. Она не любитъ яркаго свѣта, лучше поэтому выбрать для нея болѣе тѣнистое мѣсто. Она легко размножается дѣленіемъ старыхъ растеній и на лѣто сажается въ грядку въ полу-тѣнистомъ мѣстѣ сада. Кромѣ этихъ примулъ для горшечной культуры пригодны почти всѣ остальные виды, именно: садовыя примулы (Primula elatior Jacq) ,аврикулы (Primula auricula), представляющія много великолѣпныхъ разновидностей. Осенью ихъ вынимаютъ изъ грядъ и сажаютъ въ горшки, до февраля ихъ держатъ въ свѣтломъ и холодномъ мѣстѣ, оберегая ихъ, однако, отъ мороза, затѣмъ ставятъ въ умѣренно теплую комнату, гдѣ не слишкомъ много солнца. Недолго спустя распускаются ея прелестные цвѣты. Отцвѣтшее растеніе снова высаживаютъ въ грядку.

1996. **Цинерарія**. (Cinerаria hybrida, Канарскіе острова) весьма распространенное комнатное растеніе, очень украшающее весеннюю жардиньерку (см. рис. № 1). Она требуетъ много воздуха и свѣта, успѣшнѣе всего развивается въ парниковой землѣ, смѣшанной съ листовой и песчаной садовой, и въ холодномъ помѣщеніи даетъ пышное и продолжительное цвѣтеніе. Въ теплой комнатѣ она легко становится добычей вредныхъ насѣкомыхъ. Отцвѣтшую цинерарію можно бросить, такъ какъ на второй годъ она, даже если выгонка и удается, далеко не такъ красива, какъ въ первый. Любителю не стоитъ также возиться съ воспитаніемъ ея: ее можно дешево пріобрѣсти во всякомъ садоводствѣ.

1997. **Незабудка**. Къ прекраснѣйшимъ весеннимъ цвѣткамъ принадлежатъ незабудки, особенно плѣнительныя благодаря своей чудной окраскѣ. Ихъ засѣваютъ на лѣто въ полу-тѣнистую грядку и впослѣдствіи пересаживаютъ въ горшки съ питательной землей. Зимовать онѣ должны въ свѣтлой комнатѣ, куда не долженъ проникать морозъ. Цвѣтеніе начинается большей частью съ февраля. Наиболѣе пригодные для горшечной культуры виды: Myosotis silvatia Hoffm. oblongata hort, разновидность лѣсной незабудки, и Myosotis azorica, азорская незабудка.

1998. **Готея**, кустарникъ, часто встрѣчаемый въ садахъ и неправильно называемый также японской спиреей, имѣетъ прекрасныя перисто-раздѣльныя, темнозеленыя листья, надъ которыми возвышаются стройные стебли съ мелкими желтоватобѣлыми цвѣтами. Въ саду она цвѣтетъ въ іюнѣ и іюлѣ. Чтобы произвести раннюю выгонку ея, корневища сажаютъ осенью въ горшки и ставятъ въ погребъ. Время отъ времени ихъ поливаютъ, не давая имъ пересыхать. Въ половинѣ января ихъ можно внести въ теплую комнату, гдѣ они, имѣя достаточно свѣта и влаги, скоро начинаютъ цвѣсти. Поддонки могутъ всегда быть полны водою. По отцвѣтеніи готею пересаживаютъ въ садовую грядку и за лѣто, если ее какъ слѣдуетъ поливать и удобрять, она можетъ настолько оправиться, что на слѣдующую зиму снова будетъ годиться для выгонки.

1999. **Амарилисъ** принадлежитъ къ тѣмъ растеніямъ, которыя, благодаря усиленной культурѣ, дали въ послѣднее время много великолѣпныхъ разновидностей, пользующихся особеннымъ вниманіемъ любителей. Названіе „amaryllis“ въ сущности не правильно; растенія, о которыхъ идетъ рѣчь, принадлежатъ къ роду Hippeastrum, родина ихъ — Бразилія, Перу, Мексика и смежныя области. Прекрасныя ремневидныя темнозеленыя листья, крупные

воронкообразные цвѣты разнообразной окраски, отъ бѣлой и желтой до пурпурно-красной, характерны для этого луковичнаго растенія (см. рис. № 7). Земля для него должна быть смѣшана изъ $^1/_3$ парниковой, $^1/_3$ листовой, $^1/_3$ глины и большого количества песку. По отцвѣтеніи весною, его черезъ каждые 2 — 3 года пересаживаютъ. При этомъ гнилые, испорченные корни должны быть удаляемы. Луковицу сажаютъ въ землю до половины. До окорененія горшки держатъ въ комнатѣ, на окнѣ и потомъ лишь постепенно пріучаютъ къ свѣжему воздуху. Осенью растеніе, если его держали у открытаго окна и обильно поливали, начинаетъ расти, тогда его переносятъ въ комнату, температура которой не выше 12° Цельсія и поливаютъ умѣренно, такъ какъ передъ цвѣтеніемъ оно должно имѣть извѣстный отдыхъ. Въ концѣ февраля, началѣ марта горшки ставятъ въ тепло, но еще раньше, ихъ, какъ только появятся бутоны, обильно поливаютъ. Весною наступаетъ цвѣтеніе. Лучшими сортами являются Amaryllis marginata hort., A. Cronii, A. Herberti, A. Carnarvonii, далѣе, Hippeastrum robustum и его разновидности, H. puniceum Voss и др.

2000. **Валлота**. (Vallota purpurea, Южная Африка). Другое прекрасное растеніе изъ семейства амариллисовыхъ — валлота. Изъ луковицы развиваются темнозеленыя линейныя листья, между которыми въ серединѣ іюня появляется стрѣлка съ пунцовыми цвѣтами (см. рис. № 6). Луковицы даютъ нѣсколько цвѣточныхъ стрѣлокъ, одну за другою. Ежегодная пересадка благопріятствуетъ росту растенія. Наилучшая земля — черноземъ съ примѣсью листовой земли, глины и песку. Въ концѣ мая валлоту выставляютъ на слегка затѣненный наружный подоконникъ, гдѣ она скоро начинаетъ цвѣсти. Образующіяся на луковицахъ ростки должны быть постоянно удаляемы. Эти ростки можно посадить въ маленькіе горшки, гдѣ они могутъ развиться въ луковицы, способныя къ цвѣтенію. Въ продолженіи зимы валлоту держатъ въ холодной комнатѣ, недоступной морозу и умѣренно поливаютъ. Такого же ухода требуетъ понкрація (Hymenocallis calathina, южн. Америка). Это также amaryllis съ бѣлыми благоухающими цвѣтами на стрѣлкѣ въ 60—100 сант. высоты.

2001. **Кливія**. Къ амариллисамъ, пригоднымъ для комнатной культуры принадлежитъ также кливія (Himantophyllum, Clivia Портъ-Наталь). Она имѣетъ темнозеленыя ремневидныя листья, между которыми цвѣтная стрѣлка несетъ зонтикъ красныхъ цвѣтовъ, числомъ отъ 12—20 (см. рис. № 4). Время ея цвѣтенія — іюнь и іюль, но при соотвѣтственномъ уходѣ она пышно цвѣтетъ въ комнатѣ и зимою. Послѣ лѣтняго цвѣтенія ей предоставляютъ нѣсколько недѣль покоя, при чемъ и поливку производятъ весьма умѣренно. Когда между листьями появятся первые бутоны, ее ставятъ въ теплую комнату (до 12° Реомюра) и снова обильно поливаютъ. Уже къ Рождеству можно имѣть это растеніе въ цвѣту. Каждые два года его пересаживаютъ. Лучшая земля для него — смѣсь изъ листовой, навозной земли, глины и песку.

2002. **Калла** (Calla aethiopica, Мысъ Доброй Надежды) принадлежитъ къ семейству Ароникковыхъ, у которыхъ цвѣты, невзрачные и мелкіе, сидятъ на одномъ початкѣ. Початокъ закрытъ обыкновенно листовиднымъ покрываломъ или чехломъ, который впослѣдствіи отгибается, принимая видъ лепестка, и у многихъ изъ нихъ представляетъ самую красивую часть растенія (см. рис. № 9). Растенія эти культивируются благодаря своему изяществу. Калла имѣетъ початокъ золотисто желтый, чехолъ бѣлый, стрѣловидныя листья на длинныхъ черешкахъ. Калла — растеніе болотное. Лучшая земля для нея — парниковая съ болотной и пескомъ; требуетъ обильной поливки. Лѣтомъ поддонки могутъ всегда оставаться наполненными водою. Растенію очень полезно, если его на лѣто высаживаютъ въ садовую грядку, хорошо удобренную. Въ серединѣ сентября его снова сажаютъ въ просторный горшокъ и

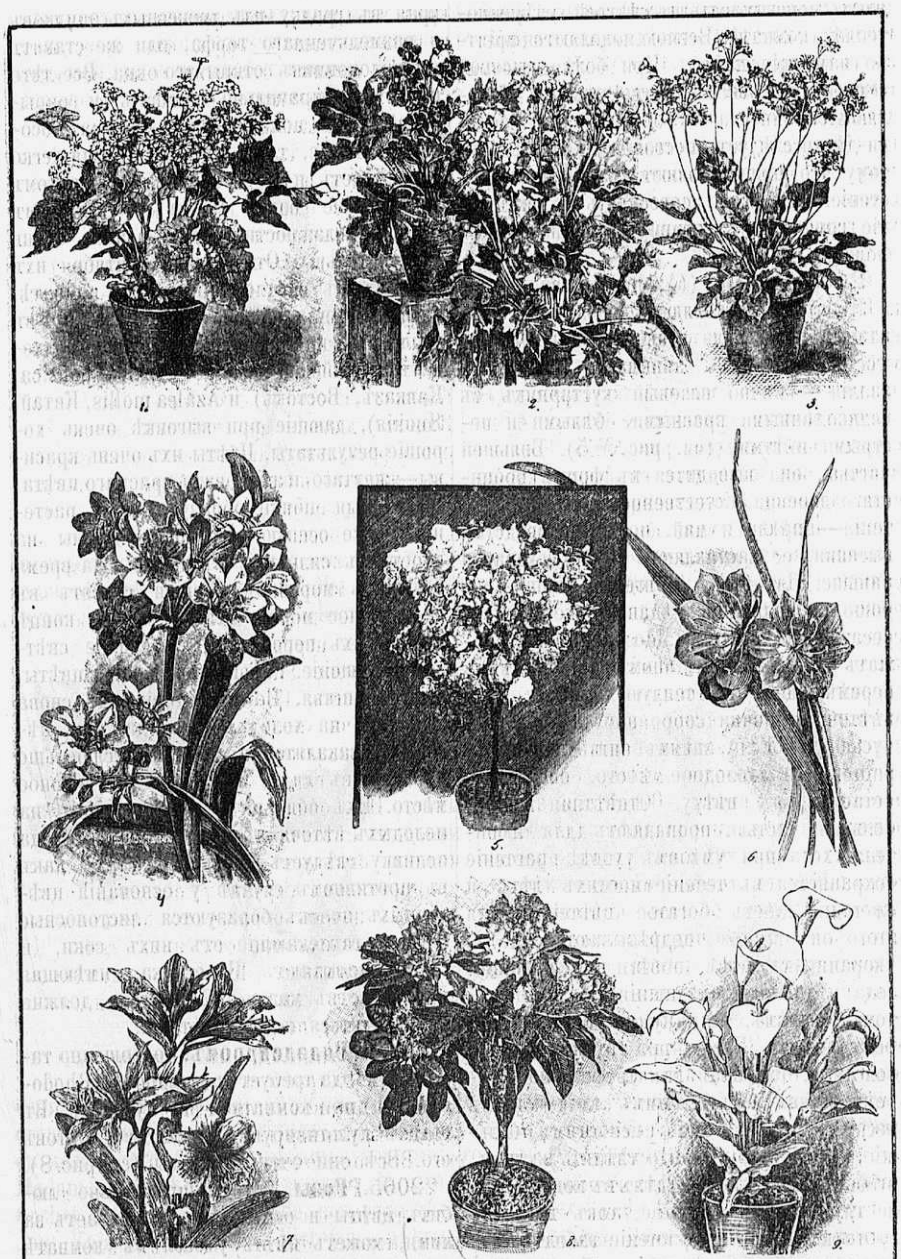


Рис. 147. Весенніе цвѣты (1. Цинерарія 2. Китайская примула 3. Primula obconica 4. Кливія 5. Азалія 6. Валлота 7. Амариллисъ 8. Рододендронъ 9. Калла.

дают перезимовать въ свѣтлой, умѣренно-теплой комнатѣ. Весною появляются пріятно пахнущіе цвѣты. При болѣе высокой температурѣ она цвѣтетъ раньше. Появляющіеся иногда въ большемъ числѣ ростки-дѣтки слѣдуетъ постоянно удалять, потому что они ослабляютъ материнское растеніе. Ихъ можно пересадить въ маленькіе горшки и культивировать изъ нихъ молодыя растенія.

2003. **Азаліи** (Azalea indica, Китай и Японія) представляютъ прелестные комнатные цвѣты для весны и зимы. Первое мѣсто среди нихъ занимаетъ индѣйская азалія — вѣчно зеленый кустарникъ съ великолѣпными красными, бѣлыми и пестрыми цвѣтами (см. рис. № 5). Большей частью, она выводится въ формѣ кронистаго деревца. Естественное время ея цвѣтенія—апрѣль и май, но, при посредствѣ выгонки, ее заставляютъ цвѣсти гораздо раньше. Для этого пригодны лишь хорошо окоренившіяся, давно уже не пересаженныя растенія. До января ихъ держатъ въ холодномъ помѣщеніи, затѣмъ перемѣщаютъ въ теплую комнату, гдѣ цвѣточныя почки скоро набухаютъ и распускаются. Если затѣмъ опять перенести растеніе въ холодное мѣсто, оно долго остается въ цвѣту. Отцвѣтшія азаліи, большей частью, пропадаютъ для любителя, хотя при умѣломъ уходѣ растеніе сохраняется въ теченіе многихъ лѣтъ и ежегодно даетъ богатое цвѣтеніе. Для этого онѣ весною подрѣзываются, т. е. укорачиваютъ всѣ побѣги предыдущаго года и удаляютъ излишнія и слабыя вѣточки, затѣмъ, если нужно, растеніе пересаживаютъ. Земля при этомъ берется болотная, торфяная или вересковая, перемѣшанная съ большимъ количествомъ песку, и горшки лишь немногимъ большіе, чѣмъ старые; надо слѣдить за тѣмъ, чтобы корневой комъ сидѣлъ въ новой землѣ не глубже, чѣмъ раньше, такъ какъ въ противномъ случаѣ растеніе заболѣваетъ. Въ серединѣ мая растеніе, если это возможно, выносятъ въ слегка затѣненное мѣсто сада, закапывая горшки почти до края въ грядку изъ древесныхъ опилковъ и размельченнаго торфа, или же ставятъ на подоконникъ открытаго окна. Все лѣто его нужно правильно поливать и опрыскивать. На поливку надо обращать особое вниманіе, такъ какъ его земля легко пересыхаетъ и не воспринимаетъ потомъ уже больше воды. Но и къ слишкомъ большой влажности корни азалій очень чувствительны. Отъ начала сентября ихъ держатъ въ свѣтлой прохладной комнатѣ, а для цвѣтенія переносятъ впослѣдствіи въ тепло. Къ индѣйской азаліи близко подходитъ понтійская азалія (Azalea pontica, Кавказъ, Востокъ) и Azalea mollis, Китай, Японія), дающіе при выгонкѣ очень хорошіе результаты. Цвѣты ихъ очень красивы—желтаго и желтовато-краснаго цвѣта. Цвѣточныя почки образуются на растеніяхъ уже осенью; онѣ расположены на короткихъ сильныхъ вѣточкахъ. На время большихъ морозовъ горшки ставятъ въ недоступное морозу мѣсто, а въ концѣ января ихъ переносятъ въ теплое свѣтлое помѣщеніе. Раньше появляются цвѣты, потомъ листья. По отцвѣтеніи ихъ снова выносятъ на холодъ, а когда они нѣсколько закалятся и уже не боятся больше мороза—въ садъ, въ слегка затѣненное мѣсто. Ихъ обильно поливаютъ, пока на молодыхъ вѣточкахъ появятся почки. Тогда поливку слѣдуетъ уменьшить, такъ какъ въ противномъ случаѣ у основанія цвѣточныхъ почекъ образуются листоносные побѣги, отвлекающіе отъ нихъ соки, и бутоны засыхаютъ. Пересадка, имѣющая мѣсто черезъ каждые 2—3 года, должна производиться послѣ цвѣтенія.

2004. **Рододендронъ.** Совершенно такого же ухода требуетъ родендронъ (Rhododendron) при комнатной его культурѣ. Въ садахъ культивируютъ множество сортовъ его. Всѣ они очень красивы (см. рис. 8).

2005. **Розы.** Кто дѣйствительно любитъ цвѣты и осмысленно ухаживаетъ за ними, можетъ имѣть у себя въ комнатѣ розы въ цвѣту задолго до того, какъ онѣ поспѣютъ въ саду. Для этого необходимо прежде всего выбрать подходящій

сортъ, такъ какъ между разными сортами розъ много такихъ, которыене пригодны для комнатной культуры. Только такъ наз. выгоночные сорта, т. е. которые

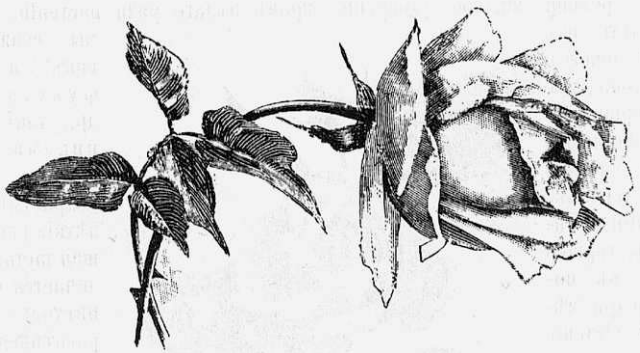


Рис. 148. Чайная роза Kaiserin Auguste Victoria.

въ садоводствахъ идутъ для весенней выгонки, годятся и для комнатъ. Мы назовемъ только нѣкоторые изъ нихъ: Hermosa (мѣсячная роза); Carmoisi superieur съ блестяще кармазиновыми цвѣтами; Paquerette съ маленькими бѣлыми цвѣтами кустиками; Madame Falcot нанково-желтая; Maman Cochet, тѣлесная; The Bride, розовато-бѣлая; Kaiserin Augusta Victoria, цвѣты бѣлые, внутри желтоватые, очень красивые; Madame Caroline Testout, тѣлесная; La France, серебристо-розовая; Alfred Colomb, огненно-красная; van Houtte, огненно-красная; Pierre Notting, черно-красная.—Для комнатной культуры пригодны только низко привитыя, или такъ наз. полуштамбовыя розы, со штамбами отъ 6—10 вершковъ. Розы съ высокими штамбами плохо удаются въ комнатѣ. Онѣ

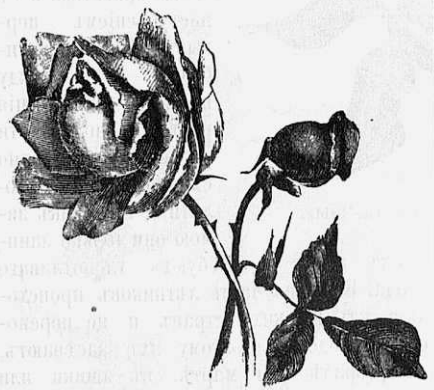


Рис. 149. Чайная роза Mamame Cochet.

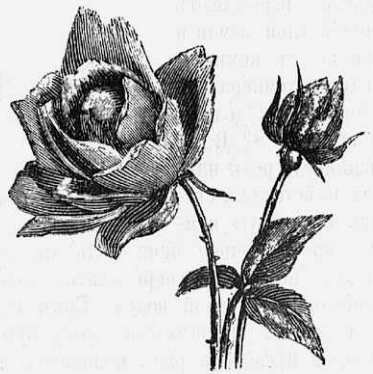


Рис. 150. Чайная роза Madame Caroline Testout.

требуютъ подготовительнаго ухода. Весною ихъ сажаютъ въ горшки, при чемъ горшки выбираютъ по возможности меньшіе. Земля должна быть смѣшана изъ двухъ частей парниковой земли, двухъ частей рыхлой глины, одной части песку; сюда еще прибавляютъ роговыя опилки или голубиный пометъ. Послѣ посадки розы обрѣзаютъ, оставляя на каждомъ

побѣгѣ отъ 4—6 глазковъ. На лѣто горшки закапываютъ въ грядку, правильно поливаютъ и въ жаркіе дни опрыскиваютъ утромъ и вечеромъ. Какъ только розы начинаютъ сильно расти, имъ даютъ время отъ времени жидкое удобреніе. Чтобы побудить ихъ къ осеннему покою и скорѣйшему опаденію листьевъ, горшки въ лентябрѣ вынимаютъ изъ земли, кладутъ на бокъ и умѣреннѣе поливаютъ. Когда листья опадутъ, горшки помѣщаютъ въ погребъ до января мѣсяца. Затѣмъ растенія обрѣзываютъ, оставляя только наиболѣе развитыя вѣтви; эти вѣтви также укорачиваютъ на 4—6 глазковъ. Горшки очищаютъ, взрыхляютъ верхній слой земли и ставятъ въ комнату, средняя температура которой не должна превышать 8° R. и лишь когда розы начнутъ цвѣсти, ихъ ставятъ въ теплую комнату на солнечное окно. Въ это время горшки не должны пересыхать, поливка производится теплой водою. Какъ только на молодыхъ побѣгахъ появятся бутоны, растенія нѣсколько разъ поливаютъ жидкимъ удобреніемъ. Должно тщательно оберегать растеніе отъ могущихъ появиться паразитовъ. Чтобы продолжить цвѣтеніе, можно перенести горшки въ болѣе холодное мѣсто. По отцвѣтеніи, онѣ опять поливаются умѣренно и, какъ только позволитъ погода, выносятся въ садъ. Послѣ осторожной пересадки и повторной обрѣзки онѣ лѣтомъ снова зацвѣтутъ.

Рис. 151. Чайная роза The Bride.

Лѣтніе цвѣты.

Лѣтомъ комнатный цвѣтникъ, сосредоточивающійся въ это время года на подоконникахъ и на балконѣ, обогащается, кромѣ цѣлаго ряда растеній, о которыхъ мы скажемъ ниже, какъ: пеларгонія, фуксія, лилія и др., такъ наз. лѣтниками. Подъ этимъ общимъ названіемъ подразумѣваютъ однолѣтнія растенія, большая часть которыхъ отличается богатствомъ цвѣтовъ разнообразнѣйшей окраской и продолжительностью цвѣтенія. Они засѣваются обыкновенно съ ранней весны, лѣтомъ радуютъ глазъ своею красотою, а съ наступленіемъ первыхъ морозовъ погибаютъ. Есть между ними и многолѣтнія растенія, но и эти разводятся ежегодно сѣменами какъ однолѣтнія, такъ какъ зимою они только занимаютъ мѣсто и требуютъ хлопотливаго ухода. Большая часть лѣтниковъ происходятъ изъ жаркихъ странъ и не переносятъ холодовъ. Поэтому ихъ засѣваютъ, въ февралѣ или мартѣ, въ ящики или горшки (см. рис. № 1) на дно которыхъ кладутся черепки, зола и т. п., и которые наполнены легкой песчанистой землей (просѣянной парниковой землей съ пескомъ). Мелкія сѣмена совсѣмъ не засыпаютъ землею, ихъ только надавливаютъ дощечками, крупныя же слегка пересыпаются землею. Посуду съ посѣвомъ ставятъ на подоконники въ теплой комнатѣ; въ началѣ ихъ покрываютъ стеклами до появленія всходовъ и притѣняютъ отъ солнечныхъ лучей бума-

Рис. 152. Rosa centifolia.

Рис. 153. Мховая роза.

Рис. 154. Ремонтантная роза Captain Christy.

Рис. 155. Бурбонная роза Souvenir de Malmaison.

гой. Чтобы не перепутать разныхъ сортовъ между собою, слѣдуетъ каждый горшечекъ снабдить ярлыкомъ, какъ показано на рис. № 2. Равномѣрную влажность поддерживаютъ при помощи опрыскиванія первоначальную посадку. Она производится слѣдующимъ образомъ: приготовляютъ новые горшки или ящики съ такою же землею, какъ и прежніе. Сѣянцы осторожно вынимаютъ заостренными палочками и сажаютъ рядами въ новую посуду съ промежутками въ 2—3 сант. Корни при этомъ слегка подрѣзаютъ, чтобы обильнѣе образовались мочки. Въ этихъ ящикахъ растенія остаются до тѣхъ поръ, пока ихъ не пересадятъ въ балконные ящики. Но до того ихъ постепенно закаляютъ, открывая окна, пріучаютъ къ солнцу и воздуху, то снимая, то покрывая стекломъ (см. рис. № 5). Приблизительно въ серединѣ мая ихъ пересаживаютъ въ ящики для балконовъ и горшки для подоконниковъ (см. рис. № 6).

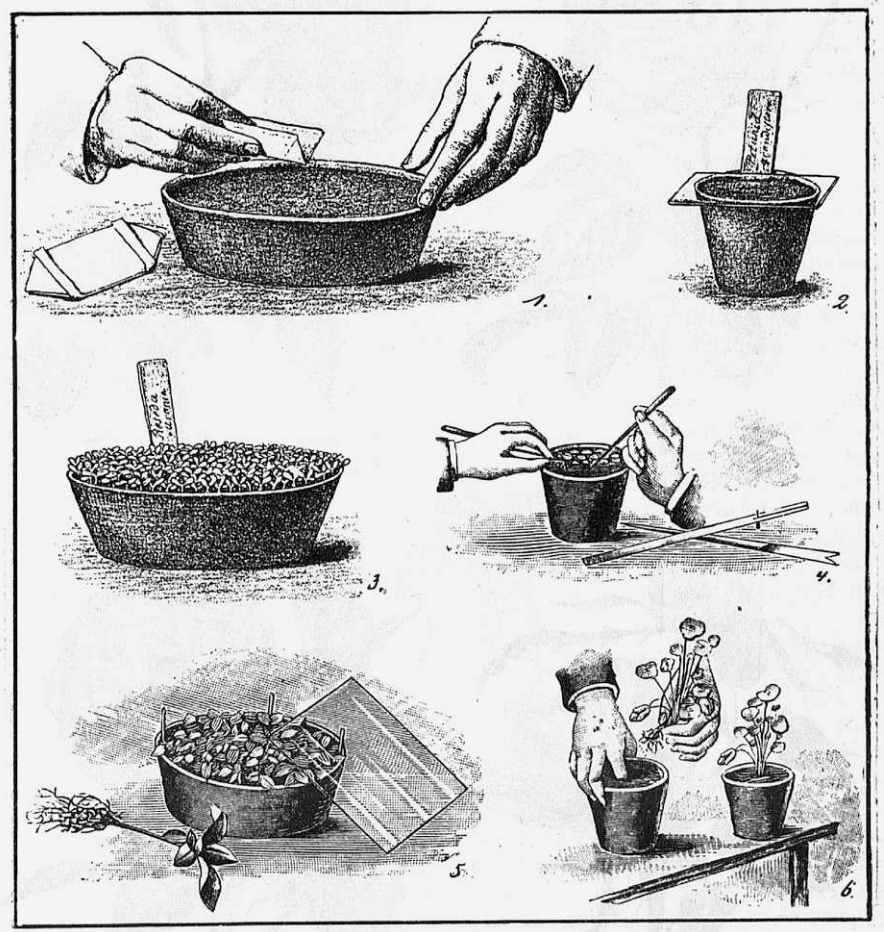


Рис. 156. Посѣвъ и разсадка комнатныхъ растеній.

изъ пульверизатора. Когда появятся всходы, стекла съ нихъ снимаютъ и, если они взошли слишкомъ густо, часть ихъ удаляютъ (см. рис. № 3). Послѣ того, какъ растенія дадутъ отъ трехъ до четырехъ листьевъ, они должны быть пикированы (см. рис. № 4). Подъ пикированіемъ разумѣютъ

Ящики и горшки наполняются землею, состоящей изъ 4 частей питательной парниковой, 1 части глины, 1 части рѣчного песку. Ящики должны имѣть на днѣ нѣсколько большихъ отверстій для стока воды, надъ ними долженъ быть устроенъ хорошій дренажъ, т. е. отверстія прикрываютъ черепками, камешками, размельченнымъ углемъ и т. д., чтобы они не закупоривались землею. При пересаживаніи растеній надо слѣдить за тѣмъ, чтобы на ихъ корняхъ по возможности сохранялась старая земля. Это значительно способствуетъ ихъ дальнѣйшему развитію. Обыкновенно для ящиковъ выбираютъ разные сорта; чѣмъ они разнообразнѣе, тѣмъ наряднѣе впослѣдствіи цвѣтникъ. Не слѣдуетъ только слишкомъ густо сажать ихъ. Большей частью, они должны отстоять другъ отъ друга на разстояніи 10—15 сант., смотря по будущей величинѣ растеній. Ящики должны стоять на солнечномъ мѣстѣ, обильно поливаться; къ поливкѣ, время отъ времени, прибавляютъ жидкое удобреніе. Лучшими растеніями для балконныхъ ящиковъ являются слѣдующія:

2006. **Агератумъ** (Ageratum mexicanum, Мехика, Перу), преимущественно низкіе (карликовые) сорта, A. mex. nanum Imperial dwarf, съ голубыми и Snow flake, съ бѣлыми цвѣтами. Посаженные въ августѣ—сентябрѣ, перезимовавши на солнечномъ окнѣ, они образуютъ прекрасные кусты, цвѣтущіе ранней весною.

2007. **Астры** (Aster chinensis, Китай) имѣется множество сортовъ, высокіе и низкіе съ одинакими и махровыми цвѣтами самого разнообразнаго цвѣта, бѣлаго, пурпурно-краснаго, кармазиннаго, голубого. Для комнатной культуры наиболѣе пригодны карликовые сорта.

Рис. 157. Астра. Aster chinensis.

2008. **Лобеліи** (Lobelia Erinus, Южн. Африка), миловидное низкое растеніе, которое должно поэтому помѣщать у края ящика, съ свѣтло-зелеными листьями и голубыми или бѣлыми многочисленными цвѣточками. Наиболѣе пригодные сорта Kaiser Wilhelm, темно-синій Crystal Palast, свѣтло-голубой съ бѣлымъ и др.

2009. **Петуніи** (Petunia hybrida). Скрещиваніемъ разнообразныхъ разновидностей получилось множество сортовъ отъ бѣлой, розовой, фіолетовой до пурпуровой, одноцвѣтные, полосатые, махровые, одинакіе и т. д. Надо всегда покупать низкіе сорта съ большими цвѣтами. Для ящиковъ всего красивѣе одинакіе.

2010. **Настурціи.** (Tropaeolum majus, Перу). Кто не знаетъ прелестныхъ настурцій съ ихъ огненнокрасными цвѣтами и своеобразными щитовидными листьями. Можно одними ихъ высокими вьющимися сортами убрать балконъ, или же низкіе сорта перемѣшиваютъ съ другими лѣтниками, всегда онѣ производятъ одинако-

Рис. 158. Петунія съ бахромчатами цвѣтами.

вый эффектъ. Изъ низкихъ наилучшіе: Golden King (золотисто-желтый), King of Tom Thumbs (пурпурно-красный), Empress of India, (огненно-красный).

2011. **Вербены** (Verbena hybrida) съ темно-зелеными мшистыми листьями и великолѣпно окрашенными цвѣтами (бѣлый, пурпуровый, кармазинный, темно-синій и смѣшанныхъ цвѣтовъ).

Рис. 159. Цинніи (махровыя и одинокая).

Далѣе, губастики (Mimulus hybridus), цинніи (Linnia elegans), флоксы (Phlos Drummondi) и мн. др. Для

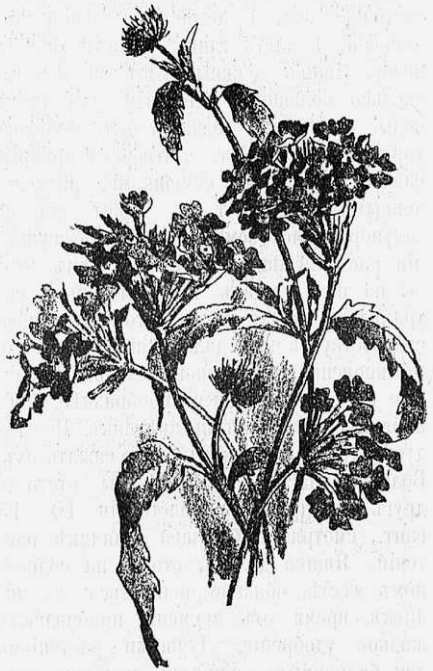


Рис. 160. Вербена.

большаго разнообразія, ко всѣмъ этимъ цвѣтамъ присоединяютъ еще пеларгоніи, фуксіи, геліотропъ и другія многолѣтнія горшечныя растенія, но ихъ лучше не сажать прямо въ ящикъ, а ставить въ него вмѣстѣ съ горшками. О нихъ мы поговоримъ дальше въ отдѣлѣ „Садоводства“.

2012. **Ящики для балконовъ** должны быть не особенно велики, около 30 сант. ширины, 25 сант, высоты и 1 метра длины. Уходъ за ними крайне простъ. Ихъ правильно поливаютъ, прибавляя время отъ времени къ поливкѣ жидкое удобреніе, удаляютъ засохшіе листья и

отцвѣтшіе цвѣты. Больше имъ ничего не нужно. Съ наступленіемъ осени, когда можно опасаться мороза, многолѣтнія растенія, поставленныя сюда только на лѣто, уносятъ, а лѣтники оставляютъ цвѣсти на балконѣ, пока первый морозъ не уничтожитъ всей ихъ красы. Хотя собственноручное воспитаніе лѣтниковъ очень интересно, не требуетъ большого труда и доставляетъ много удовольствія, но кто почему либо не хочетъ имъ заняться, можетъ ихъ всегда дешево пріобрѣсти въ каждомъ садоводствѣ.

Осенніе цвѣты.

2013. **Герань** (Pelargonum Zonale и peltatum) и фуксію называютъ нерѣдко „мѣщанскими цвѣтами“, такъ какъ онѣ мало идутъ для украшенія богатыхъ са-

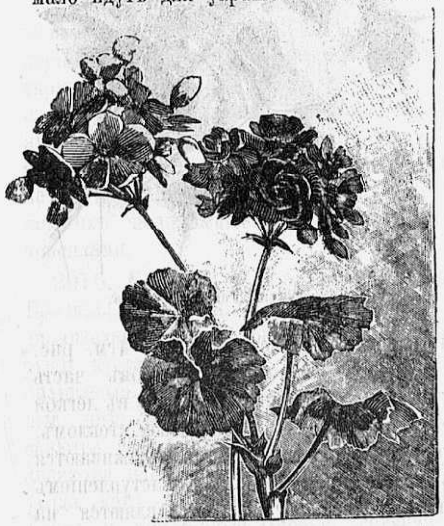


Рис. 161. Герань или Пеларгонія Зо́нальная (махровая и одинакая).

лоновъ и, благодаря своей дешевизнѣ, пользуются распространенностью преимущественно среди любителей изъ болѣе бѣдныхъ классовъ. Герань не удовлетворяетъ уже болѣе избалованнаго вкуса тѣхъ, кто привыкъ смотрѣть на комнатныя растенія только какъ на предметъ обстановки. Настоящій-же любитель, независимый отъ господствующихъ и въ этой области модныхъ увлеченій, умѣетъ цѣнить каждое растеніе такъ, какъ оно того заслуживаетъ. Кромѣ того новѣйшіе сорта Гераній отличаются такимъ богатствомъ окраски, такой разнообразной и красивою формою листьевъ, что могутъ угодить всякому вкусу. Онѣ обладаютъ также большой нечувствительностью къ вліянію комнатнаго воздуха, цвѣтутъ пышно и долго. Всѣ эти достоинства дѣлаютъ гераній лучшимъ украшеніемъ всякаго комнатнаго цвѣтника. Различаютъ нѣсколько видовъ и разновидностей гераній, изъ которыхъ для насъ имѣютъ значеніе, кромѣ зональныхъ только плющелистныя и англійскія гераніи. Всѣ гераніи требуютъ много свѣта. Лѣтомъ онѣ должны стоять на подоконникахъ или въ балконныхъ ящикахъ. Ихъ слѣдуетъ держать въ маленькихъ горшкахъ, а въ ящики ставить вмѣстѣ съ горшками; въ противномъ случаѣ они даютъ много вѣтвей и листьевъ, и мало цвѣтовъ. Время отъ времени имъ даютъ жидкое удобреніе. Въ концѣ іюля или въ началѣ августа отрѣзаютъ концы побѣговъ на черенки для дальнѣйшаго размноженія и втыкаютъ ихъ по 5—6 штукъ въ горшки съ легкой песчанистой землей; онѣ не любятъ большой влажности, но требуютъ много воздуха и свѣта, и черенки, поставленные на солнечное окно, скоро пускаютъ корни. Въ началѣ октября, иногда, въ зависимости отъ погоды, еще позже, гераніи переносятся для зимовки въ какую нибудь прохладную комнату, гдѣ ставятся на обращенное къ югу окно. При этомъ ихъ тщательно очищаютъ, но не обрѣзаютъ. Поблекшіе листья отрѣзаютъ острымъ ножемъ, оставляя небольшой кусочекъ черенка. Для того, чтобы растеніе отдыхало, температура въ комнатѣ должна быть около 8° R., поливку постепенно уменьшаютъ, стараясь при томъ не замочить самого растенія, такъ какъ оно легко подвергается гніенію. Горшки съ черенками требуютъ такого же ухода, какъ и старыя растенія; только тѣ изъ

нихъ, которые еще плохо окоренились, нуждаются въ болѣе высокой температурѣ.—Весною старыя растенія обрѣзаютъ и пересаживаютъ. Земля нужна питательная парниковая, смѣшанная съ глиной и пескомъ. Въ это время и черенки высаживаются въ отдѣльные горшки, но по отношеніи къ нимъ слѣдуетъ избѣгать обрѣзки; въ противномъ случаѣ они поздно цвѣтутъ. Около половины мая, когда уже нѣтъ основанія опасаться морозовъ, ихъ снова ставятъ на подоконникъ. Чтобы имѣть зимою геранія въ цвѣту, берутъ перезимовавшіе одинъ годъ черенки, подрѣзаютъ ихъ, пересаживаютъ ихъ каждый разъ, какъ только они оплетутъ землю корнями, при чемъ удаляютъ всѣ появляющіеся бутоны. Это продолжается до тѣхъ поръ, пока ихъ не пересадятъ въ горшки въ 12 сант. шириною. Въ сентябрѣ снова мѣняютъ землю, но горшки остаются тѣ-же, и; въ то время какъ другимъ растеніямъ даютъ перезимовать на холоду, ихъ ставятъ на солнечное окно въ теплой комнатѣ. При такомъ уходѣ геранія даютъ пышное и продолжительное цвѣтеніе. Плющелистныя вьющіяся геранія или подвязываютъ къ шпалерамъ, которыя дѣлаются изъ палочекъ, укрѣпляемыхъ вертикально, или ихъ ставятъ у края подоконника, такъ что они свѣшиваются наружу. Онѣ также очень красивы въ подвѣсныхъ вазахъ.

2014. **Фуксія.** (Fuchsia hybrida). Такою же распространенностью, какъ и геранія, пользуются фуксіи, ведущія свое происхожденіе изъ жаркихъ странъ Америки (Мексика, Перу). Ихъ и безъ того многочисленныя разновидности увеличиваются, благодаря культурѣ, съ каждымъ годомъ. Есть между ними одинакіе и махровые сорта съ цвѣтами всевозможныхъ окрасокъ и оттѣнковъ, нѣкоторые изъ нихъ обладаютъ также очень красивыми листьями. Растутъ онѣ прямо или слегка свѣшиваясь; въ послѣднее время культивируютъ и висячіе сорта для подвѣсныхъ вазъ. Всѣ онѣ безъ исключенія великолѣпно цвѣтутъ. Зимою фуксіи должны находиться въ покоѣ и ихъ слѣдуетъ содержать въ это время прохладно, лучше всего въ погребѣ. Раннею весною ихъ вносятъ въ комнаты, обрѣзываютъ и пересаживаютъ. Земля нужна хорошая парниковая съ пескомъ. На солнечномъ окнѣ они быстро даютъ молодые побѣги, скоро начинающіе цвѣсти; ихъ надо въ это время часто

Рис. 162. Фуксія. Fuchsia hybrida.

опрыскивать пульверизаторомъ (см. рис. №). Отъ молодыхъ побѣговъ часть отрѣзаютъ на черенки, которые въ легкой песчанистой землѣ, прикрытые стекломъ, скоро окореняются и тогда высаживаются въ маленькіе горшки. Съ наступленіемъ теплыхъ дней фуксіи выставляются на воздухъ, лучше всего на такой балконъ или наружный подоконникъ, которые пользуются утреннимъ солнцемъ. Днемъ, въ жару ихъ слегка затѣняютъ. Для успѣшнаго развитія имъ необходима обильная поливка и, время отъ времени, жидкое удобреніе. Старыя растенія, которыя долго оставались въ погребѣ, или молодыя изъ перезимовавшихъ черенковъ можно имѣть въ цвѣту зимою; для этого ихъ лѣтомъ

часто обрѣзываютъ и вообще примѣняютъ къ нимъ тотъ же уходъ, что и къ гераніямъ. Тѣ же растенія, которыя не предназначены для зимняго цвѣтенія, должны быть снова перенесены въ погребъ для зимняго отдыха. Нѣкоторые изъ лучшихъ сортовъ: Phénomenal, махровый темносиній; Berliner Kind, махровый, кармазиннобѣлый; Frau Emma Töpfer, махровый, кармазиннобѣлый; Trailling Queen, прелестное висячее растеніе для подвѣсныхъ вазъ; Sunray съ бѣлозелено-кармазиновыми пестрыми листьями; Golden Fleece съ золотистожелтыми листьями; Creusa, одинакій, кармазинно-темно-синій.

2015. **Куфеи** (Cuphea platycentra, Мексика)—миловидные маленькіе, цвѣтущіе кустарники съ красными, по краю черноватыми трубчатыми цвѣтами и свѣтло зеленою листвой. Уходъ за ними не сложенъ. Лучшая земля для нихъ глинистая дерновая, смѣшанная съ парниковой и пескомъ. Лѣтомъ ихъ можно высадить въ садъ или же украсить ими балконные ящики и подоконники. Взятые въ сентябрѣ изъ сада, онѣ цвѣтутъ всю зиму на солнечномъ окнѣ въ холодной комнатѣ. Весною ихъ подрѣзываютъ и размножаютъ черенками.

2016. **Крапивка** (Lantana aculeata, Бразилія, зап. Индія) представляетъ незначительные, слабо развѣтвленные цвѣтущіе кустарники. Ихъ огненнокрасныя, оранжевыя, желтыя, лиловыя шаровидныя цвѣточныя головки быстро распускаются и опадаютъ, а на ихъ мѣсто являются новыя. Они требуютъ такого же ухода, какъ куфеи: любятъ питательную землю и просторные горшки, солнечное окно и температуру въ 10° R для зимовки и служатъ украшеніемъ какъ сада, такъ и балконныхъ ящиковъ и подоконниковъ. Весною ихъ пересаживаютъ.

2017. **Геліотропъ.** (Heliotropium peruvianum, Перу) одно изъ любимѣйшихъ и распространеннѣйшихъ растеній. Его цвѣты сине-фіолетоваго и бѣловато-голубого цвѣта издаютъ превосходный запахъ, напоминающій ваниль. Уходъ такой же, какъ и за фуксіями. Лучшіе сорта:

Рис. 163. Геліотропъ. Heliotropium peruvianum.

Anna Turrel, лиловаго цвѣта; Roi des noirs, темносиній; Madame Bruaut, темносиній съ бѣлыми глазками.

2018. **Садовые башмачки или кальцеолярія.** (Calceolaria hybrida и C. rugosa). Въ садовой культурѣ имѣется множество формъ и разновидностей кальцеолярій, подраздѣляемыхъ на травянистыя и кустарниковыя. Культура травянистыхъ кальцеолярій рѣдко удается любителю, такъ какъ имъ необходимо соотвѣтственное помѣщеніе. Лучше поэтому купить ихъ уже въ бутонахъ у садовника, тѣмъ болѣе, что онѣ очень дешевы. По отцвѣтеніи, онѣ уже больше не годятся. Многочисленные сорта ихъ отличаются большимъ разнообразіемъ окрасокъ. Имъ необходимо много влаги, слегка затѣненное, но солнечное мѣсто; лучше всего онѣ цвѣтутъ въ апрѣлѣ и маѣ на подоконникѣ закрытаго окна. Кустарниковыя кальцеоляріи представляютъ миловидные кустарники до 60 сантиметровъ вышины, цвѣтущіе съ мая до осени. Цвѣты его желтаго, коричневаго и краснаго цвѣта. Ихъ держатъ на подоконникѣ въ горшкахъ, въ которыхъ парниковая земля смѣшана съ листовой и глиной. Частая пересадка имъ очень полезна. Ихъ можно также пересажать въ балконные ящики.

На зиму ихъ, подобно фуксіямъ и другимъ растеніямъ, ставятъ въ какое либо холодное, но недоступное морозу мѣсто, лучше всего въ погребъ.

2019. **Колеусъ.** (Coleus scutellarioides, Ява). Многочисленные сорта колеусовъ отличаются не столько своими цвѣтами, довольно незначительными, голубого цвѣта, сколько замѣчательной окраской и росписью листьевъ. Ухода они требуютъ весьма не сложнаго. Ихъ не слѣдуетъ выносить на воздухъ, такъ какъ большая часть изъ нихъ не выноситъ непосредственнаго дѣйствія солнечныхъ лучей. Лучше всего они удаются на закрытыхъ солнечныхъ окнахъ жилыхъ комнатъ, при чемъ отъ полуденнаго солнца ихъ надо слегка затѣнять. Имъ необходимы, далѣе, обильная поливка и хорошее удобреніе. Не мѣшаетъ часто пересаживать ихъ, употребляя для этого хорошую парниковую и садовую землю съ пескомъ. Частымъ подвязываніемъ вѣтвей имъ придаютъ видъ кустиковъ. Зимою они также должны находиться въ тепломъ и свѣтломъ мѣстѣ, но поливать ихъ слѣдуетъ по возможности умѣренно. Зимою они теряютъ почти всѣ свои листья. Они легко развиваются изъ черенковъ, срѣзаемыхъ весною. Прошлогоднее растеніе, обезображенное потерею листьевъ, остается тогда лишь выбросить.

2020. **Бегоніи.** (Begonia Rex, Остъ Индія и Begonia discolor, Китай, Ява). Благодаря садовой культурѣ имѣется теперь множество сортовъ бегоній, очень разнообразныхъ по формѣ цвѣтовъ и листьевъ; нѣкоторыя изъ нихъ культивируются исключительно ради своихъ листьевъ, другія принадлежатъ къ лучшимъ цвѣтущимъ растеніямъ. Цвѣтутъ онѣ также весьма разнообразно, то отдѣльными большими цвѣтами, то множествомъ мелкихъ цвѣтковъ, до 30—40 на одной цвѣточной стрѣлкѣ. Бегоніи раздѣляютъ на три главныя группы: лиственныя бегоніи принадлежатъ къ прекраснѣйшимъ лиственнымъ растеніямъ для комнатной культуры. Ихъ кососердцевидныя листья отливаютъ разными цвѣтами и красиво росписаны. Имъ нужна песчанистая вересковая земля, смѣшанная съ парниковой, влажный воздухъ, защита отъ солнопека. Обрызгивать листьевъ не слѣдуетъ. Ко второй группѣ принадлежатъ клубневыя бегоніи (Begonia tuberosa). Множество ихъ разновидностей является продуктомъ ихъ культуры. Скрещиваніемъ нѣсколькихъ первоначальныхъ видовъ, привезенныхъ съ родины, клубневыя бегоніи доведены до высокой степени совершенства. Изъ ихъ круглыхъ клубней выходятъ толстые мясистые стебли съ темнозелеными косыми листьями и великолѣпными большими цвѣтами, одинакими и махровыми, и ярко краснаго, желтаго и бѣлаго цвѣта. При хорошемъ уходѣ цвѣты достигаютъ четырехъ вершковъ въ поперечникѣ. Въ послѣднее время удалось также получить сорта съ пріятнымъ запахомъ. Не говоря о томъ, что клубневыя бегоніи являются лучшими цвѣтами для садовыхъ грядъ, онѣ очень благодарны также и для комнатной культуры. Время ихъ цвѣтенія — лѣто, и лучшее для нихъ мѣсто въ это время — солнечное окно. Онѣ требуютъ частыхъ пересадокъ въ питательную, смѣшанную съ пескомъ, парниковую землю и обильной поливки. Осенью цвѣтеніе постепенно ослабѣваетъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ уменьшаютъ и поливку. Когда

Рис. 164. Бегонія. Begonia Rex.

стебли и листья засыхаютъ, клубни вынимаютъ изъ земли и сохраняютъ въ сухомъ видѣ до весны въ погребѣ. При этомъ надо слѣдить, чтобы они не загнили. Подвергшіеся гніенію клубни выбрасываютъ. Начиная съ января, раньше или позже, въ зависимости отъ того, когда хотятъ бегоніи имѣть въ цвѣту, можно ихъ вывести изъ состоянія покоя. Ихъ сажаютъ тогда въ маленькіе горшки съ хорошо разрыхленной легкой землей (вересковая земля съ пескомъ, листовая земля) такъ, чтобы клубни на половину выстояли изъ земли. Поставленные на подоконникѣ, они умѣренно поливаются и затѣняются отъ солнопека. По мѣрѣ развитія, они пересаживаются все въ большіе горшки. Размноженіе клубневыхъ бегоній происходитъ посредствомъ сѣмянъ у одинакихъ и черенковъ у махровыхъ сортовъ. Къ третьей группѣ принадлежатъ такъ называемыя вѣчно-цвѣтущія бегоніи (Begonia semperflorens) цвѣты которыхъ не значительны, но сидятъ по множеству на одной стрѣлкѣ и цвѣтутъ очень долго. Они не имѣютъ клубней. Цвѣтутъ великолѣпно зимою, на солнечно-расположенныхъ окнахъ въ жилой комнатѣ съ температурой отъ 12—15° R. Весною ихъ подрѣзываютъ и пересаживаютъ, лѣтомъ ихъ пересаживаютъ вторично. Земля нужна парниковая съ листовой и пескомъ. Обильная поливка способствуетъ быстрому развитію. Лучшіе сорта: Begonia fuchsioses Hook, Новая Гранада; Begonia metallica, Бразилія, такъ называемая вѣчно-цвѣтущая бегонія (Begonia semperflorens, Бразилія), къ ней относится „Vernon“ съ коричнево-красными, съ бронзовымъ отливомъ листьями, а также очень низкія, быстро цвѣтущія карликовыя формы, напр. Begonia semperflorens Erfordiana.

2021. **Лиліи.** Съ тѣхъ поръ какъ въ послѣдніе годы стали ввозить великолѣпныя лиліи изъ Японіи, любитель, не имѣющій въ своемъ распоряженіи сада и принужденный довольствоваться своимъ комнатнымъ цвѣтникомъ, не хочетъ тѣмъ не менѣе отказываться отъ этого великолѣпнаго растенія. Уходъ за ними не представляетъ особенныхъ затрудненій. Луковицы лилій покупаютъ весною въ сѣмянныхъ торговляхъ и тотчасъ сажаютъ ихъ. Нужно замѣтить при этомъ, что луковицы лилій обладаютъ одною особенностью: тѣ

Рис. 165. Лилія. Lilium Narrisi.
Слѣва молодое растеніе, справа внизу — луковица; справа вверху — правильно посаженная луковица.

корни, которые предназначены для питанія растенія, выходятъ не изъ луковицы, а повыше ея изъ нижней части цвѣточнаго стебля. Поэтому при посадкѣ поступаютъ слѣд. образомъ: берутъ большіе горшки, кладутъ на его отверстіе черепокъ, на который посыпаютъ слой земли, толщиною не болѣе одного вершка. Земля берется самая питательная изъ вполнѣ разложившагося коровьяго навоза съ примѣсью рыхлой глины, вересковой земли, песку и древесныхъ опилковъ. Въ эту землю сажаютъ луковицы, прикрывъ ихъ землю до половины. Горшки затѣмъ держатъ умѣренно тепло и влажно. Лишь когда выросшіе изъ луковицы стебли достигнутъ

края горшка, въ горшки подсыпаютъ постепенно земли до такой высоты, чтобы оставалось только мѣсто для поливки. Ихъ ставятъ затѣмъ на солнечное окно или балконъ, обильно поливаютъ, время отъ времени прибавляя къ поливкѣ жидкаго удобренія. Когда начнутъ развиваться цвѣты, стебли, въ большинствѣ случаевъ, приходится подвязывать къ палочкамъ, чтобы они не искривились и не обломались. Лиліи цвѣтутъ въ іюнѣ и въ іюлѣ. По отцвѣтеніи поливку все уменьшаютъ, наконецъ вынимаютъ луковицы изъ горшковъ, обрѣзываютъ засохшій стебель у самой луковицы, и кладутъ ихъ на зиму въ слегка влажный песокъ. Лучшія изъ японскихъ лилій: Lilium longiflorum со множествомъ формъ, какъ то: пасхальная лилія (Lilium Harrisi), которая будучи посажена осенью, перезимовавъ въ прохладной свѣтлой комнатѣ, уже въ апрѣлѣ — маѣ даетъ цвѣты; красивая лилія (Lilium speciosum) и золотисто полосатая лилія (Lilium auratum). Трудно сказать, которая изъ этихъ трехъ лилій лучше. Въ торговлѣ имѣются и другіе сорта, немногимъ уступающіе вышеназваннымъ.

2022. **Зонтичный агапантусъ** (Agapanthus umbellatas, мысъ Доброй Надежды) имѣетъ толстые мясистые корни, узкія темнозеленыя листья и великолѣпные голубые цвѣты, образующіе пышные зонтики на высокихъ стебляхъ. Они служатъ, главнымъ образомъ, декоративными растеніями, т. е. для украшенія балконовъ, верандъ, прохладныхъ лѣстницъ. Зимою ихъ держатъ въ холодномъ мѣстѣ (на лѣстницѣ, въ сѣняхъ, въ подвалѣ) и почти не поливаютъ. Съ половины апрѣля ихъ ставятъ на солнечное окно, обильно поливаютъ, время отъ времени удобряютъ. Лѣтомъ, при надлежащемъ уходѣ, растеніе даетъ пышное цвѣтеніе, продолжающееся до осени. Наилучшая земля—жирная парниковая съ глиной и пескомъ. Пересаживаютъ ихъ рѣдко, приблизительно черезъ каждые три года. При пересадкѣ надо соблюдать большую осторожность, чтобы не повредить корней.

2023. **Гвоздики** (Dianthus caryophyllus, южн. Европа) издавна пользуются расположеніемъ любителей, какъ за пріятный запахъ, такъ и за разнообразіе окраски цвѣтовъ. Онѣ также хорошо раз-

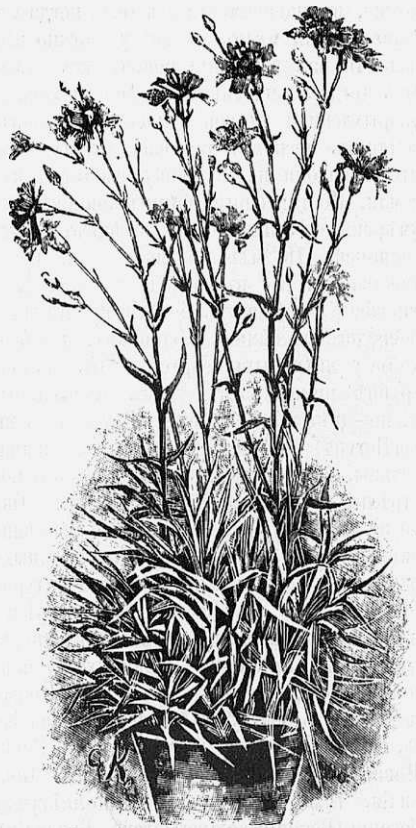


Рис. 166. Гвоздика ремонтарная.

виваются въ горшкахъ, какъ и въ саду, въ особенности ремонтантные сорта, великолѣпно цвѣтущіе въ горшкахъ зимою. Для горшечной культуры они требуютъ земли, смѣшанной изъ $^2/_3$ парниковой, $^1/_3$ глины и небольшого количества песку. Гвоздику сажаютъ весною и ставятъ ее затѣмъ на подоконникъ, время отъ времени прибавляя къ поливкѣ немного жидкаго удобренія. Цвѣточныя стрѣлки надо

подвязывать, такъ какъ тяжелые бутоны свѣшиваются и могутъ обломиться. Обыкновенныя садовыя гвоздики цвѣтутъ лѣтомъ и для зимовки ставятся въ погребъ; ремонтантныя, напротивъ, должны оставаться на окнѣ холодной комнаты, гдѣ и продолжаютъ цвѣсти всю зиму. Гвоздики размножаютъ отводками (рис. см. дальше), причемъ поступаютъ слѣд. образомъ: надрѣзаютъ наиболѣе сильные листоносные побѣги, образующіеся обыкновенно около цвѣточныхъ стрѣлокъ, такъ что побѣгъ наполовину отдѣляется отъ маточнаго растенія. Затѣмъ побѣгъ закапывается надрѣзанной частью въ землю и придерживается въ такомъ положеніи при помощи деревянныхъ крючковъ. Приблизительно черезъ 6 недѣль наполовину отрѣзанные побѣги даютъ корни; тогда ихъ совершенно отдѣляютъ отъ маточнаго растенія и сажаютъ въ маленькій горшокъ, гдѣ они уже развиваются какъ самостоятельныя растенія. Отводки берутъ обыкновенно лѣтомъ послѣ цвѣтенія. Такъ какъ многолѣтнія гвоздики пріобрѣтаютъ очень некрасивый видъ, а при культурѣ сѣмянъ нельзя быть увѣреннымъ, что получишь первоначальный красивый сортъ, то лучше всего прибѣгать для размноженія ихъ къ отводкамъ. При покупкѣ гвоздикъ надо быть очень осторожнымъ. Тѣ великолѣпные гвоздичные кусты, которые можно лѣтомъ видѣть на рынкахъ и въ садоводствахъ, обыкновенно только что пересажены изъ грядокъ въ горшки; не окоренившіеся какъ слѣдуетъ, они въ комнатѣ скоро погибаютъ.

2024. **Канна**, Canna indica—(Остъ-Индія) какъ и другія вышеописанныя растенія, можетъ служить примѣромъ того, что можно сдѣлать при цѣлесообразной культурѣ изъ самыхъ простыхъ и невзрачныхъ отъ природы растеній. Еще нѣсколько лѣтъ тому назадъ канны культивировали только ради ихъ красивыхъ листьевъ. Цвѣты были такъ незначительны, что не имѣли при этомъ никакого значенія. Въ послѣдніе года были выведены красиво и обильно цвѣтущіе сорта съ большими цвѣтами разнообразнѣйшей окраски отъ темно-красной до свѣтло-желтой и желто-красной пестрой. Лучшіе изъ этихъ сортовъ нашли огромное распространеніе какъ въ садахъ, такъ и среди любителей комнатныхъ цвѣтовъ. Многіе прекрасные сорта слишкомъ крупны для комнатъ; другіе, напротивъ, низки и малы; эти послѣдніе,

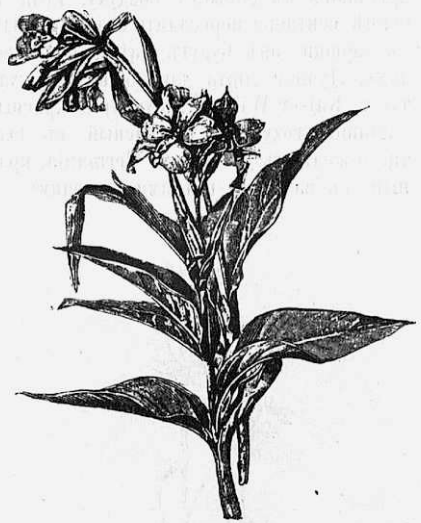


Рис. 167. Канна Крози.

именно, и хороши для горшечной культуры. Уходъ за ними весьма простъ. Одѣтое въ великолѣпную листву, цвѣтущее растеніе требуетъ обильной поливки и, время отъ времени, жидкаго удобренія. По отцвѣтеніи поливку постепенно уменьшаютъ, затѣмъ очищеннымъ отъ корешковъ и стеблей клубнямъ предоставляютъ зимній покой. Чѣмъ раньше наступаетъ для клубней это время отдыха, тѣмъ раньше можно приступить ко вторичной ихъ посадкѣ, послѣ того какъ они перезимовали во влажномъ пескѣ, въ недоступномъ для мороза мѣстѣ. Передъ посадкою клубни можно разрѣзать на нѣсколько частей, но такъ, чтобы на каждой отрѣзанной части имѣлась почка для дальнѣйшаго роста. Поверхность обрѣза присыпаютъ толченымъ древеснымъ уг-

лемъ. Наилучшая смѣсь земли $^2/_3$ парниковой съ $^1/_3$ глины. Поставленные въ тепло горшки поливаются не слишкомъ обильно до тѣхъ поръ, пока появятся первые побѣги. Лучшее мѣсто для нихъ—солнечное окно. Съ наступленіемъ болѣе теплаго времени ихъ ставятъ на наружный подоконникъ, или высаживаютъ въ садовую грядку, но предварительно ихъ постепенно пріучаютъ къ свѣжему воздуху. Если въ концѣ сентября пересадить ихъ изъ грядки въ горшки, онѣ будутъ цвѣсти почти всю зиму. Лучшіе сорта для горшечной культуры: Kaiser Wilhelm, пурпурно-красный; Madame Crozy, свѣтло-красный, съ золотисто-желтымъ ободкомъ; Germania, красный, съ желтыми пятнами по краямъ.

Рис. 168. Тубероза махровая.

2025. **Тубероза** (Polyanthes tuberosa, Мексика)—луковичное растеніе съ узкими зелеными листьями и высокой стрѣлкой, несущей колосъ бѣлыхъ душистыхъ цвѣтовъ. Ежегодно слѣдуетъ покупать новыя, крѣпкія луковицы. Лучшіе сорта „Pearl“ и „Diamond“. Въ мартѣ ихъ сажаютъ въ маленькіе горшки съ листовой землей, къ которой примѣшано немного глины и песку. Сначала ихъ держатъ въ теплой комнатѣ, у закрытаго окошка и мало поливаютъ. Только когда появятся первые листочки, поливку усиливаютъ и, время отъ времени, прибѣгаютъ къ удобрительной поливкѣ. Чтобы стрѣлки не погнулись и не сломались, ихъ надо подвязывать къ палочкамъ. Во все время развитія имъ необходимо свѣтлое солнечное мѣсто. Цвѣтутъ онѣ, по общему правилу, въ сентябрѣ.

2026. **Глоксинія** (Gloxinia speciosa, Бразилія), отличающаяся своими большими цвѣтами трубчатой формы самой разнообразной окраски (одноцвѣтныя синія, красныя, бѣлыя; двухцвѣтныя, трехцвѣтныя, полосатыя и т. д.) и прекрас-

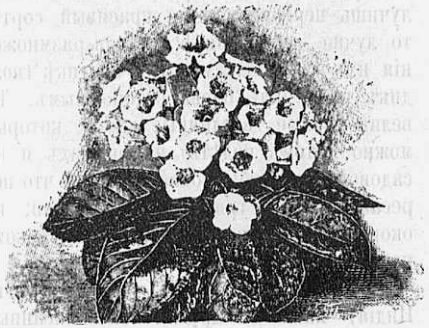


Рис. 169. Глоксинія со стоячими цвѣтами.

ными волосистыми листьями, принадлежитъ къ излюбленнымъ комнатнымъ растеніямъ, хотя въ комнатахъ весьма не долговѣчны и погибаютъ вскорѣ послѣ отцвѣтенія. Уходъ за ними также сравнительно сложенъ и требуетъ значительнаго навыка. Наилучшая земля для глоксиній — листовая пополамъ съ вересковой и съ примѣсью песку и парниковой земли. Ихъ необходимо притѣнять отъ жаркихъ солнечныхъ лучей. До цвѣтенія и послѣ него имъ очень полезна удобрительная поливка. По отцвѣтеніи засохшіе листья и цвѣточную стрѣлку срѣзаютъ, поливку мало по малу прекращаютъ, а сухой клубень сохраняютъ всю зиму въ теплой комнатѣ.

Въ февралѣ клубни сажаютъ вновь. Больше всего эти растенія чувствительны къ сухости воздуха и сквозняку. Ихъ необходимо поэтому прикрывать стеклами, которыя снимаютъ лишь тогда, когда растеніе хорошо окоренится и дастъ листья. Не слѣдуетъ падать духомъ при первой неудачѣ. Если повторныя попытки культивировать глоксиніи изъ луковицъ не даютъ желательныхъ результатовъ, приходится ограничиться покупкой уже выдержанныхъ въ садоводствѣ растеній притомъ вполнѣ закаленныхъ; въ противномъ случаѣ, онѣ въ комнатѣ скоро погибаютъ.

Любитель, успѣшно культивировавшій глоксиніи, можетъ заняться и другими растеніями изъ этого семейства; оно заключаетъ въ себѣ множество великолѣпныхъ сортовъ, какъ напр., различные виды тидей (Tydaea hybrida), разные виды и разновидности Streptocarpus polyanthus ахименесы (Achimenes) и др.

2027. **Альпійская фіалка.** (Cyclamen persicum). Благодаря большому спросу на альпійскія фіалки многія садоводства спеціально занялись ихъ культивированіемъ. Онѣ выращиваютъ ихъ въ огромныхъ количествахъ. Такъ какъ онѣ цвѣтутъ позднею осенью и зимою, притомъ очень долго, ихъ можно найти почти у каждаго любителя. Изъ плоскаго клубня выростаетъ большое количество длинночерешчатыхъ листьевъ, очень красиво расписанныхъ. Цвѣточные бутоны образуются на клубняхъ среди листовыхъ черенковъ; поэтому при покупкѣ надо всегда раздвинуть листья и посмотрѣть, имѣются-ли, кромѣ уже распустившихся цвѣтовъ, бутоны, обезпечивающіе дальнѣйшее цвѣтеніе. Окраска цвѣтовъ, возвышающихся на длинныхъ стрѣлкахъ надъ листьями, очень разнообразна—отъ бѣлой до кармазинно-красной со всѣми ихъ оттѣнками. Альпійскія фіалки лучше покупать въ октябрѣ; распускающіяся раньше обыкновеннаго весьма недолговѣчны. Онѣ должны стоять на подоконникѣ въ комнатѣ, температура которой не превышаетъ 8° R.; въ противномъ случаѣ онѣ быстро отцвѣтаютъ. Онѣ боятся мороза. Поливать ихъ слѣдуетъ умѣренно, не давая имъ, однако, пересыхать. Время отъ времени не мѣшаетъ производить имъ удобрительную поливку.

Рис. 170. Альпійская фіалка. Cyclamen persicum.

Культура альпійскихъ фіалокъ изъ сѣмянъ представляетъ для любителя значительныя трудности; лучше поэтому сохранять отцвѣтшія растенія. Поливку постепенно сокращаютъ и, какъ только отпадутъ всѣ листья, горшки съ клубнями ставятъ въ холодное тѣнистое мѣсто, напр., въ садъ въ какой нибудь густой кустъ, гдѣ время отъ времени ихъ поливаютъ. Въ концѣ лѣта ихъ пересаживаютъ въ парниковую землю пополамъ съ листовой съ примѣсью песку. Послѣ пересадки, горшки ставятъ на окно, освѣщаемое утреннимъ солнцемъ и равномѣрно поливаютъ. Вскорѣ появляются листья, а затѣмъ и цвѣты.

2028. **Гортензія** (Hygrangea hortensis, Японія) — общеизвѣстный цвѣтущій кустарникъ съ крупными шарообразными соцвѣтіями красноватой или бѣлой окраски. Крупныя гортензіи сажаютъ въ кадки, меньшія — въ горшки. На зимовку ихъ ставятъ въ погребъ, гдѣ лишь слегка поливаютъ. Лѣтомъ онѣ цвѣтутъ на окнѣ, балконѣ, въ саду, вплоть до осени. Онѣ

Рис. 171. Гортензія обыкновенная.

требуютъ тогда полу-затѣненнаго отъ солнца мѣста и обильной поливки. Наилучшая земля — вересковая съ пескомъ и глиной. Гортензіи можно имѣть въ цвѣту и зимою. Для этого ихъ въ январѣ приносятъ изъ погреба, пересаживаютъ; при этомъ, если вѣтви слишкомъ густы, болѣе слабыя изъ нихъ вырѣзываютъ цѣликомъ, остальныя же не подрѣзываютъ вовсе, такъ какъ цвѣты развиваются только изъ верхнихъ глазковъ. Поставленные въ умѣренно теплую комнату на солнечное окно, онѣ скоро даютъ листья и цвѣты. Если прибавить къ землѣ немного квасцовъ, цвѣты пріобрѣтаютъ голубую окраску.

2029. **Хризантемы**, (Chrysanthemum indicm, Китай, Японія). Къ модными цвѣтамъ новѣйшаго времени принадлежатъ хризантемы, культивируемыя поэтому садоводствами въ большихъ размѣрахъ. Количество сортовъ съ цвѣтами разнообразнѣйшей формы и окраски увеличивается, благодаря садовому искусству, съ каждымъ годомъ. То обстоятельство, что они цвѣтутъ въ октябрѣ, ноябрѣ, когда такъ мало хорошихъ цвѣтовъ, дѣлаетъ ихъ особенно цѣнными для любителя. Тѣмъ не менѣе ихъ главное назначеніе — служить украшеніемъ букетовъ, цвѣточныхъ корзинъ, зимнихъ садовъ. Культура ихъ въ качествѣ комнатныхъ растеній рѣдко даетъ удовлетворительные результаты. Главное затрудненіе состоитъ въ томъ, что рѣдко удается вырастить красивое растеніе съ красивыми цвѣтами. Или оно развивается въ формѣ великолѣпнаго куста, но съ очень невзрачными цвѣтами, или же появляется всего одна или нѣсколько стрѣлокъ, несущихъ огромные цвѣты. Въ большихъ вазахъ или бокалахъ отрѣзанные хризантемы являются, напротивъ, лучшимъ украшеніемъ всякой гостиной.

2030. **Маргаритка**, (Chrysanthemum fruterems, Канарскіе о-ва) въ противоположность хризантемамъ, не только цвѣтетъ почти круглый годъ, но и представляетъ въ то же время красивый кустъ съ сочными перистонадрѣзанными листьями. Его скромные цвѣточки, бѣлые съ желтымъ, болѣе привлекаютъ многихъ любителей, чѣмъ яркія, гордыя хризантемы. Ихъ ставятъ на солнечное окно прохладной комнаты, а лѣтомъ — на наружный подоконникъ, на балконъ или въ садъ. Имъ необходима частая пересадка и, время отъ времени, удобрительная поливка.

Зимніе цвѣты.

2031. **Лавролистная калина**, (Viburnum Tinus, Южн. Европа) вѣчнозеленый кустарникъ, родственный нашей садовой

калинѣ. Листья ея блестяще-зеленаго цвѣта и продолговато-овальной формы. Бѣлые цвѣты сидятъ пучками на концахъ вѣтвей. Онѣ появляются зимою и весною и очень украшаютъ растеніе, выводимое обыкновенно въ видѣ кронистаго деревца. Наилучшая земля для него — хорошая листовая съ примѣсью (1/3) глины. По отцвѣтеніи его можно, для сохраненія формы, подрѣзать и, если нужно, пересадить. Съ мая мѣсяца его надо держать на воздухѣ, поливать сначала обильно, потомъ нѣсколько умѣреннѣе, чтобы прекратилось образованіе новыхъ листьевъ и могли образоваться цвѣточныя почки. Зимою лучше всего сохранять калину въ холодномъ помѣщеніи и слегка поливать; поливая слишкомъ усердно, можно погубить растеніе.

2032. **Абутилонъ, комнатный кленъ**. Если не всѣ, то многіе сорта абутилона пригодны для горшечной культуры. Это растеніе обладаетъ большими листьями, которые красиво вырѣзаны лопастями, и сидящими на тонкихъ стрѣлкахъ цвѣтами бѣлаго, желтаго, или краснаго цвѣта. Крупные сорта мало пригодны для комнатъ, но многіе низенькіе сорта (Abutilon hybr. nanum compactum) цвѣтутъ въ комнатахъ очень хорошо, напр., „огненный шаръ“ (красный), „снѣжный шаръ“ (бѣлый), „золотой шаръ“ (желтый), Sanguinl (темно-красный). Abutilon vexillarium E. Morr (Бразилія) съ тонкими свѣшивающимися вѣтвями и красивыми желтокрасными цвѣтами подвязывается, какъ вьющееся растеніе, къ шпалерамъ. Культура ихъ не представляетъ особенныхъ трудностей. Лѣтомъ ихъ можно высадить въ садовую грядку. Концы побѣговъ надо чаще обрѣзать, чтобы воспрепятствовать имъ цвѣсти лѣтомъ; они тѣмъ пышнѣе цвѣтутъ тогда зимою въ комнатѣ. Земля имъ нужна компостная, смѣшанная съ дерновой. Ихъ необходимо хотя бы разъ въ году пересаживать, если ихъ не высаживаютъ лѣтомъ въ грядку. Держать ихъ слѣдуетъ на свѣтломъ мѣстѣ въ комнатѣ, температура которой около 8° R., и обильно поливать въ періодъ роста и цвѣтенія.

2033. **Акаціи** представляютъ очень декоративныя растенія для большихъ помѣщеній, зимнихъ садовъ и т. п. (ихъ не надо смѣшивать съ робиніями, неправильно называемыми акаціями). Онѣ обладаютъ красивыми перистыми листьями и желтыми душистыми цвѣтами, собранными въ пучки. Нѣкоторые виды покрыты шипами. Изъ множества интересныхъ видовъ болѣе пригодна для комнатъ Acasia pulchella (Австралія), выводимая обыкновенно въ формѣ кронистаго деревца. Посаженныя въ вересковую землю съ примѣсью (1/4) глины и значительнаго количества песку, акаціи ставятся на зиму въ свѣтлое, недоступное морозу помѣщеніе. Весною, послѣ зимняго цвѣтенія, ихъ слегка подрѣзываютъ и пересаживаютъ въ свѣжую землю. Лѣтомъ горшки ставятъ въ солнечное мѣсто сада и обильно поливаютъ; время отъ времени, имъ необходима также удобрительная поливка.

2034. **Камелія** (Camellia japonica, Китай, Японія). Нѣсколько десятилѣтій

Рис. 172. Камелія махровая.

тому назадъ камеліи культивировались въ гораздо большихъ размѣрахъ, чѣмъ теперь, когда имъ приходится конкурировать со

многими новыми видами растеній, усовершенствованными садовой культурой. Но и въ наше время камелія съ ея темнозелеными блестящими листьями, изящными цвѣтами, бѣлыми и красными всѣхъ оттѣнковъ, при надлежащемъ уходѣ является прелестнымъ растеніемъ, имѣющимъ обширный кругъ любителей. Культура ихъ довольно хлопотлива. Когда отцвѣтутъ появившіяся весною цвѣты, можно приступить къ ихъ пересадкѣ въ вересковую землю съ пескомъ (каждые 2—3 года). До окончанія новаго роста, т. е. когда онѣ уже дадутъ молодые побѣги, ихъ оставляютъ въ комнатѣ и обильно поливаютъ. Затѣмъ растенія выставляютъ на воздухъ въ слегка затѣненное мѣсто, гдѣ онѣ требуютъ такого же ухода, какъ азаліи. Когда на концахъ побѣговъ разовьются бутоны, поливку значительно умѣряютъ, и снова усиливаютъ ее послѣ того, какъ образованіе цвѣточныхъ бутоновъ совершенно закончится. Въ концѣ сентября ихъ вносятъ въ хорошо провѣтриваемую комнату и ставятъ какъ можно ближе къ свѣту. Съ этого времени онѣ требуютъ равномѣрной температуры и поливки, такъ какъ бутоны ихъ очень чувствительны и легко опадаютъ, если растеніе подвергаютъ колебаніямъ температуры. Въ виду чувствительности бутоновъ не слѣдуетъ также безъ особенной нужды переставлять ихъ съ мѣста на мѣсто. Если камеліи держать слишкомъ сыро, листья у нихъ желтѣютъ и онѣ пріобрѣтаютъ некрасивый видъ. Надо позаботиться поэтому о хорошемъ стокѣ для воды въ горшкахъ.

2035. **Араукарія** (Araucaria excelsa, о-въ Норфолькъ) получила въ послѣдніе годы большое распространеніе среди любителей, несмотря на свою сравнительную дороговизну. Она обязана этимъ своему великолѣпному росту и вообще своему чрезвычайно элегантному виду, благодаря которому можетъ служить украшеніемъ любого салона. На прямомъ его стволѣ вѣтви расположены правильными горизонтальными этажами; они покрыты ярко-зелеными хвоями (иглами). Одна его болѣе рѣдкая разновидность имѣетъ великолѣпную сизую окраску. Благодаря обычнымъ ошибкамъ въ уходѣ за ними, онѣ скоро теряютъ свой элегантный видъ; ихъ держатъ обыкновенно слишкомъ тепло. Араукаріямъ необходима земля смѣшанная изъ листовой и болотной земли съ хвойной, и рѣчнымъ пескомъ. Пересадку слѣдуетъ производить разъ въ два года, заботливо

Рис. 173. Араукарія.

оберегая корневой комъ. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы не посадить растеніе слишкомъ глубоко. Въ горшкахъ при помощи черепковъ долженъ быть устроенъ хорошій дренажъ (водостокъ). Лѣтомъ ихъ лучше всего поставить въ затѣненное мѣсто сада или же держать ихъ на открытомъ окнѣ. Зимою имъ необходима хорошо провѣтриваемая комната, температура которой не превышала бы 8° R. Лѣтомъ аракуаріи требуютъ обильной поливки; зимою ихъ поливаютъ, напротивъ, очень умѣренно.

2036. **Аралія** (Aralia japonica, Японія, Китай) принадлежитъ къ числу красивѣйшихъ и благодарнѣйшихъ зеленыхъ

листьевъ или такъ наз. лиственныхъ комнатныхъ растеній. Его большія длановидно-лопастныя листья прекраснаго зеленаго цвѣта на длинныхъ черешкахъ далеко отстоятъ отъ тонкаго и гибкаго ствола. Зимою имъ нужна температура не выше 5—8° R. Весною ихъ можно пересадить въ садъ. Араліи не должны оставаться

Рис. 174. Аралія пестролистная.

слишкомъ долго въ маленькихъ горшкахъ; онѣ требуютъ также обильной поливки. Наилучшая земля—парниковая съ глинистой садовой и листовой землею. Если держать ихъ зимою слишкомъ тепло, онѣ разростаются въ длину и ширину, причемъ листья становятся вялыми и опадаютъ; ихъ необходимо тогда подрѣзать. Изъ другихъ видовъ аралій—Aralia papyrifera съ листьями, покрытыми серебристо-бѣлыми волосиками, Aralia Veitchi, съ темными, по краямъ волнистыми листьями, Aralia Chabrieri съ перистораздѣльными листьями, являются очень хорошими комнатными растеніями; онѣ требуютъ такого же ухода, какъ и Aralia japonica.

2037. **Драцены и кордилины**. Относящіяся сюда растенія обыкновенно неправильно обозначаются всѣ однимъ общимъ названіемъ драценъ. Драцены (Dracaena) и кордилины (Cordyline), хотя и родственныя растенія, но образуютъ два различныхъ рода изъ семейства лилейныхъ. По наружному виду онѣ, впрочемъ, мало отличаются другъ отъ друга; онѣ требуютъ

Рис. 175. Драцена.

также одинаковаго ухода, такъ что мы разсмотримъ ихъ вмѣстѣ. Въ теплицахъ разводятъ въ большемъ количествѣ разныя виды этихъ растеній, отличающихся прекрасными полосатыми листьями. Только нѣкоторые болѣе выносливые сорта можно культивировать въ комнатѣ, гдѣ при внимательномъ уходѣ онѣ превращаются въ великолѣпныя растенія. Нѣкоторые даже пересаживаютъ ихъ на лѣто въ садъ. Бо-

лѣе чувствительныя изъ нихъ лучше, однако, держать и лѣтомъ въ комнатахъ на свѣтломъ мѣстѣ, затѣняя ихъ отъ солнцепека. Поливка нужна по возможности равномѣрная, зимою земля должна быть скорѣе сухой, чѣмъ влажной. Пересадку производятъ весною разъ въ 2—4 года. Новые горшки должны быть только немногимъ больше старыхъ. Корневой комъ осторожно разрыхляютъ, отрѣзываютъ

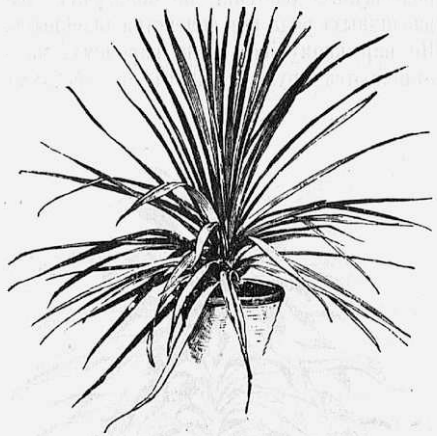


Рис. 176. Кордилина.

только гнилые, испорченные корни. Поливка до новаго роста должна производиться очень умѣренно. Земля нужна питательная, вересковая или листовая съ парниковой и пескомъ. Въ горшкахъ долженъ быть хорошій дренажъ. Для комнатной культуры рекомендуются слѣдующіе сорта, хотя, конечно, опытному любителю можетъ удасться и культура другихъ, болѣе нѣжныхъ сортовъ: Cordyline indivisa (Новая Зеландія); Cordyline australis (Новая Зеландія); Cordyline rubra; Dracaena Draco (Канарскіе острова).

2038. **Пальмы** безспорно принадлежатъ къ благороднѣйшимъ представителямъ растительнаго царства, и не удивительно, что онѣ пріобрѣли преобладающее мѣсто среди комнатныхъ растеній. Нѣтъ почти ни одного благоустроеннаго дома, гдѣ бы не стояло въ залѣ одной или нѣсколькихъ пальмъ. Но только дѣйствительно красивая, я бы даже сказалъ, только безукоризненная пальма можетъ послужить къ украшенію жилища; неравномѣрно развитыя, съ полузасохшими листьями, онѣ имѣютъ очень жалкій видъ.

Уходъ за ними вовсе не такъ труденъ, какъ это обыкновенно полагаютъ; онъ требуетъ только извѣстной внимательности и любви къ дѣлу. Не всѣ виды пальмъ пригодны для комнатной культуры. Только нѣкоторые изъ нихъ могутъ быть названы вполнѣ хорошими комнатными цвѣтами; но зато именно эти виды отличаются наи-

Рис. 177. Кентія Бельмора.

большимъ совершенствомъ формъ и пріобрѣсти ихъ нетрудно. При покупкѣ пальмъ не слѣдуетъ брать тѣ изъ нихъ, которыя недавно подвергались пересадкѣ, такъ какъ, перенесенныя въ комнаты, онѣ быстро погибаютъ. Надо также слѣдить за тѣмъ, не слишкомъ ли густо комъ оплетенъ корнями; въ этомъ случаѣ онѣ потребуютъ скорой пересадки, что, конечно, не желательно. Не слѣдуетъ, далѣе, гнаться за растеніями съ длинными, пышно разросшимися листьями; онѣ имѣютъ, правда, очень элегантный видъ, но, выросши въ теплицахъ, плохо приспособляются къ комнатнымъ условіямъ. Кромѣ того, при сухости комнатнаго воздуха, ростъ ихъ совершается гораздо медленнѣе, вновь появившіеся листья остаются короче, чѣмъ тѣ, которыя образовались въ теплицѣ, и

растеніе пріобрѣтаетъ некрасивый видъ. Въ комнатѣ пальмамъ должно быть отведено свѣтлое мѣсто, поближе къ окнамъ. При 12° R. днемъ и 10° R. ночью даже самые чувствительные виды хорошо переносятъ зиму. Онѣ, напротивъ, очень чувствительны къ сквозняку, къ непосредственному дѣйствію наружнаго холоднаго воздуха при провѣриваніи комнаты (поэтому нельзя ставить у окна съ форточкой!), къ сухости и пыли. Пыль еженедѣльно удаляютъ, осторожно обмывая листья мягкой губкой (см. рис. № 144);

Рис. 178. Финиковая пальма (Phoenix canariensis).

полезно также ежедневно опрыскивать листья съ обѣихъ сторонъ изъ пульверизатора. Засыханіе кончиковъ листьевъ у многихъ пальмъ явленіе совершенно естественное. Если онѣ безобразятъ растеніе, ихъ осторожно срѣзаютъ, удаляютъ, наконецъ, и весь листъ, при чемъ черенокъ его оставляютъ. Пальмы необходимо затѣнять отъ солнечныхъ лучей, чтобы не образовались безобразныя пятна ожога. Поливать растеніе необходимо круглый годъ, лѣтомъ, конечно, обильнѣе, чѣмъ зимою (водою комнатной температуры). Пальмы совершенно не выносятъ просачивающейся изъ поддона воды; поддоны должны поэтому быть совершенно сухи. Лѣтомъ имъ 2 раза въ мѣсяцъ даютъ удобрительную поливку.

Большая часть комнатныхъ пальмъ хорошо переносятъ лѣтомъ пребываніе на свѣжемъ воздухѣ, въ тѣнистомъ мѣстѣ сада. Пересадка можетъ имѣть мѣсто каждые два, три, даже четыре года. Корней при этомъ не слѣдуетъ подрѣзывать. Горшки должны быть лишь немногимъ больше старыхъ. Наилучшая земля — смѣсь изъ $^2/_3$ листовой и $^1/_3$ парниковой; для старыхъ растеній оба эти вида земли смѣшиваются пополамъ. Кромѣ того къ смѣси прибавляютъ песокъ и кусочки торфа, сообщающіе землѣ рыхлость и пористость. Необходимо позаботиться о хорошемъ стокѣ для воды. До появленія новаго роста, растенія держатъ за запертыми окнами и умѣренно поливаютъ. Изъ культивируемыхъ въ садоводствахъ видовъ пальмъ, подраздѣляемыхъ по формѣ своихъ листьевъ на двѣ группы, перистолистныя и вѣеролистныя, для комнатъ можно рекомендовать слѣдующіе:

Перистолистныя: Кентіи (Kentia Belmoreana и K. Forsteriana, Океанія; ареки (Areca sapida и A. Baueri, Новая Каледонія); финиковыя пальмы (Phoenix dactylifera, Востокъ, Сѣв. Африка и Phoenix canariensis, Канарскіе о-ва).

Вѣеролистныя: Карликовыя пальмы Chamaerops humilis, (Сѣв. Африка) и Chamaerops excelsa, (Китай); латанія Latania borbonica, (Китай); корифа Corypha australis, (Австралія).

При извѣстной опытности въ уходѣ за пальмами даетъ хорошіе результаты и культура великолѣпныхъ кокосовыхъ пальмъ. Онѣ требуютъ примѣси глины къ землѣ, осторожной поливки и болѣе прохладнаго помѣщенія.

2039. **Филодендронъ** (Philodendron pertusum, Мексика) принадлежитъ къ семейству ароидей (см. Calla) и, какъ лиственное растеніе, пользуется большой распространенностью среди любителей, тѣмъ болѣе, что онъ хорошо приспособляется къ комнатнымъ условіямъ. Онъ отличается своими крупными темно-зелеными разсѣченными или продыравленными листьями, разнообразнымъ и живописнымъ ростомъ. Цвѣты, появляющіеся только на старыхъ тепличныхъ растеніяхъ, имѣютъ форму, свойственную архидеямъ

(и початокъ и чехолъ—зеленые). Филодендронъ можетъ стоять въ комнатѣ на любомъ мѣстѣ, ему мало вредитъ сухой и пыльный воздухъ жилыхъ комнатъ. Лѣтомъ его можно вмѣстѣ съ горшкомъ поставить въ грядку въ какое либо тѣнистое

Рис. 179. Филодендронъ.

мѣсто, но уже раннею осенью онъ долженъ снова вернуться въ комнату, температура которой должна быть не ниже 8° R. Обильная поливка и удобреніе хорошо вліяютъ на развитіе листьевъ. Земля нужна питательная парниковая съ листовой, примѣсью глины и песку, горшки—просторные.

2040. **Смоковница или фикусъ** (Ficus elastica, Остъ-Индія) принадлежитъ къ лучшимъ комнатнымъ растеніямъ. Хотя выростить его не составляетъ большого труда, въ комнатахъ фикусъ, тѣмъ не менѣе, имѣетъ, большею частію, довольно жалкій видъ. Это объясняется тѣмъ, что его держатъ слишкомъ тепло и сухо. Онъ требуетъ песчанистой парниковой земли и обильной поливки. Фикусъ принадлежитъ къ тѣмъ немногимъ растеніямъ, которыя любятъ поддоны, наполненные водою. Очень полезно давать ему время отъ времени удобреніе и часто обмывать его листья. Ему необходимо свѣтлое, но защищенное отъ солнечныхъ лучей мѣсто; зимою онъ хорошо переноситъ температуру въ 8° R., а лѣтомъ его можно выносить на свѣжій воздухъ.

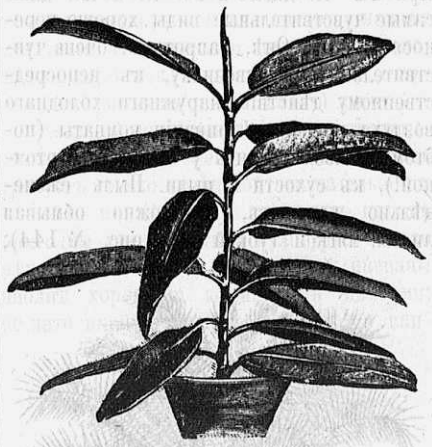


Рис. 180. Фикусъ.

2041. **Плектогина** (Aepidistra elatior, Японія) можно найти почти у всякаго любителя. Изъ стелящагося у самой поверхности земли корневища появляются

Рис. 181. Плектогина.

длинночерешчатые темно-зеленые листья въ 40—60 сант. длины и 10 сант. ширины. У одной разновидности листья съ бѣлыми и желтыми полосками. Плектогина превосходно переноситъ сухой, пыльный воздухъ и разныя другія неудобства комнатной культуры. Но этимъ мы, конечно, не хотимъ сказать, что она не требуетъ

никакого ухода. Наилучшая земля для нея смѣсь изъ листовой, парниковой и песку. Пересадка должна производиться только въ случаѣ необходимости, т. е. когда корни уже оплели весь комъ. Если поливать ее время отъ времени жидкимъ удобреніемъ, она можетъ долгіе годы обходиться безъ пересадки. Она требуетъ сравнительно мало свѣта и можетъ поэтому стоять позади другихъ растеній. Появляющіеся у самой земли цвѣты большей частью довольно невзрачны.

2042. **Золотое дерево.** (Aucuba japonica, Японія). По выносливости и непритязательности, къ плектогинѣ близко подходитъ золотое дерево, оно даже отчасти превосходитъ плектогину, такъ какъ можетъ существовать при очень низкой температурѣ (нѣсколько градусовъ ниже нуля). Золотое дерево—вѣчнозеленый кустарникъ съ блестящими темно-зелеными кожистыми листьями. Существуетъ нѣсколько разновидностей, различающихся формою и окраскою листьевъ; у нѣкоторыхъ изъ нихъ — желтыя пятна на зеленомъ фонѣ. Онѣ хорошо себя чувствуютъ во всякой землѣ. Для зимовки его ставятъ въ погребъ или употребляютъ для украшенія прохладныхъ комнатъ, корридоровъ и лѣстницъ.

2043. **Миртъ** (Myrtus communis—южн. Европа) растеніе особенно любимое дамами — успѣшно растетъ въ прохладныхъ, но недоступныхъ морозу комнатахъ. Лѣтомъ онъ лучше всего чувствуетъ себя на воздухѣ. Онъ выводится большею частью въ видѣ миловиднаго кронистаго деревца, что достигается подрѣзываніемъ его. Но подрѣзывать мирту слѣдуетъ не чаще, чѣмъ разъ въ два года, такъ какъ при частой подрѣзкѣ она не даетъ цвѣтовъ. Весною ее пересаживаютъ, въ случаѣ надобности, въ маленькіе горшки съ хорошей парниковой землею, не слишкомъ глубоко. Зимовать она должна въ свѣтломъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи; она требуетъ въ это время осторожности въ поливкѣ, не выноситъ ни излишней влажности, ни пересыханія. Въ хорошей песчанистой землѣ, $^1/_2$ песку, $^1/_2$ торфяной земли, подъ стекляннымъ колпакомъ культура черенковъ даетъ хорошіе результаты.

2044. **Евгенія** (Eugenia australis, Австралія)—растеніе, родственное миртѣ. Она растетъ быстрѣе мирты и обладаетъ болѣе широкими листьями. Она служитъ обыкновенно декоративнымъ растеніемъ для прохладныхъ помѣщеній. Наилучшая земля для нея—листовая и вересковая съ глиной и пескомъ. Она требуетъ такого же ухода, какъ и мирта.

2045. **Бересклѣтъ** (Evonymus japonica, Японія)—вѣчно-зеленый кустарникъ съ блестящими темно-зелеными кожистыми листьями, требуетъ такого же ухода, какъ и Золотое дерево. Онъ также имѣетъ много пестролистныхъ разновидностей, отличающихся другъ отъ друга формою своихъ листьевъ. Лучшая изъ нихъ — Evonymus radicans, низкорослый съ бѣловато-пестрыми листьями, употребляется, главнымъ образомъ, для подвѣсныхъ вазъ.

2046. **Лавровое дерево** (Laurus-nobilis, южн. Европа) выводится обыкновенно въ кадкахъ въ видѣ кронистаго или пирамидальнаго деревца и служитъ декоративнымъ растеніемъ для террасъ, у дверей и т. д. Культура ихъ довольно хлопотлива, лучше поэтому купить уже сформированное растеніе. Покупаютъ ихъ обыкновенно парами. Лавръ хорошо переноситъ низкую температуру, до 1—2° ниже нуля. Лѣтомъ онъ стоитъ на балконахъ, верандахъ, зимою онъ или украшаетъ корридоръ, лѣстницу, или сохраняется въ хорошо провѣтриваемомъ погребѣ. Температура въ погребѣ не должна быть выше нуля, въ противномъ случаѣ онъ начинаетъ расти преждевременно. При употребленіи жидкаго удобренія лавровыя деревья могутъ долго оставаться безъ пересадки. Зимою поливку производятъ лишь изрѣдка, чтобы корни не пересохли, лѣтомъ поливаютъ два раза въ сутки и тщательно опрыскиваютъ, чтобы не завелись вредныя насѣкомыя. Въ концѣ августа,

когда ростъ можно считать законченнымъ, растеніе подрѣзаютъ для сохраненія его формы. Кто не имѣетъ въ своемъ распоряженіи подходящаго для зимовки помѣщенія, пусть лучше отдастъ растеніе на сохраненіе опытному садовнику.

2047. **Олеандръ** (Nerium Oleander, южн. Европа)—общеизвѣстный кустарникъ съ ланцетовидными сѣро-зелеными листьями и красивыми розовыми цвѣтами. Въ комнатахъ они рѣдко хорошо цвѣтутъ, большею частью вслѣдствіе неумѣлаго ухода. Онъ требуетъ питательной земли, смѣшанной изъ глинистой, садовой, небольшаго количества торфяной земли и песку. Необходимо также позаботиться о хорошемъ дренажѣ въ горшкѣ или кадкѣ. Пересадку производятъ, если это дѣйствительно необходимо, въ маѣ или іюнѣ. Образовавшійся вокругъ кома войлокъ изъ корней надо при этомъ тщательно обрѣзать со всѣхъ сторонъ. Лѣтомъ имъ необходимо солнечное, хорошо провѣтриваемое помѣщеніе, обильная поливка, въ жаркіе дни—теплою водою. Жидкое удобреніе очень полезно растенію. Оно любитъ также въ періодѣ роста и цвѣтенія поддоны, наполненные водою. Зимою его держатъ въ недоступномъ морозу помѣщеніи при температурѣ не свыше 5° R., свѣтломъ и хорошо провѣтриваемомъ. Поливка должна въ это время производиться, какъ и у всѣхъ кадочныхъ растеній, весьма умѣренно. Олеандръ легко размножается черенками, которые вставляются въ наполненныя водою аптекарскія склянки, въ которыхъ они скоро окореняются.

2048. **Плющъ** (Hedera Helix Европа). Къ самымъ выносливымъ растеніямъ, нерѣдко зеленѣющимъ тамъ, гдѣ не можетъ приспособиться никакое другое растеніе, принадлежитъ плющъ. Существуетъ нѣсколько разновидностей его, крупнолистныя, мелколистныя и разныя пестролистныя. Наилучшими являются крупнолистные сорта. Умѣренная поливка, частое обмываніе листьевъ, не слишкомъ высокая температура зимою, не свыше 6°, частое провѣтриваніе—вотъ необходимыя условія для его успѣшнаго развитія. При пересадкѣ требуется глинистая пахатная земля, смѣшанная съ парниковой и листовой. Для комнатной культуры слѣдуетъ всегда предпочитать молодыя, но хорошо окоренившіяся растенія, такъ какъ онѣ лучше приспособляются къ условіямъ жилыхъ комнатъ. Балконные ящики съ посаженнымъ въ нихъ плющемъ зимою сохраняются такимъ же образомъ, какъ цвѣточные горшки.

2049. **Папоротники.** Широко распространенное семейство папоротниковъ имѣетъ очень мало представителей въ комнатѣ, да и эти немногіе требуютъ очень тщательнаго ухода. Причину этого надо искать

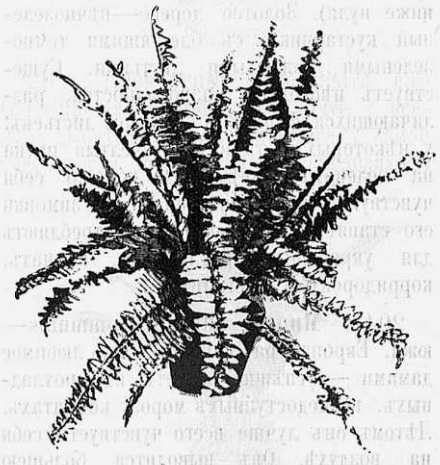


Рис. 182. Папоротникъ Nephrolepis.

въ самой природѣ папоротниковъ, растущихъ обыкновенно въ тѣнистыхъ лѣсахъ, гдѣ воздухъ насыщенъ влагою; здѣсь они проявляютъ роскошное разнообразіе своей нѣжной листвы. Влажная теплота тропическаго лѣса особенно благопріятствуетъ великолѣпному развитію папоротниковъ. Цвѣтовъ папоротники не даютъ. Въ комнатѣ трудно доставить папоротникамъ эти необходимыя для ихъ существованія условія. Большая часть ихъ требуетъ тепла и свѣта, но въ то же время должны быть защищены отъ прямого дѣйствія солнечныхъ лучей. Въ воздухѣ и горшкѣ необходимо постоянно поддерживать извѣстную степень равномѣрной влажности. Поливка ихъ должна поэтому быть особенно правильной, тѣмъ болѣе, что легкая и пористая земля, нужная папоротникамъ, очень скоро просыхаетъ, что для растеній безусловно гибельно. Но они не выносятъ также и излишней влажности. Итакъ, самое существенное при культурѣ папоротниковъ, это—равномѣрная поливка и осторожное опрыскиваніе (котораго, впрочемъ, не любятъ нѣкоторые виды съ особенно нѣжной листвой). Земля должна представлять смѣсь изъ вересковой, листовой и песку. Пересадку производятъ весною, причемъ корни не обрѣзаются, а земляной комъ слегка взрыхляется. Примѣненіе удобренія также должно производиться съ большой осторожностью, такъ какъ папоротники не выносятъ питательныхъ солей; вообще, можно большей частью обойтись вовсе безъ удобренія, если растеніе аккуратно пересаживается. Вполнѣ здоровыя, хорошо окоренившіяся растенія могутъ быть изрѣдка поливаемы растворомъ коровьяго навоза. Почти всѣ виды папоротника такъ нарядны и красивы, что любитель чувствуетъ себя щедро вознагражденнымъ за понесенный имъ трудъ при уходѣ. Наиболѣе нетребовательными видами являются мелколистный адіантумъ (Adiantum cuneatum. Бразилія) со многими красивыми разновидностями; кочедыжникъ Беланже (Asplenium Belangeri, Малайскіе о-ва); высокорослый нефролеписъ (Nephrolepis exaltata, Мексика и Бразилія; различные виды птерисовъ (Pteris cretia, Италія, Pteris argyraea, Pteris serrulata, Китай, Японія).

2050. **Селагинелла.** (Selaginella). Такого же ухода, какъ папоротники, требуютъ еще болѣе нѣжныя селагинеллы изъ семейства плауновыхъ. Это—низкорослое травянистое растеніе ярко-зеленаго цвѣта, очень похожее на мохъ. Такъ какъ корни

ихъ стелятся близъ поверхности земли, то сажать ихъ лучше въ широкіе и плоскіе горшки, или же болѣе глубокіе горшки наполняютъ до половины черепками и кусочками торфа. Къ землѣ слѣдуетъ при-

Рис. 183. Селагинелла Emmeliana.

мѣшивать немного торфа. Для комнатъ имѣютъ преимущественное значеніе Selaginella denticulata (Южн. Европа); Selaginella Martensi (Мексика); Selaginella caesia и Emmelana.

2051. **Папирусы** (Cyperus alternifolius, Мадагаскаръ и Cyperus papyrus, Сѣв. Африка) — очень благодарныя растенія для комнатнаго акваріума. Они образуютъ длинные сильные стебли, несущіе на концѣ мутовчатую лиственную крону, на которой у старыхъ растеній появляются также довольно невзрачные цвѣты. Какъ болотныя растенія они требуютъ, будучи посажены въ горшки, воды въ поддонахъ. Лучше всего они произрастаютъ въ песчанистой землѣ, смѣшанной изъ парниковой и торфяной.

2052. **Мягкая осока.** (Isolepis gracilis. Остъ-Индія). Такого же ухода, какъ и папирусъ, требуетъ мягкая осока, общеизвѣстное травянистое растеніе съ тонкими,

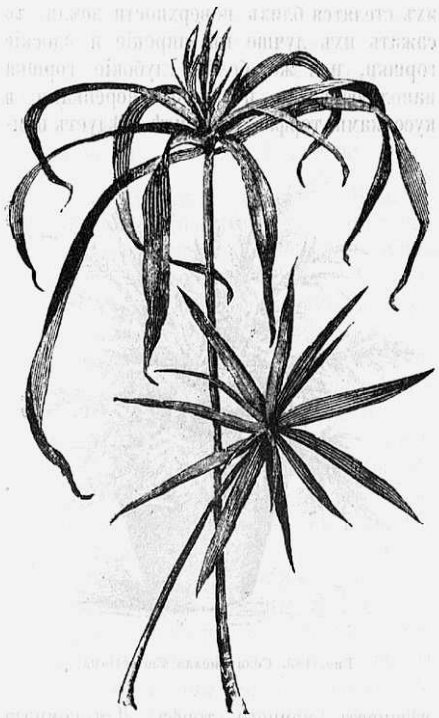


Рис. 184. Cyperus alterнifolius и Cyperus gracilis.

миловидно свѣшивающимися стебельками, весьма пригодное для подвѣсныхъ вазъ. Она требуетъ обильной поливки и глинистой парниковой земли.

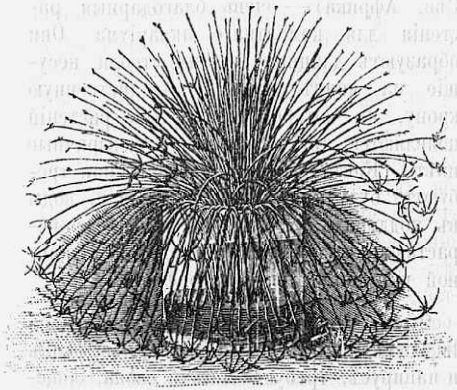


Рис. 185. Мягкая осока.

2053. **Традесканція** (Tradescantia guaianensis и Tradescantia zebrina, Бразилія) — прелестное растеніе для подвѣсныхъ вазъ. Со своими свѣшивающимися до полу вѣтвями онѣ могутъ служить также украшеніемъ любого комнатнаго цвѣтника. Цвѣты ихъ очень невзрачны; они культивируются ради своихъ листьевъ, зеленыхъ у T. guaianensis, пестро полосатыхъ у T. zebrina. Традесканціи любятъ хорошую песчаную парниковую землю и обильную поливку (наполненные водою поддоны). Онѣ хорошо развиваются какъ на солнцѣ, такъ и въ тѣни. Размноженіе ихъ при помощи черенковъ не представляетъ большихъ затрудненій: онѣ окореняются уже спустя нѣсколько дней. Поэтому лучше всегда обзаводиться молодыми растеніями, выбрасывая старыя, обезображенныя потерею листьевъ.

2054. **Кактусы** Семейство кактусовъ — одно изъ интереснѣйшихъ въ царствѣ растеній. Своеобразный видъ, разнообразіе формъ и въ особенности красота ихъ цвѣтовъ уже издавна пріобрѣли имъ обширный кругъ любителей. Но при всей ихъ непритязательности, культура ихъ даетъ успѣшные результаты только при дѣйствительно любовномъ къ нимъ отношеніи и только въ томъ случаѣ, если имъ отводится совершенно отдѣльный подоконникъ. Поставленные рядомъ съ другими растеніями они много теряютъ, благодаря рѣзкому контрасту съ ними, да и уходъ за ними тогда болѣе затруднителенъ. Мы не хотимъ этимъ, однако, сказать, чтобы уходъ за ними былъ особенно сложенъ. Напротивъ, единственное, что имъ необходимо, это — солнечное окно. Кто не имѣетъ въ своемъ распоряженіи такого окна, пусть лучше откажется отъ культуры кактусовъ. Температуры они требуютъ различной въ зависимости отъ породы: одни, какъ напр., прекрасная „царица ночи“ (Cereus grandiflorus, Вестъ-Индія), „голова старика“ (Pilocereus senilis, Мексика) и др. нуждаются въ болѣе высокой температурѣ и содержатся круглый годъ въ комнатахъ, другія, болѣе выносливыя породы, могутъ зимовать на открытомъ воздухѣ подъ какимъ нибудь легкимъ покровомъ; къ послѣднимъ принадлежатъ недавно вывезенные изъ Колорадо фиго-

Рис. 186. Царица ночи.

вые кактусы. Лучше поэтому, имѣя кактусы разныхъ породъ, держать ихъ лѣтомъ на наружномъ подоконникѣ, гдѣ для нѣкоторыхъ видовъ, любящихъ тѣнь, легко устроить соотвѣтственныя приспособленія, а на зиму вносить ихъ въ комнаты. Для зимовки имъ нужна свѣтлая комната съ температурою около 8° R. Земля, смѣшанная изъ трехъ частей старой вересковой земли, двухъ частей глины и одной части рѣчного песку — самая подходящая для кактусовъ. Поливка ихъ требуетъ особенной осторожности. Въ жаркіе дни ихъ надо поливать ежедневно, опрыскивая ихъ, кромѣ того, по вечерамъ. Въ холодную, пасмурную погоду ихъ не поливаютъ вовсе. Въ то время какъ теплый дождикъ имъ очень полезенъ, ихъ

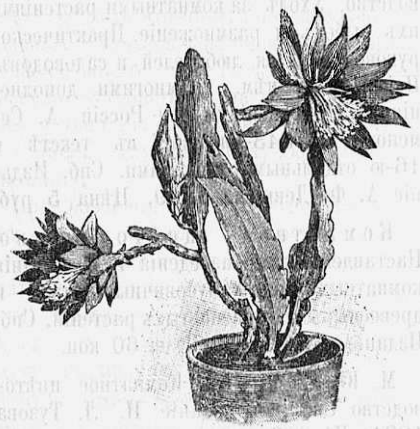


Рис. 187. Филокактусъ гибридный крупноцвѣтный.

Рис. 188. Cactus Colubrinus.

надо, напротивъ, тщательно оберегать отъ холодныхъ ливней. Пересадку производятъ весною, у старыхъ растеній только разъ въ 3—4 года. Горшки не должны быть слишкомъ велики, они должны также имѣть хорошій стокъ для воды, устраиваемый при помощи черепковъ, кусковъ торфа и угольковъ. Размноженіе кактусовъ необыкновенно просто: каждый отломанный отростокъ можетъ послужить черенкомъ и быстро развивается въ новое растеніе. Весною молодое растеніе должно быть защищено отъ солнечныхъ лучей и притомъ тѣмъ больше, чѣмъ меньше свѣта и солнца оно имѣло зимою. Разъ установивъ ихъ, не слѣдуетъ мѣнять мѣста безъ особенной нужды. Нѣсколько другого ухода тре-

буютъ филлокактусы (Phyllocactus). Имъ необходимо больше влаги, чѣмъ другимъ кактусамъ, они не выносятъ также яркаго солнца и должны быть слегка затѣнены отъ него; къ землѣ примѣшиваютъ немного листовой земли; время отъ времени имъ даютъ жидкое удобреніе.

2055. **Алоэ** (Aloe, Мысъ Доброй Надежды) принадлежитъ къ наиболѣе безпритязательнымъ комнатнымъ растеніямъ.

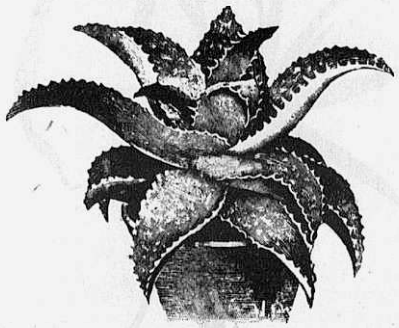


Рис. 189. Алоэ.

Оно требуютъ такого же ухода, какъ и кактусы. Наилучшая земля для нихъ — смѣсь изъ листовой и луговой земли и песку. Необходимъ хорошій дренажъ.

2056. **Агава** (Agave americana, тропическая Америка) является, благодаря своимъ колоссальнымъ размѣрамъ, великолѣпнымъ декоративнымъ растеніемъ. Она одинаково хороша въ комнатахъ, на верандахъ, на лѣстницахъ. Между нѣсколькими превосходными разновидностями американской агавы съ пестрыми листьями особенно хороша одна, съ золотисто-окаймленными листьями. Цвѣты даютъ только очень старыя растенія; по отцвѣтеніи онѣ обыкновенно погибаютъ. Зимою онѣ сохраняются въ недоступныхъ морозу свѣтлыхъ помѣщеніяхъ, хорошо провѣтриваемыхъ и сухихъ, при температурѣ отъ 2—4° R. Другіе рѣдкіе и наиболѣе интересные виды агавъ нуждаются въ болѣе высокой температурѣ, до 8°. Лѣтомъ ихъ поливаютъ часто и обильно, зимою — рѣдко. Наиболѣе подходящая земля — листовая, дерновая или парниковая съ крупнозернистымъ рѣчнымъ пескомъ. Агавы

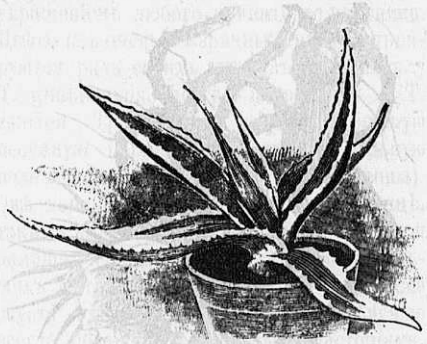


Рис. 190. Агава.

даютъ множество корневыхъ отпрысковъ, которые отрѣзаютъ и сажаютъ въ маленькіе горшки, чтобы получить новыя саморастенія.

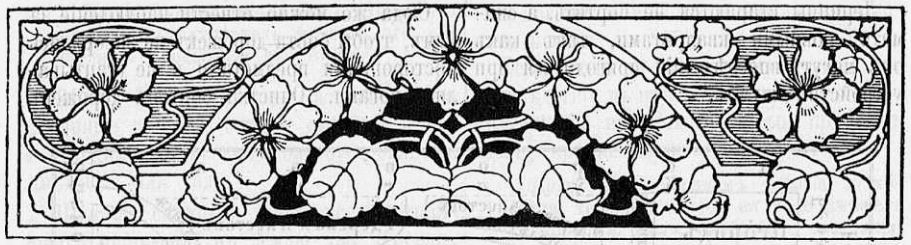
2057. **Литература:**

М. Гесдёрферъ. Комнатное Садоводство. Уходъ за комнатными растеніями ихъ выборъ и размноженіе. Практическое руководство для любителей и садоводовъ. Переводъ съ нѣм. со многими дополненіями и измѣненіями для Россіи А. Семенова. Съ 343-мя рис. въ текстѣ и 16-ю отдѣльными таблицами. Спб. Изданіе А. Ф. Девріена 1899. Цѣна 5 руб.

Комнатное цвѣтоводство. Наставленіе для разведенія и воспитанія комнатныхъ, какъ луковичныхъ такъ и древесныхъ и травенистыхъ растеній. Спб. Изданіе 4-ое 1891. Цѣна 60 коп.

М. Ю. Петрова. Комнатное цвѣтоводство Спб. 4-е изданіе И. Л. Тузова 1881. Цѣна 2 руб.

Д-ръ Э. Регель. Содержаніе воспитаніе растеній въ комнатахъ. Спб. 5-е изданіе К. Риккера 1888. Цѣна 2 р. 50 к.



Садъ и Огородъ.

Состав. *В. О. Пикель.*

Садъ.

Необходимой принадлежностью всякаго загороднаго дома или дачи — садъ.

2058. **Разбивка** сада дѣло садовника, такъ какъ для этого требуется основательная практическая подготовка и художественный вкусъ, въ особенности, если желаютъ сдѣлать что-нибудь оригинальное и красивое. Чѣмъ больше площадь, которую желаютъ занять подъ садъ, тѣмъ, обыкновенно, устройство сада труднѣе, а потому устройство маленькихъ садовъ скорѣе подъ силу садовнику-любителю — дилетанту.

При разбивкѣ сада необходимо помнить, что въ окончательномъ своемъ устройствѣ всякій садъ долженъ представлять изъ себя вполнѣ законченную, картину, полную спокойствія и гармоніи и вмѣстѣ съ тѣмъ возможно ближе подходить къ природѣ.

2059. **Проведеніе дорожекъ** является одной изъ первыхъ задачъ при разбивкѣ сада. Весьма важно, чтобы направленіе дорожекъ было выбрано удачно. Линіи дорожекъ должны быть очерчены твердо и съ размахомъ. Главныя дорожки, ведущія къ наиболѣе замѣчательнымъ пунктамъ сада, должны быть возможно шире. Меньшія боковыя дорожки также не должны быть уже полутора—двухъ аршинъ.

Въ очень маленькихъ садахъ ограничиваются обыкновенно проведеніемъ дорожекъ только по краямъ сада. Длинныя прямыя дорожки не менѣе красивы, чѣмъ причудливо изогнутыя. Острыхъ угловъ при схожденіи двухъ дорожекъ слѣдуетъ всячески избѣгать, такъ какъ дернъ, очутившійся тогда между ними, можетъ легко подвергнуться вытаптыванію. По этой же причинѣ считается весьма желательной посадка различныхъ кустарниковъ въ тѣхъ мѣстахъ сада, гдѣ дорожки образуютъ углы. (Примѣрный планъ сада при дачѣ см. рис. 191).

2060. **Устройство** дорожекъ начинается съ обозначенія ихъ направленія и ширины путемъ разстановки болѣе или менѣе часто деревянныхъ колышковъ. Если дорожки будутъ прямыя, то много колышковъ ставить не надо, а лучше всего замѣнить ихъ натянутымъ въ выбранномъ направленіи шнуркомъ.

Затѣмъ, при помощи острыхъ лопатъ (рис. 192), вдоль шнурка или по линіи колышковъ, дѣлается разрѣзъ дерна, намѣчающій будущія края дорожекъ и начинается удаленіе со всей ширины намѣченной дорожки дерна.

Дернины стараются не портить, а снимать ровными квадратами, такъ какъ онѣ могутъ впослѣдствіи пригодиться при устройствѣ клумбъ.

Сюда же можно отнести наблюденіе за тѣмъ, чтобы борта дорожекъ не засорялись посторонними предметами и не утаптывались ногами. Очистка бортовъ дорожекъ

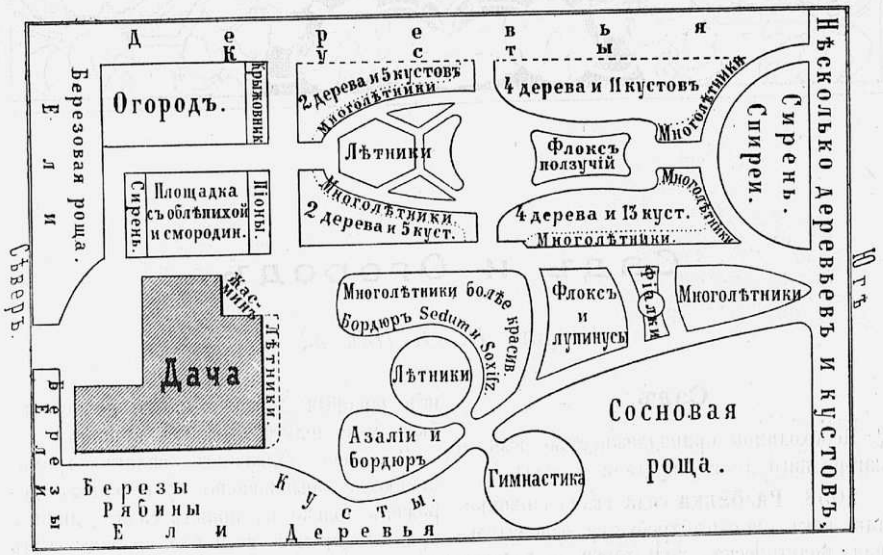


Рис. 191. Планъ сада и огорода при дачѣ.

На мѣсто снятаго дерна насыпаютъ или строительный мусоръ, или гарь (можно получить на газовыхъ заводахъ), или илъ, хорошенько утрамбовываютъ и посыпаютъ сверху болѣе или менѣе толстымъ слоемъ крупнаго песку. При насыпкѣ надо стараться, чтобы оба края дорожекъ были на одномъ уровнѣ, а середина нѣсколько приподнята. Послѣднее необходимо, чтобы избѣжать образованія на дорожкахъ лужъ во время дождя.

2061. **Уходъ за дорожками** заключается въ содержаніи ихъ въ чистотѣ ежедневнымъ метеніемъ и удаленіи выростающей на нихъ сорной травы. Послѣднюю вырываютъ съ корнями руками или при помощи стараго ломанаго ножа. Въ большихъ садахъ пользуются для этого особыми скребками или лопатами.

производится деревянными граблями или метлами во время метенія дорожекъ. Края дорожекъ время отъ времени обрѣзаются острыми лопатами.

Рис. 192. Садовая лопата.

Нѣкоторые для уничтоженія выростающей на дорожкахъ травы примѣняютъ поливку дорожекъ разведенными въ водѣ поваренной солью или известью, губительно дѣйствующими на слабые корни травъ, выростающихъ на пескѣ дорожекъ.

Чтобы при метеніи дорожекъ обыкновенными небольшими метлами не засыпать пескомъ бортовъ ихъ, метеніе лучше всего производить такимъ образомъ: первый взмахъ метлы дѣлается отъ края дорожки до середины, слѣдующій — тоже отъ края, но съ другой стороны ея, и тоже до середины и т. д.

Мусоръ съ дорожки при такомъ метеніи все время находится на серединѣ ея и кучка его растетъ и передвигается вдоль дорожки по направленію движенія метельщика.

Когда мусора скопится столько, что онъ будетъ затруднять метеніе, его собираютъ и отвозятъ въ сторону.

2062. **Мебель**, т. е. скамейки, деревянные диваны, стулья, столики и пр. необходимы во всякомъ благоустроенномъ цвѣтникѣ или саду.

Простыя скамейки проще всего устраиваютъ вкапывая въ землю два деревянныхъ обрубка и накалачивая на нихъ доски.

Скамейки окрашиваются какой-нибудь прочной масляной краской.

Нѣсколько дороже, но лучше устраивать такія же переносными, потому что скамейки, прикрѣпленныя къ одному мѣсту, скоро портятся отъ непогоды.

Переносныя скамейки убираются въ сараи и сохраняются до весны. Гораздо изящнѣе покупная садовая мебель.

Пріобрѣсти ее можно въ различныхъ учрежденіяхъ, занимающихся продажей сельско-хозяйственныхъ и садовыхъ принадлежностей (напр. Машиностроительный заводъ П. Дютиль, Спб. Лиговка, 44).

Покупная стоимость такой мебели крайне невелика (стулья можно получить начиная съ 2—2 р. 50 к., а скамейки отъ 5 р.).

2063. **Главное украшеніе** каждаго сада есть газонъ, и безъ него никогда не будетъ красиво выглядѣть ни одинъ садъ съ самыми дорогими растеніями и красивѣйшими цвѣточными клумбами. Поэтому никогда не слѣдуетъ жалѣть денегъ или трудовъ на устройство красиваго и долговременнаго газона.

2064. **Посѣвъ и поддержаніе травы.** Хорошая обработка почвы является главнымъ, о чемъ слѣдуетъ позаботиться при устройствѣ красиваго газона. Если предполагаютъ произвести посѣвъ газона весною, то осенью вскапываютъ поглубже почву и оставляютъ ее въ такомъ состояніи на всю зиму. Весной же, когда стаетъ снѣгъ, землю не лишне удобрить, затѣмъ еще разъ перекопать и укатать вальками или, наконецъ, просто поровнѣе утоптать ногами. Послѣ этого можно производить посѣвъ.

Если сѣять въ неукатанную почву, то впослѣдствіи въ нѣкоторыхъ мѣстахъ часто получаются впадины, которыя придаютъ газону крайне неряшливый видъ.

Если почва слишкомъ тяжела и холодна, то верхніе слои ея надо смѣшать съ пескомъ. Если, наоборотъ, она слишкомъ легка и песчана, то весьма полезно подбавить къ ней хорошей садовой земли. Если хотятъ устроить газонъ на большой площади, которая еще не была въ культурѣ, то въ первый годъ послѣ ея обработки сѣятъ не газонъ, а какія-нибудь кормовыя растенія и затѣмъ уже только на второй или третій годъ производятъ посѣвъ послѣдняго.

2065. **Лучшее время** для посѣва газона — апрѣль, если только не очень холодно, и самое позднее — іюнь. Осенью посѣвъ можетъ быть произведенъ въ сентябрѣ.

Посѣвъ требуетъ умѣнья и сноровки и у кого ихъ нѣтъ лучше совсѣмъ не браться за это дѣло и передать его садовнику. Обучить этому можно на практикѣ, а не на бумагѣ.

Обыкновенно разбрасываютъ сѣмена руками или при помощи рѣшета или, наконецъ, пользуясь спеціальными продающимися для этого приборами — сѣялками. Землю послѣ посѣва слегка укатываютъ или утаптываютъ.

2066. **Выборъ травяныхъ сѣмянъ.** Хорошая, остающаяся на долгое время трава никогда не получается отъ посѣва сѣмянъ одного сорта, а лишь отъ смѣси наиболѣе подходящихъ сортовъ. Желательно, чтобы смѣсь соотвѣтствовала положенію и характеру почвы. Подобную смѣсь можно составить самому, но лучше всего ее пріобрѣсти готовою въ какомъ-нибудь сѣменномъ магазинѣ.

2067. **Количество сѣмянъ** на 1 кв. аршинъ отъ 2 до 3 лотъ.

2068. **Косьба травы.** Когда трава выросла до 5 сантиметровъ, ее подрѣзаютъ при помощи косы, чѣмъ помогаютъ развиваться другимъ травамъ, находящимся въ смѣси, но растущимъ тише. Чтобы

получить густой красивый коверъ травы, подрѣзку надо повторять каждые 8—10 дней.

Для позднѣйшихъ подрѣзокъ вмѣсто косы гораздо лучше употреблять легкія ручныя самокосилки, имѣющіяся теперь во всѣхъ лучшихъ инструментальныхъ магазинахъ (см. рис. 193).

Рис. 193. Ручная самокосилка.

Послѣ первой косьбы сорную траву удаляютъ съ поверхности газона при помощи метлы, но никакъ не граблями, какъ нѣкоторые дѣлаютъ, такъ какъ зубцы послѣднихъ легко вырываютъ изъ земли еще не вполнѣ окрѣпшіе корни растеній.

Одновременно съ первой косьбой можетъ быть произведена полка сорныхъ травъ, появившихся среди газона. Въ особенности это относится къ такимъ растеніямъ какъ снить (Aegopodium Podagraria), одуванчикъ (Taraxacum officinale), подорожникъ (Plantago), маргаритка (Bellis) и др.

Дальнѣйшій уходъ за газономъ заключается въ обильномъ орошеніи при засухѣ и содержаніи газона въ чистотѣ, для чего всѣ случайно упавшіе на него предметы, какъ то сучья, листья и т. п. немедленно съ него удаляются. Передъ началомъ зимы газонъ покрываютъ тонкимъ слоемъ перепрѣвшаго навоза, равномѣрно распредѣляя его по всей площадкѣ при помощи метлы.

2069. **Въ глубокой тѣни** не растетъ ни какая трава, но чтобы и тамъ былъ зеленый коверъ, можно посовѣтывать посѣять барвинокъ (Vinca minor), миленькое растеніе, зацвѣтающее голубыми цвѣточками и легко переносящее тѣнь. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ для этой же цѣли разводятъ плющъ (Hedera helix).

2070. **Вода**—большое украшеніе всякаго сада и ею весьма охотно пользуются при устройствѣ въ садахъ фонтановъ, каскадовъ и пр., или въ видѣ источниковъ, ручьевъ или прудовъ. Кромѣ декоративнаго значенія нахожденіе водоема въ саду весьма важно для поливки произрастающихъ въ саду растеній.

Ручьи и водопады очень эфектны, но довольно рѣдко встрѣчаются въ садахъ.

Если въ саду имѣется ручей, то русло его мѣстами можно сжать при помощи наваленныхъ камней, это заставитъ ручеекъ производить такъ нравящееся многимъ журчаніе.

Берега ручейка можно засадить плакучими ивами, ольхами и т. п. растеніями. Мѣстами черезъ него можно перекинуть мостики.

Соловьи охотно селятся въ такихъ садахъ, гдѣ есть журчащіе ручейки, а около нихъ низкій глухой кустарникъ. По вечерамъ въ такихъ мѣстахъ, весной, они очень любятъ распѣвать свои пѣсни.

2071. **Пруды** выкапываются въ садахъ преимущественно въ низкихъ болотистыхъ частяхъ ихъ.

Величина и форма пруда зависятъ какъ отъ величины сада, такъ и отъ вкуса его владѣльца. Берега прудовъ обыкновенно обсаживаются свѣшивающимся къ водѣ кустарникомъ, сзади котораго размѣщаются различныя болѣе или менѣе высокія деревья. Въ нѣсколькихъ словахъ нельзя описать устройства пруда, но можно только замѣтить, что для этого необходимы личный вкусъ и знанія садовника. Изученіе природы является въ этомъ случаѣ лучшимъ руководителемъ.

Прудъ въ саду можетъ служить не только для украшенія и поливки садовыхъ растеній, но также для держанія и разведенія рыбъ.

Держаніе рыбъ въ прудахъ, кромѣ того, самое простѣйшее и надежнѣйшее средство для предохраненія послѣднихъ отъ застаиванія воды и сопряженнаго съ нимъ зловонія.

2072. **Для украшенія прудовъ** многіе пользуются различными водяными растеніями.

Наши туземныя водяныя растенія, такъ часто встрѣчаемыя въ стоячихъ водахъ, какъ напр. желтыя и бѣлыя кувшинки (Nymphaea alba L. и Nuphar lutea Sm.) и проч., являются вполнѣ пригодными для этого. Можно, конечно, для той же цѣли воспользоваться и другими нашими водяными растеніями, но многія изъ нихъ такъ сильно разростаются, что могутъ зарости всю водную поверхность, что, конечно, не можетъ считаться желательнымъ.

Чтобы удалить излишнія изъ растущихъ на поверхности воды въ прудѣ растеній, въ небольшихъ прудахъ пользуются граблями, въ большихъ—баграми или веревкою. Послѣднею пользуются слѣдующимъ образомъ: въ нѣсколькихъ мѣстахъ привязываютъ къ веревкѣ поплавки и затѣмъ опускаютъ ее въ воду. Двое становятся на противоположные берега пруда и, потягивая за концы веревки, начинаютъ идти оба въ одномъ направленіи; большинство плавающихъ на поверхности воды растеній пристанетъ къ веревкѣ и можетъ быть безъ труда удалено съ послѣдней.

Веревку съ поплавками съ успѣхомъ замѣняютъ нѣсколькими тонкими жердями, связанными между собою по концамъ веревками.

Удалять растенія, растущія со дна несравненно труднѣе; ихъ приходится или вырывать руками или скашивать, помѣщаясь на плоскомъ плотѣ и опуская косу возможно глубже въ воду.

Посадка только что упомянутыхъ растеній лучше всего удается осенью или ранней весной. Поступаютъ при этомъ обыкновенно слѣдующимъ образомъ. Берется желаемыхъ размѣровъ плетеная корзина, на дно ея кладется рядъ измельченныхъ кирпичей или камешковъ, а поверхъ ихъ — хорошо унавоженная смѣсь, состоящая изъ парниковой и дерновой земли. Приготовленныя для посадки растенія садятся въ подобную корзину и вмѣстѣ съ послѣдней опускаются на дно пруда. Здѣсь растенія быстро укореняются и уже въ первое лѣто украшаютъ поверхность воды въ прудѣ своими листьями.

2073. **Деревья** являются первою необходимостью всякаго сада. Если есть возможность, то лучше всего окружать садъ рядами высокихъ деревьевъ и кустарниками, стараясь, конечно, чтобы высокія деревья не закрывали видъ на какую-нибудь красивую окрестность. Даже на зеленыхъ лужайкахъ и тамъ присутствіе деревьевъ считается желательнымъ.

(О посадкѣ и уходѣ за деревьями см. ниже).

При разсадкѣ деревьевъ надо заботиться, чтобы получилась возможно красивая, гармоничная картина. Для достиженія полнѣйшаго эффекта пользуются деревьями съ листвою болѣе темноокрашенною, помѣщая ихъ въ живописныя группы среди деревьевъ съ ярко-окрашенной листвой. Хвойныя деревья стараются мѣшать съ лиственными, плакучія, съ вѣтвями свѣшивающимися внизъ, съ деревьями высокими и пр.

2074. **Особенно распространенныя декоративныя деревья, могущія зимовать въ открытомъ грунтѣ въ среднихъ и отчасти сѣверныхъ губерніяхъ будуть слѣдующія:** Кленъ (Acer), Конскій каштанъ (Aesculus *), Китайскій ясень (Ailanthus glandulosa*), Береза (Betula), Букъ (Fagus *), Ясень (Fraxinus americana и excelsior), Сѣрый орѣхъ (Juglans cinerea), Тополи (Populus alba, balsamifera, canadensis (*), nigra, pyramidalis (*) и др.), Черешня (Prunus avium*), Черемуха (Prunus padus), Дубъ (Quercus), Рябина (Sorbus), Липа (Tilia), и Вязъ (Ulmus).

2075. **Тоже кустарники—сбрасывающіе на зиму листву.** Миндаль (Amygdalus), Барбарисъ (Berberis). Лещина (Corylus) Боярышникъ (Crataegus), Айва (Cydonia*), Волчьи ягоды (Daphne), Ракитникъ (Cytisus*), Дейція (Deutzia*), Гортензія (Hydrangea paniculata *), Жимолость (Lonicera), Дикій жасминъ (Philadelphus *). Смородина (Ribes), Таволга (Spiraea), Клекачка (Staphylea *), Бѣлоснѣжныя ягодки (Symphoricarpus *), Сирень (Syringa), Роза (Rosa*), Облѣпиха (Hippophaë), Калина (Viburnum).

2076. **Тоже вѣчно зеленые — кустарники.** Багульникъ (Andromeda), Самшитъ (Buxus*), Верескъ (Erica), Кальмія (Kalmia*), Рододендронъ (Rhododendron*), Барвинокъ (Vinca).

2077. **Хвойныя деревья** пригодныя для садовъ. Пихта (Abies), Лжекипарисъ (Chamaecyparis *), Можжевельникъ (Iuniperus), Лиственница (Larix), Сосна (Pinus), Ель (Picea), Тисъ (Taxus *), Туя (Thuja *).

2078. **Тоже вьющіеся лиственные кустарники.** Ломоносъ (Clematis*), Лукосѣмянникъ (Menispermum), Виноградъ (Vitis *), Хмѣль (Humulus—многолѣтняя трава).

2079. **Лучшія растенія для живыхъ изгородей.** Акація желтая (Caragana arborescens), Боярышникъ (Crataegus), Жостеръ (Rhamnus cathartica), Вязъ (Ulmus effusa), Ирга (Amelanchier ovalis), Кленъ татарскій (Acer tataricum), Ель (Picea vulgaris).

2080. **Плодовыя деревья**, какъ декоративныя растенія, также чрезвычайно желательны въ саду: весной онѣ очень красивы въ цвѣту, а осенью съ вѣтвями, отягченными плодами.

При выборѣ сортовъ слѣдуетъ выбирать только такіе, плоды которыхъ созрѣваютъ позднѣе, а слѣдовательно и держатся на деревьяхъ дольше.

2081. **Посадка** деревьевъ можетъ быть произведена какъ осенью, сейчасъ послѣ опаденія листьевъ, такъ и весною.

Хвойныя, а изъ лиственныхъ всѣ очень чувствительныя къ морозамъ, предпочитаютъ сажать весной (до іюня мѣсяца). Хвойныя садятся обыкновенно съ „комомъ“, т. е. не обсыпая той земли, какая была на корняхъ дерева до его пересадки. Чѣмъ больше берется комъ, тѣмъ больше шансовъ на успѣхъ посадки.

Деревья, посаженныя весной, во время засухъ должны быть обильно поливаемы.

Дальнѣйшій уходъ за посаженными деревьями заключается въ обрѣзкѣ, удаленіи лишнихъ сучьевъ, уходѣ за стволомъ и пр. (см. Уходъ за плодовыми деревьями). Чаще всего деревья пріобрѣтаютъ осенью и сохраняютъ до весны прикопанными.

2082. **Прикопка** молодыхъ, предназначенныхъ къ посадкѣ деревьевъ на зиму совершается слѣдующимъ образомъ. Вы-

*) Требующія на зиму укрытія.

рываютъ подобіе неглубокихъ канавокъ, глубиною вершка въ 3 и шириною вершковъ въ 6. Въ эти канавки укладываютъ подлежащія прикопкѣ деревца корнями, одно подлѣ другого, лучше въ одинъ рядъ, и только въ крайнемъ случаѣ въ 2—3 ряда (см. рис. 194). Корни и верхнюю часть стволиковъ слегка (вершка на 3—4) заваливаютъ землей, слегка притаптывая

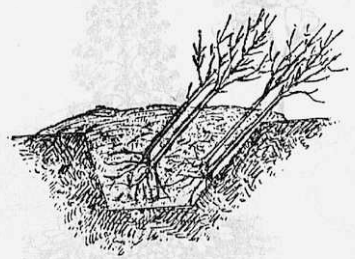


Рис. 194. Прикопка молодыхъ деревьевъ.

ее къ корнямъ. Чтобы мыши не попортили кору сложенныхъ т. обр. деревьевъ, ихъ очень хорошо перестилать и засыпать, кромѣ земли, колючимъ ельникомъ или вѣтками можжевельника.

Для лучшаго сбереженія отъ мороза, прикопанныя деревца можно еще засыпать сухимъ листомъ.

2083. **Цвѣты** садятся обыкновенно на клумбахъ или грядкахъ болѣе или менѣе близко къ дому, а въ болѣе богатыхъ садахъ—по всему саду. Ими также очень красиво окружать кустарники, растущіе по бокамъ дорожекъ и пр.

У насъ разводятъ или т. наз. *однолѣтніе* цвѣты, которые, выростая изъ сѣмянъ весною, зацвѣтаютъ въ то же лѣто, а къ осени умираютъ естественной смертью, *двулѣтніе*, которые зацвѣтаютъ только во второе лѣто и *многолѣтніе*, которые, будучи разъ посаженными, могутъ въ теченіе цѣлаго ряда лѣтъ, оставаться на одномъ мѣстѣ. За однолѣтними цвѣтами вообще больше ухода, чѣмъ за двуили многолѣтними цвѣтами, поэтому въ тѣхъ садахъ, гдѣ чувствуется недостатокъ рабочихъ рукъ желательнѣе разводить послѣдніе.

Всегда надо стараться, чтобы въ одномъ мѣстѣ не было насажено слишкомъ много цвѣтовъ, во первыхъ, чтобы общая картина не получилась черезчуръ пестрой, а во вторыхъ, чтобы съэкономить въ работѣ. Никогда не слѣдуетъ забывать, что клумбы, состоящія даже изъ самыхъ дорогихъ или красивыхъ цвѣтовъ, при недостаточномъ уходѣ, скоро теряютъ свою красивую внѣшность и, мало-по-малу, получаютъ неряшливый видъ.

Двухъ или трехъ цвѣточныхъ группъ съ двумя, въ крайнемъ случаѣ, тремя сортами цвѣтовъ и столькими же окрасками, обыкновенно, вполнѣ достаточно для приданія клумбѣ средней величины красиваго, привлекательнаго вида.

2084. **Выборъ коллеровъ.** Первое на что надо обращать вниманіе при посадкѣ цвѣтовъ, это на правильный подборъ и чередованіе коллеровъ цвѣтовъ, т. к. только при соблюденіи этого условія можно получить вполнѣ удачныя клумбы. Подборъ цвѣтовъ считается правильнымъ, если красный цвѣтъ сочетается съ зеленымъ, синій съ оранжевымъ, желтый съ фіолетовымъ. Подобныя сочетанія считаются наиболѣе гармоничными и пріятными для глазъ.

Прилагаемый чертежъ (см. рис. 196) схематически изображаетъ приведенное сейчасъ правило, на немъ видно, что цвѣта противолежащіе другъ другу и есть наиболѣе желательныя гармоничныя сочетанія.

Этотъ же чертежъ можетъ быть пригоденъ и для подбора цвѣтовъ переходныхъ, такъ напр. изъ него мы видимъ, что оранжево-желтый цвѣтъ долженъ сочетаться съ синефіолетовымъ цвѣтомъ, а оранжево-красный съ синевато-зеленымъ и т. д.

Это правило слѣдуетъ помнить при всякомъ сопоставленіи цвѣтовъ, одинаково какъ при устройствѣ клумбъ, такъ и при составленіи букета. Конечно не всегда удается его строго выдержать и тогда для уничтоженія возможной получиться

дисгармоніи слѣдуетъ побольше брать бѣлыхъ цвѣтовъ, помня, что бѣлый цвѣтъ никогда не нарушаетъ гармоніи и вноситъ свѣтъ въ общую картину.

2085. **Цвѣточныя группы** слѣдуетъ всегда стараться садить такъ, чтобы онѣ, по возможности, съ большого числа сторонъ были окружены зеленымъ ковромъ газона, потому что на подобномъ фонѣ онѣ лучше всего выдѣляются, а слѣдовательно и выигрываютъ.

Такъ какъ большинство нашихъ садовыхъ цвѣтовъ любитъ яркое солнечное освѣщеніе, то мѣста для ихъ посадки необходимо выбирать тамъ, гдѣ менѣе всего бываетъ тѣни. Цвѣточнымъ клумбамъ чаще всего придаютъ простую круглую или овальную форму.

Гораздо рѣже устраиваютъ различныя фигурныя клумбы въ видѣ зигзаговъ, буквъ, вензелей и пр.

При устройствѣ клумбъ всегда слѣдуетъ наблюдать, чтобы существовало правильное соотношеніе между величиной клумбъ и величиною сада, или хотя—площадокъ газона, на которыхъ онѣ располагаются.

Ковровыя клумбы (см. рис. 196) лучше всего выглядятъ при наклонномъ положеніи, съ наклономъ къ дорожкѣ.

Всѣ вообще цвѣточныя клумбы слѣдуетъ устраивать такимъ образомъ, чтобы средняя часть ихъ была самою высокою, для чего землю на нихъ приподнимаютъ, пока клумба не будетъ выпуклою съ одинаковыми скатами къ краямъ. Края клумбъ часто обкладываются дерномъ, камешками, раковинками, туфомъ и т. п.

Если земля, гдѣ устраиваютъ клумбу, плохая, то ее хорошенько перекапываютъ, вырываютъ яму въ 1/2—3/4 арш. и кладутъ туда компостной земли.

2086. **Клумбы на скалахъ**, т. е. на различныхъ каменныхъ породахъ, туфѣ и проч., являются однимъ изъ лучшихъ украшеній сада. Для устройства ихъ, если въ распоряженіи имѣются естественныя скалы, то въ составляющихъ эти скалы горныхъ породахъ производятъ болѣе или менѣе глубокія расщелины, заполняемыя хорошей землей; при неимѣніи же таковыхъ, можно дѣлать искусственныя скалы изъ булыжника, гранита и т. п., что будетъ подъ рукой. Очень красивы также гроты изъ туфа, связаннаго цементомъ и засаженные различными вьющимися растеніями. Разводятъ на нихъ преимущественно различныя камнеломки (Saxifraga) (см. рис. 195) очитокъ (Sedum), горный ленъ (Linaria alpina), верескъ (Erica herbacea), а изъ вьющихся плющъ (Hedera) и нѣк. друг. растенія.

Рис. 195. Камнеломка (Saxifraga).

2087. **Засадка клумбъ** дѣлается прежде всего съ соблюденіемъ выбора цвѣтовъ по указанному выше правилу (см. № 2084) и съ тѣмъ разсчетомъ, чтобы наиболѣе высокіе экземпляры пришлись въ самую середину клумбы.

Конечно, если вся клумба засаживается сплошь какимъ-нибудь однимъ растеніемъ, то сказанное сейчасъ само-собой отпадаетъ по понятной причинѣ.

Хорошо перекопанная земля на клумбѣ передъ посадкой цвѣтовъ сначала обрабатывается желѣзными граблями, чтобы разбить всѣ имѣющіеся въ ней комки и затѣмъ уже разравнивается при помощи деревянныхъ грабель.

Слишкомъ часто сажать растенія не слѣдуетъ, т. к. онѣ тогда слишкомъ вытя-

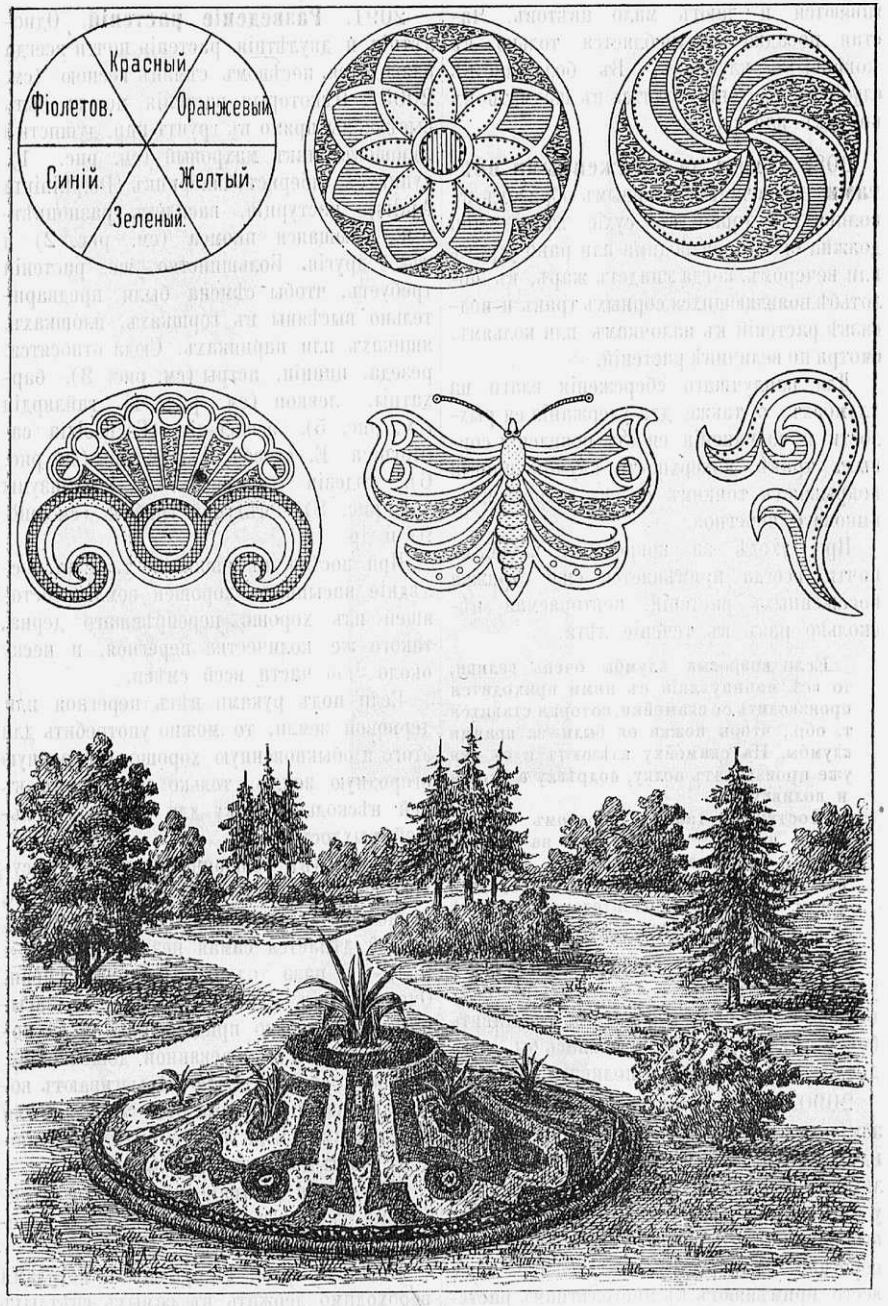


Рис. 196. Цвѣточныя групы (Ковровыя клумбы).

гиваются и даютъ мало цвѣтовъ. Частая посадка употребляется только въ ковровыхъ клумбахъ. Въ большинствѣ случаевъ растенія садятся въ шахматномъ порядкѣ или рядами.

2088. **Уходъ за посаженными цвѣтами** заключается главнымъ образомъ въ поливкѣ, которая въ сухіе лѣтніе дни должна быть производима или рано утромъ или вечеромъ, когда спадетъ жаръ, въ полотьбѣ появляющихся сорныхъ травъ и подвязкѣ растеній къ палочкамъ или кольямъ, смотря по величинѣ растеній.

Для наилучшаго сбереженія влаги на клумбахъ, а также для удержанія ея рыхлости и сохраненія ея отъ появленія сорныхъ травъ, поверхность клумбъ иногда покрываютъ тонкимъ слоемъ стараго парниковаго перегноя.

При уходѣ за ковровыми клумбами почти всегда примѣняется еще стрижка посаженныхъ растеній, повторяемая нѣсколько разъ въ теченіе лѣта.

Если ковровыя клумбы очень велики, то всѣ манипуляціи съ ними приходится производить со скамейки, которая ставится т. обр., чтобы ножки ея были за краями клумбы. На скамейку влѣзаютъ и съ нея уже производятъ полку, подрѣзку а иногда и поливку.

Поступать такимъ образомъ приходится потому, что ступать на клумбу ногами при частой посадкѣ растеній нельзя, достать же съ краевъ среднія части клумбы, при значительной величинѣ ея, также невозможно.

2089. **Воду** для поливки лучше всего употреблять прудовую, если же въ саду пруда нѣтъ, то необходимо поставить бочки, въ которыхъ скоплялась бы дождевая вода, которою и поливать растенія.

2090. **Удобрительная поливка.** Если замѣчено будетъ, что какія-либо растенія идутъ плохо, не смотря на тщательную поливку водой и пр., то слѣдуетъ примѣнить удобрительную поливку (см. огородничество), а около растеній положить перегноя. Удобрительныя поливки чаще всего примѣняютъ къ многолѣтнимъ растеніямъ.

2091. **Разведеніе растеній.** Однолѣтнія и двулѣтнія растенія почти всегда разводятся посѣвомъ сѣмянъ весною (см. 2005). Нѣкоторыя растенія могутъ быть высѣваемы прямо въ грунтъ напр. душистый горошекъ, макъ махровый (см. рис. 1), лупинусъ, иберисъ, шпорникъ (Delphinium Ajalis), настурція, василекъ разноцвѣтный, вьющаяся ипомеа (см. рис. 2) и нѣк. другія. Большинство же растеній требуетъ, чтобы сѣмена были предварительно высѣяны въ горшкахъ, плошкахъ, ящикахъ или парникахъ. Сюда относятся: резеда, цинніи, астры (см. рис. 3), бархатцы, левкои (см. рис. 4), гайлярдіи (см. рис. 5), эсшольціи (Eschsolzia californica E. crocea, E. maritima (см. рис. 6), годезіи (см. рис. 7), гелихризумы (см. рис. 8), пѣтушій гребень (см. рис. 9) и др.

При посѣвѣ въ ящики и т. п. въ послѣдніе насыпаютъ хорошей земли, состоящей изъ хорошо перепрѣвшаго дерна, такого же количества перегноя, и песку около $^1/_{10}$ части всей смѣси.

Если подъ руками нѣтъ перегноя или дерновой земли, то можно употребить для этого и обыкновенную хорошо удобренную огородную землю, только подмѣшавъ къ ней нѣсколько песку для приданія большей рыхлости.

Сѣмена (въ большинствѣ случаевъ сухія) высѣваются на поверхность земли по возможности равномѣрно, засыпка ихъ землей дѣлается самая незначительная — въ 2—3 раза толще посѣяннаго сѣмени. Очень мелкія сѣмена совсѣмъ не засыпаются, а только придавливаются къ поверхности земли деревянной дощечкой.

Послѣ посѣва землю сбрызгиваютъ водой и ящики закрываются стеклянными пластинками. Если всходы окажутся слишкомъ частыми, ихъ прорѣживаютъ.

Нѣкоторыя растенія (напр. левкой), требующія для успѣшнаго роста дву-или троекратной пересадки — пересаживаются.

Ящики и т. п. съ молодыми всходами необходимо держать въ самыхъ свѣтлыхъ мѣстахъ.

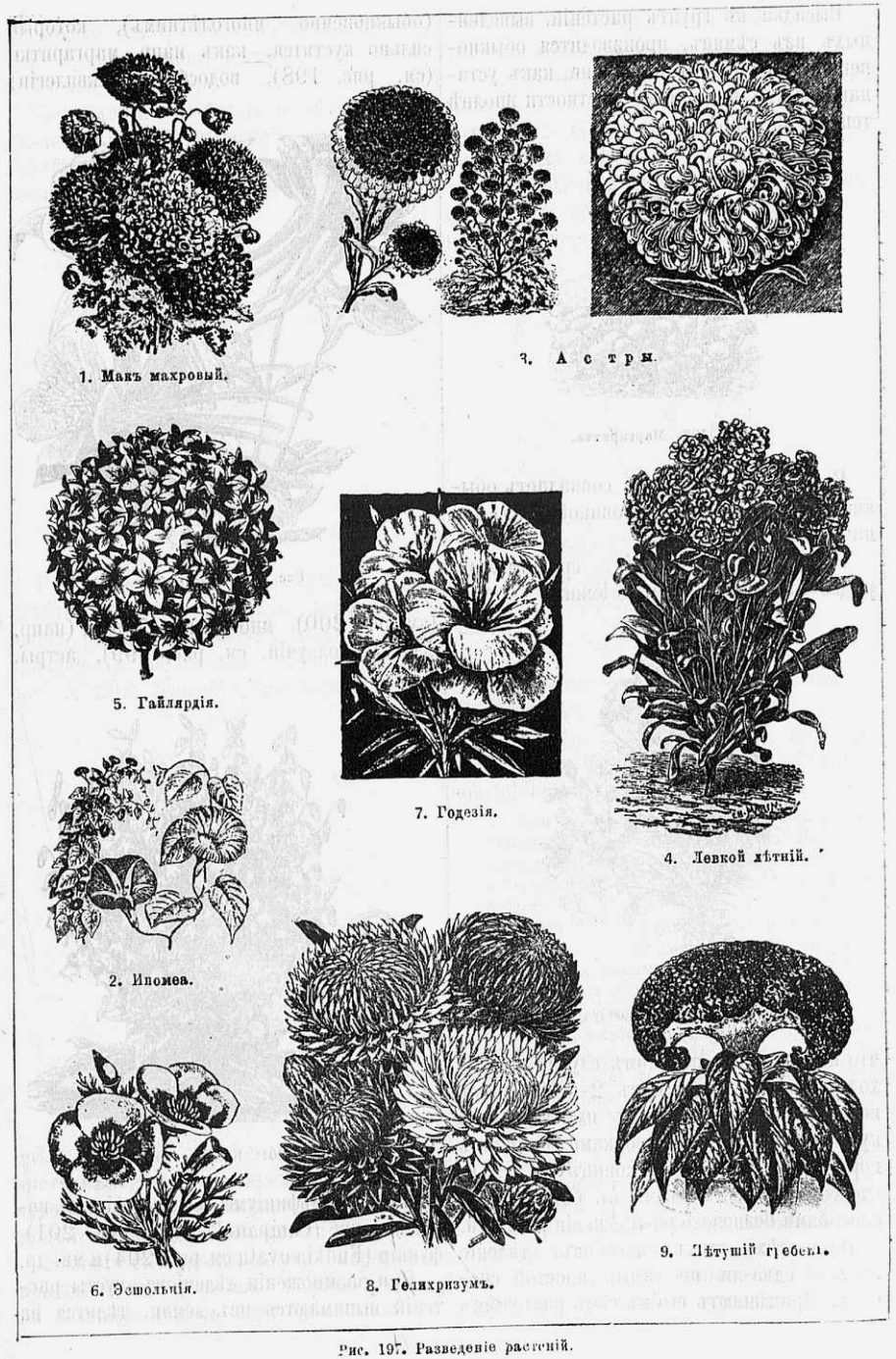


Рис. 197. Разведеніе растеній.

Высадка въ грунтъ растеній, выведенныхъ изъ сѣмянъ, производится обыкновенно не раньше того времени, какъ устанавливается въ данной мѣстности вполнѣ теплая погода.

Рис. 198. Маргаритка.

Въ С.-Петербургѣ это совпадаетъ обыкновенно со второй половиной мая или началомъ іюня.

Растенія многолѣтнія сравнительно рѣдко разводятся изъ сѣмянъ, потому

Рис 199. Флоксъ ползучій.

что цвѣтеніе ихъ въ этомъ случаѣ происходитъ не раньше какъ въ 2—3 лѣтнемъ возрастѣ. Чаще разводятъ ихъ дѣленіемъ кустовъ, черенками, отводками, дѣленіемъ корневищъ, клубней, луковицъ и т. п. способами, называемыми въ ботаникѣ — способами безполаго размноженія растеній.

Изъ всѣхъ этихъ способовъ, дѣленіе кустовъ едва-ли не самый простой способъ. Примѣняютъ его къ тѣмъ растеніямъ (обыкновенно многолѣтнимъ), которыя сильно кустятся, какъ напр. маргаритки (см. рис. 198), водосборы (аквилегіи)

Рис. 200. Водосборъ.

(см, рис. 200), многолѣтніе флоксы (напр. флоксъ ползучій, см. рис. 199), астры,

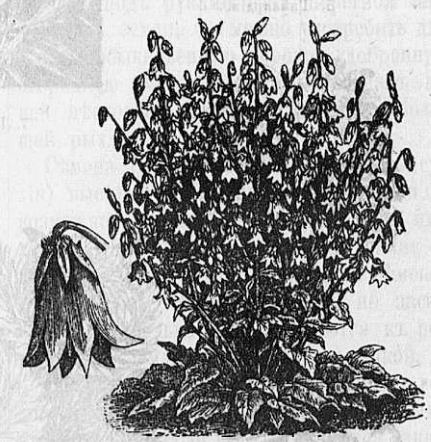


Рис. 201. Колокольчики.

акониты, дельфиніумы, ночныя фіалки, колокольчики (Campanula) (см. рис. 201), функіи (Funkia ovata см. рис. 204) и мн. др.

При размноженіи дѣленіемъ, кусты растеній вынимаются изъ земли, дѣлятся на

нѣсколько (смотря по величинѣ куста) частей, и каждая часть сажается какъ самостоятельное растеніе.

Такое дѣленіе въ большинствѣ случаевъ дѣлается весной, и только для растеній зацвѣтающихъ очень рано лѣтомъ или весной его можно производить осенью.

Рис. 202. Разведеніе растеній черенками.

Разведеніе черенками заключается въ слѣдующемъ: отъ растенія, которое желаютъ развести, срѣзаютъ молодые еще травянистые побѣги съ 5—6 листьями (см. рис. № 202, буквой а обозначено мѣсто

Рис. 203. Диклитра.

срѣза черенка), причемъ самый нижній листъ вмѣстѣ съ черешкомъ удаляется и черенокъ садятъ въ ящикъ, наполненный слегка смоченнымъ пескомъ или землею.

Ящики съ разсаженными черенками прикрываются стеклами и ставятся или въ теплицу, или въ полутеплый парникъ или, наконецъ, за неимѣніемъ того и другого, оставляются въ комнатѣ.

Стекла покрывающія ящики ежедневно, хотя на нѣсколько минутъ, слѣдуетъ приподнимать, для освѣженія находящагося въ ящикахъ воздуха.

Когда черенки пустятъ корни, ихъ разсаживаютъ по отдѣльнымъ горшкамъ и наконецъ пересаживаютъ въ грунтъ.

Рис. 204. Функія.

Этимъ способомъ отлично разводятся различные пеларгоніи, гераніумы, георгины, флоксы, львиный зѣвъ, гвоздика многолѣтняя, диклитры (напр. Dyclitra spectabilis, см. рис. 203) и т. п.

Для различныхъ растеній время рѣзки черенковъ не одно и то же. Большей частью черенки срѣзаютъ еще зимой, помѣщаютъ въ прохладномъ погребѣ въ песокъ и только съ наступленіемъ весны сажаютъ въ грунтъ. Нѣкоторыя же растенія (напр. гвоздика) лучше всего размножаются такимъ способомъ только лѣтомъ. Большое значеніе для успѣшности разведенія растеній черенками имѣетъ также то, какіе черенки и вѣтки употребляются въ дѣло. Почти всѣ травянистыя растенія требуютъ чтобы на черенки брались совсѣмъ молодые, не окрѣпшіе побѣги. Розы, фуксіи, пеларгоніи и нѣк. другія — требуютъ чтобы черенки были срѣзаны хотя и съ молодыхъ, но уже окрѣпшихъ побѣговъ. Для хризантемъ и нѣкотор. другихъ растеній на черенки берутъ побѣги, находящіеся близко отъ земли и пр.

Третій изъ перечисленныхъ способовъ— разведеніе отводками— нѣсколько мѣш-

котнѣе разведенія черенками, но зато несравненно надежнѣе. При немъ поступаютъ такъ: молодые стебли растенія, которое предназначено для разведенія отводками, пригибаютъ къ землѣ, и нѣсколько вдавливаютъ въ нее, а чтобы отводокъ плотнѣе держался въ томъ по-

Рис. 205. Разведеніе отводками.

ложеніи какое ему дали, его укрѣпляютъ еще деревянными шпильками (см. рис. № 205) Черезъ нѣсколько времени отводокъ даетъ корешки и его отдѣляютъ (рис.205, c)

Рис. 206. Канна.

отъ материнскаго растенія, вмѣстѣ съ комомъ земли на корешкахъ, сажаютъ на время въ горшокъ и наконецъ пересаживаютъ въ грунтъ. Такъ разводятъ напримѣръ гвоздику, вербены и пр.

Дѣленіемъ корневищъ, т. е. толстыхъ подземныхъ стеблей, разводятся различные ирисы (касатики), вѣтреницы, земляной ладонъ (Asarum), тростникъ (Arundo) и др. Для этого корневища выкапываются изъ земли и разрѣзаются на части такъ, чтобы на каждомъ кускѣ было по крайней мѣрѣ хотя по одной почечкѣ (глазку) съ зачаточными листьями и корешками и затѣмъ разсаживаются на грядахъ или въ парникахъ. Разведеніе дѣленіемъ корневища производится обыкновенно весной.

Рис. 207. Монтбретія.

Клубнями разводятъ георгины (см. ниже), піоны, мирабилисъ, садовый лютикъ, канны (см. рис. 206) и др. растенія.

Клубни сохраняются зимой въ непромерзающихъ подвалахъ и разсаживаются весной.

Дѣленіе клубней, если ихъ на одномъ стеблѣ находится нѣсколько, производятъ весной непосредственно передъ посадкой. Луковицами разводятъ такъ называемыя луковичныя растенія. (Разныя лиліи, монтбретію—Montbretia, см. рис. 207).

2092. **Сохраненіе зимой** многолѣтнихъ цвѣтовъ можетъ быть достигнуто или покрышкой ихъ, послѣ первыхъ заморозковъ, сухимъ листомъ и нарѣзаннымъ ельникомъ или путемъ выкапыванія ихъ

изъ грунта и помѣщенія въ подвалы. Послѣднее примѣняется иногда для георгинъ, каннъ и нѣк. др. растеній.

2093. **Высокорастущія растенія**, сажаемыя, обыкновенно, въ середину цвѣточныхъ клумбъ.

Однѣ изъ нихъ, будучи посѣянными въ первой половинѣ мая прямо въ грунтъ, хорошо и скоро растутъ и легко зацвѣтаютъ, другія же требуютъ болѣе ранняго (въ концѣ февраля или въ мартѣ) посѣва въ парникахъ или за неимѣніемъ послѣднихъ въ комнатахъ (въ горшкахъ, плошкахъ или ящикахъ). Къ первымъ принадлежатъ: клеома съ цвѣтами пурпуроваго цвѣта, космея, бѣлая или красная лаватера, нѣкоторые сорта лупинуса (напр. желтый, душистый дунети или розовый душистый — мутабилисъ розеусъ). Ко вторымъ: Шапочки (Tagetes erecta) и бархатцы (Tagetes patula) высокіе сорта — разныхъ желтоватыхъ оттѣнковъ, бѣлая или темносиняя броваллія, высокая золотисто-желтая иммортель, датура, безсмертникъ соломенный (элихризумъ)—разныхъ коллеровъ, душистый горохъ, георгины высокіе разныхъ коллеровъ.

Лучшіе сорта иммортелей посаженные въ горшки, могутъ служить для украшенія оконъ и балконовъ. Срѣзанные цвѣты ихъ хорошо сохраняются въ своемъ натуральномъ видѣ и замѣняютъ зимою живые цвѣты въ букетахъ, между оконныхъ рамъ и пр.

Всѣ сорта георгинъ можно раздѣлить на пять группъ: a) высокія махровыя, b) низкія махровыя c) ординарныя англійскія d) карликовыя и e) кактусовыя. Разводить георгины можно сѣменами, клубнями и черенкованіемъ (см. выше.).

Въ первомъ случаѣ георгины, посѣянные въ парникахъ или въ комнатахъ въ февралѣ мѣсяцѣ и раза три пересаженные, зацвѣтаютъ въ первое лѣто.

При посадкѣ георгинъ въ грунтъ слѣдуетъ имѣть въ виду, что растенія эти чрезвычайно любятъ ярко освѣщаемыя солнцемъ мѣста и хорошо удобренную, рыхлую глинистую почву. Сухой песчанистый грунтъ для нихъ несравненно менѣе пригоденъ: растеніе даетъ много листьевъ, но мало цвѣтовъ.

Поэтому при посадкѣ георгинъ въ такія почвы вырываютъ для каждаго растенія ямы около 1/2 арш. глубины и ширины, на дно ихъ кладутъ конскаго навоза и затѣмъ всю яму заполняютъ той землей, какая имѣется на лицо съ небольшой примѣсью глины.

Высаженныя сюда георгины скоро и хорошо растутъ и зацвѣтаютъ пышными красивыми цвѣтами. При уходѣ за георгинами не лишне также рекомендовать примѣненіе удобрительной поливки, состоящей изъ разболтаннаго въ водѣ коровьяго кала. Во время продолжительныхъ засухъ георгины должны быть особенно обильно поливаемы обыкновенной употребляемой для поливки водой. Осенью, когда георгины нѣсколько пострадаютъ отъ перваго мороза, ихъ срѣзаютъ вершка на два выше земли и, если температура окружающаго воздуха не опускается ниже 2-3% ниже нуля, то клубни георгинъ слѣдуетъ нѣкоторое время продержать въ грунту.

Затѣмъ ихъ выкапываютъ и помѣщаютъ безъ поврежденія или отдѣленія клубень отъ клубня, въ сухое хорошо провѣтриваемое помѣщеніе, раскладывая рядами на полкахъ, клубень отъ клубня на нѣкоторомъ разстояніи, и пересыпая сухимъ пескомъ, землею, толченымъ углемъ или торфяною мукою. Зимою, время отъ времени, клубни осматриваются и всѣ загнившія мѣста на нихъ тщательно вырѣзаются, а раны засыпаются толченымъ древеснымъ углемъ.

Наилучшая температура для храненія клубней георгинъ 4—7% тепла.

Въ концѣ января или началѣ февраля клубни георгинъ высаживаются въ парникахъ или въ комнатѣ. Когда появятся побѣги, ихъ срѣзаютъ у самаго клубня и помѣщаютъ въ отдѣльные небольшіе горшечки съ легкою песчаной землей. Горшечки эти ставятъ въ защищенное отъ солнца мѣсто и часто опрыскиваютъ. Когда они вполнѣ хорошо укоренятся, ихъ пересаживаютъ въ большіе горшки и, если подъ руками есть парникъ, растеньица вмѣстѣ съ горшками прикапываются въ него. Въ концѣ мая или въ первыхъ числахъ іюня, георгины могутъ быть высажены въ грунтъ.

Георгины чаще всего разводятся клубнями и значительно рѣже сѣменами. Когда желаютъ сохранить всѣ признаки сорта, то всего надежнѣе разведеніе черенками.

2094. **Растенія средней высоты**, сажаемыя на клумбы въ слѣдующіе за высокими ряды.

а) высѣваемыя прямо въ грунтъ: разныхъ цвѣтовъ штокрозы, Бельдежуръ, макъ, нѣкоторые сорта Лупинуса (напр. мутабилисъ верзиколоръ, нанусъ и др), Гилія трехцвѣтная и

Рис. 208. Петунья.

b) предварительно высѣваемыя въ парникахъ или въ комнатѣ: астры, геліотроп, левкои, разныхъ желтыхъ оттѣнковъ львиная пасть, петунья (см. рис. 208), флоксъ, гвоздика (см. рис. 209).

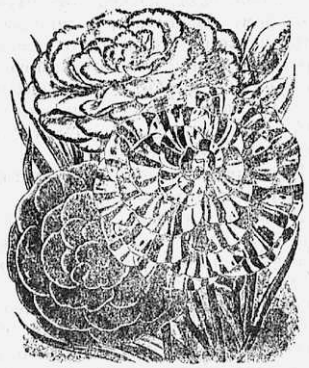


Рис. 209. Гвоздика.

Штокрозы разводятся обыкновенно корнями старыхъ штокрозъ. Корни сначала высаживаются въ парникахъ или въ комнатахъ и затѣмъ, когда установится теплая погода, штокрозы пересаживаются въ грунтъ.

Астры считаются однимъ изъ лучшихъ осеннихъ цвѣтовъ. Посѣянныя въ началѣ марта, и раза три пересаженныя въ горшкахъ до посадки въ грунтъ, начинаютъ цвѣсти въ концѣ іюля — въ августѣ и продолжаютъ цвѣсти до морозовъ. При посадкѣ въ грунтъ надо слѣдить, чтобы растеніе не сидѣло слишкомъ глубоко, т. к. астра глубоко не укореняется. Почвы свѣжеудобренной (весной) астра не любитъ.

Левкои. Для украшенія клумбъ левкоями слѣдуетъ покупать сѣмена лѣтнихъ или осеннихъ сортовъ левкоевъ. Посѣвъ сѣмянъ производится въ мартѣ въ цвѣточные горшки или плошки съ песчанистой землей.

Левкои требуютъ побольше свѣта и умѣренной осторожной поливки. Появившаяся разсада разсаживается въ отдѣльные горшечки и затѣмъ лѣтомъ левкои высаживаются въ грунтъ.

Петунья — одно изъ лучшихъ лѣтнихъ растеній, цвѣтетъ все лѣто до поздней осени цвѣтами самыхъ разнообразныхъ коллеровъ. Размножается сѣменами или черенкованіемъ.

Флоксъ. Однолѣтніе сорта флокса размножаются посѣвомъ сѣмянъ, многолѣтніе — лучше дѣленіемъ старыхъ кустовъ. Многіе сорта многолѣтнихъ флоксовъ очень стойки и съ успѣхомъ переносятъ наши зимы даже безъ прикрытія.

2095. **Растенія пригодныя для бордюра и ковровыхъ клумбъ**: Агератумы, Альтернантеры, Анютины глазки, Бегоніи, Вербены (см. рис. 210) Гнафамумъ пушистый, Гомфрены, Ирезине, Каваллерійская шпора, Колеусы (см. рис. 211), Лобелія, Пиретрумъ, Портулакъ, Резеда, Сантолины, Эшеверіи (см. рис. 212).

Агератумы съ желтыми листьями, или синими, розовыми и бѣлыми цвѣтами, отлично выдерживающіе стрижку, размножаемые посѣвомъ сѣмянъ въ парникахъ или черенками.

Альтернантеры съ разнообразно окрашенной листвой, хорошо выносящія обрѣзку, размножаемыя черенками въ парникахъ.

Анютины глазки (Viola tricolor) размножаемыя сѣменами, высѣваемыми въ іюлѣ мѣсяцѣ на гряды. Зацвѣтаютъ на второй годъ.

Бегоніи размножаемыя черенками.

Вербены (напр. Werbena hybrida), съ цвѣтами различной окраски; размножаются сѣменами или черенками.

Гнафамумъ пушистый съ бѣлыми пушистыми листями; размножается черенками.

Гомфрены съ фіолетовыми, бѣлыми или красными цвѣтами, размножается посѣвомъ.

Ирезине съ ярко-окрашенными листьями. При употребленіи для ковровыхъ клумбъ требуетъ сильной обрѣзки.

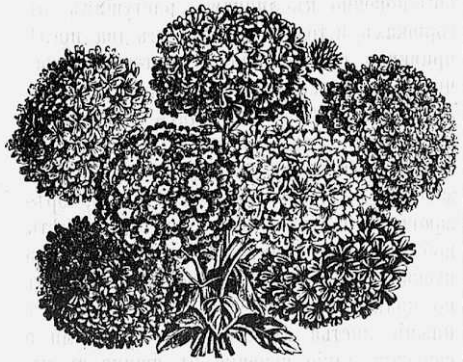


Рис. 210. Вербена. (Verbena hybrida).

Каваллерійская шпора разводится посѣвомъ сѣмянъ въ парникахъ или въ комнатахъ.

Рис. 211. Колеусы.

Колеусы съ листьями разныхъ цвѣтовъ—свѣтлозелеными, кроваво-красными и почти черными. Размножаются черенками въ парникахъ.

Лобелія съ мелкими синими цвѣточками. Отлично выдерживаетъ стрижку. Размножается сѣменами, посѣянными въ парникахъ или въ комнатахъ, въ февралѣ или мартѣ мѣсяцѣ.

Пиретрумъ многол. раст. съ желтыми листьями и бѣлыми цвѣтами. Размножается сѣменами и дѣленіемъ прошлогоднихъ кустиковъ. Отлично выноситъ подрѣзку.

Портулаки съ сочными листьями и разнообразными красивыми цвѣтами. Размноженіе сѣменами.

Резеда—пахучее растеніе. Размножается посѣвомъ сѣмянъ въ парникахъ или въ комнатахъ въ мартѣ мѣсяцѣ. Пригодно какъ бордюрное.

Сантолины съ красивыми сизыми листьями. Размноженіе черенками.

Эшеверіи съ толстыми сочными листьями, собранными розетками. Размноженіе черенками.

2096. **Вьющіяся растенія для посадки около стѣнъ, бесѣдокъ, балконовъ** и пр.: бобы турецкіе, ипомеа, настурцій высокій, тропеолеумъ канаріензе, тыква фигурная, хмѣль однолѣтній и многолѣтній.

Всѣ изъ перечисленныхъ растеній, за исключеніемъ многолѣтняго хмѣля, очень хорошо разводятся сѣменами, высѣваемыми въ февралѣ или мартѣ мѣсяцѣ въ парникахъ или въ комнатахъ.

Хмѣль многолѣтній разводится корнями.

Чрезвычайно оригинально и красиво выглядятъ стѣны бесѣдокъ или заборы, закрытые плетями фигурной тыквы. Во время цвѣтенія—это почти сплошное зеленое поле, усѣянное тамъ и сямъ очень крупными желтыми цвѣтами; послѣ цвѣтенія картина мѣняется и, вмѣсто цвѣтовъ, взглядъ наблюдателя останавливается на разнообразныхъ по окраскѣ и формѣ плодахъ въ видѣ лимона, апельсина, яблока, груши, чалмы, бутылки, завитка и т. п. Наилучшее развитіе тыквы происходитъ около южныхъ, хорошо освѣщаемыхъ солнцемъ и защищенныхъ отъ холодныхъ вѣтровъ стѣнъ. Почва для тыквы требуется рыхлая, жирная, съ сильнымъ перегноемъ. Лучшія сѣмена—2—3 лѣтнія, а если приходится употреблять свѣжія, то ихъ необходимо подсушить. Посѣвъ можно производить въ февралѣ мѣсяцѣ въ горшки или парники (см. огородничество).

2097. **Декоративныя травы** для клумбъ или украшенія букетовъ: арундо—пестролистный, трясучка (Briza), бромусъ, эраграстисъ элегансъ (трава любви) и др. Сѣять ихъ слѣдуетъ пораньше, прямо въ грунтъ.

2098. **Растенія болѣе пригодныя для самостоятельныхъ клумбъ:** піоны,

канна, аквилегія, флоксъ многолѣтній и розы.

Піоны разводятся корнями, или дѣленіемъ старыхъ кустовъ. Очень красивыя многолѣтнія растенія.

Канна легко разводится изъ сѣмянъ. Своими большими листьями имѣетъ тропическій видъ. Осенью сажается въ горшки и можетъ ежегодно зимовать въ мѣстахъ защищаемыхъ отъ мороза.

Нѣкоторыя канны прекрасно цвѣтутъ, какъ въ грунтѣ, такъ и въ горшкахъ. Сѣмена передъ посѣвомъ размачиваются и въ концѣ января сѣятся въ наполненные землей ящики, помѣщаемые въ теплое и свѣтлое мѣсто. Когда появятся ростки, ихъ высаживаютъ въ маленькіе горшки. Послѣдніе лучше всего поставить въ теплицу, или парникъ, поближе къ свѣту, который для успѣшнаго роста каннъ положительно необходимъ.

Земля въ горшечкахъ должна быть рыхлая и состоять изъ 3 ч. дерновой, 2 ч. листовой или торфяной и 1 части песку. Посаженная въ горшечки канна очень быстро растетъ и недѣли черезъ 3—4 требуетъ уже пересадки въ большіе горшки. Во время второй пересадки употребляютъ землю смѣшанную съ небольшимъ количествомъ перепрѣвшаго навоза. Черезъ нѣсколько времени канны пересаживаютъ еще разъ. Послѣ третьей пересадки канны пріучаютъ къ наружному воздуху и около половины іюня ихъ высаживаютъ въ грунтъ. Во все время культуры, канны требуютъ обильной поливки тепловатой водой.

Аквилегія (иначе водосборъ) разводится сѣменами или дѣленіемъ кустовъ. Отлично зимуетъ на открытомъ воздухѣ.

Флоксъ разводится почти исключительно дѣленіемъ кустовъ. Хорошо зимуетъ.

2099. **Культура розы.** Роза представляетъ изъ себя многолѣтній кустарникъ съ чрезвычайно красивыми душистыми цвѣтами. За эти качества мы не можемъ не рекомендовать ея разведенія въ каждомъ саду. Правда, разведеніе и воспитаніе розъ дѣло не легкое, требующее нѣкоторыхъ спеціальныхъ познаній, но это не должно пугать любителя, такъ какъ познанія эти сравнительно довольно легко и скоро пріобрѣтаются при осмысленной практикѣ. Розы очень часто выращиваются изъ сѣмянъ шиповника и облагораживаются прививкой.

Подобная прививка (чаще всего окулировка, (см. ниже) производится или ранней весной или осенью. Въ первомъ случаѣ розы почти всегда даютъ цвѣты въ первое лѣто, равно какъ и привитыя прошедшей осенью. Прививка дѣлается обыкновенно къ дичкамъ, растущимъ въ горшкахъ, и только года черезъ два послѣ прививки, когда привитыя растеньица значительно окрѣпнутъ, ихъ пересаживаютъ въ грунтъ. Иногда разводятъ розы также черенками (см. ниже). Для этого въ іюнѣ мѣсяцѣ, отъ кустика розы, который желаютъ размножить черенкованіемъ, обрѣзаютъ всѣ молодые, принесшіе цвѣты побѣги, рѣжутъ ихъ острымъ ножомъ на куски такъ, чтобы на каждомъ оказалось по крайней мѣрѣ 2—3 листа, обрѣзаютъ нижніе листья вмѣстѣ съ черешками и сажаютъ такіе черенки въ ящики съ сырымъ пескомъ. Ящики эти накрываются стеклами и выставляются на окна. Чтобы черенки не засохли, ихъ слѣдуетъ время отъ времени обрызгивать водой. Черезъ нѣсколько недѣль черенки укореняются и могутъ быть пересажены въ отдѣльные горшки. Это, такъ называемыя корневыя розы.

Прививки они, само собой разумѣется, не требуютъ. На второй годъ корневыя розы высаживаются изъ горшковъ въ грунтъ.

2100. **Въ садахъ** розамъ отводятъ мѣста по возможности хорошо освѣщаемыя солнцемъ, съ хорошей жирной почвой. Садятъ ихъ или на грядкахъ рядами вдоль дорожекъ, или образуя отдѣльныя самостоятельныя клумбы.

2101. **Уходъ за розами лѣтомъ** заключается, главнымъ образомъ, въ поливкѣ обыкновенной и удобрительной (см. выше) и обрѣзкѣ.

Каждую весну кусты розъ тщательно осматриваются и всѣ завянувшіе стебли удаляются при помощи остраго садоваго ножа или ножницъ. Точно также лѣтомъ удаляются всѣ появляющіеся лишніе побѣги, могущіе повредить образованію кроны.

2102. **При наступленіи зимы** всѣ розы, растущія на открытомъ воздухѣ, связываются въ болѣе плотные кустики, пригибаются вершинами къ землѣ и закрываются сверху зелеными вѣтвями нарубленнаго ельника. Иногда, во избѣжаніе поломки кустиковъ розъ снѣгомъ, приходится ихъ съ одной стороны нѣсколько подкапывать и тогда стволики легче ложатся въ болѣе удобное положеніе.

У высокоствольныхъ розъ стволики обворачиваются соломой.

2103. **Къ числу враговъ розъ** относятся различныя насѣкомыя, появляющіяся какъ на ихъ листьяхъ, такъ и въ цвѣточныхъ почкахъ и наконецъ внутри стеблей. Лучшія средства борьбы съ ними, конечно, сборъ ихъ личинокъ, затѣмъ обрызгиваніе листьевъ табачнымъ растворомъ и, наконецъ, обрѣзаніе вѣтокъ и цвѣточныхъ бутоновъ, внутри которыхъ будутъ замѣчены личинки. Отъ мышей, также иногда сильно вредящихъ зимующимъ розамъ, довольно хорошимъ средствомъ оказывается обкладываніе стволиковъ розъ ельникомъ и обтаптываніе вокругъ нихъ снѣга.

Изъ враговъ розъ въ растительномъ царствѣ, мы встрѣчаемся съ различными паразитными грибками, поражающими листья въ видѣ пятенъ. Какъ средство противъ грибковъ нѣкоторые совѣтуютъ посыпаніе листьевъ розъ сѣрнымъ цвѣтомъ.

Уходъ за отдѣльными деревьями.

2104. **Уходъ за деревьями** какъ обыкновенной формы, такъ и за карликовыми (см. ниже), главнымъ образомъ заключается въ обрѣзкѣ. Чтобы молодое деревцо образовало правильную крону, обрѣзку начинаютъ на первомъ году жизни. Позднѣе удаляютъ всѣ сухіе и очень часто растущіе сучья, всегда обрѣзая около самаго ствола. Для обрѣзокъ лучше всего употреблять или острыя пилы (см. рис. 212) или садовыя ножницы (см. рис. 213). Для обрѣзки высоко расположенныхъ вѣтвей пользуются приборомъ,

Рис. 212.

Рис. 213.

изображенномъ на рис. 214. Это ни что иное какъ шестъ, на которомъ укрѣплено подобіе ножницъ, приводимыхъ въ дѣйствіе при помощи веревки.

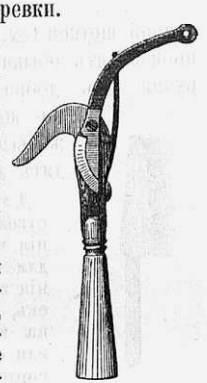


Рис. 214.

2105. **Раны**, сдѣланныя пилой, сглаживаются острымъ ножомъ и, если онѣ велики, ихъ замазываютъ садовымъ варомъ или горячею смолой

Для того, чтобы дерево не образовывало побѣговъ тамъ, гдѣ они нежелательны, прибѣгаютъ еще иногда къ отрыванію ногтями излишнихъ почекъ или удаленію ихъ при помощи садоваго ножа.

2106. **Обрѣзка**, кромѣ упомянутаго случая, употребляется еще и для другихъ цѣлей, какъ напримѣръ: для усиленія роста дерева, для образованія плодовыхъ побѣговъ, и пр.

Въ первомъ случаѣ обрѣзаютъ одно- или двулѣтнія вѣтви на разстояніи около 1/4 дм. надъ почками, въ косомъ направленіи къ нимъ. Старые сучья, на которыхъ почекъ не видно, обрѣзаютъ наудачу.

2107. **Отстающая кора, мохъ, лишаи** и т. п., чаще всего встрѣчаемые на деревьяхъ растущихъ въ неблагопріятныхъ для своего развитія мѣстахъ (напр. съ высоко стоящею грунтовою водою)

должны быть обязательно удаляемы. Лишаи лучше всего удаляются твердой щеткой, мохъ и омертвѣлыя части коры — желѣзнымъ скребкомъ (см. рис. 215 — 217) и затѣмъ проволочной щеткой (см. рис. 218). Работы эти производятъ обыкновенно въ ноябрѣ, поручая ихъ добросовѣстнымъ рабочимъ, на которыхъ можно положиться, что они не повредятъ здоровую часть коры.

Рис. 215.

Рис. 216.

Рис. 217.

Рис. 218.

Для предохраненія ствола дерева отъ поврежденія морозомъ, а отчасти и для предупрежденія нападенія зайцевъ на кору деревьевъ, послѣднія обвязываются на зиму тростникомъ или соломой. У нѣжныхъ сортовъ обвязываютъ иногда и нѣкоторые сучья и даже тонкія вѣтви, для чего послѣднія предварительно связываются въ пучки.

При обвязкѣ соломой располагать ее лучше всего такимъ образомъ, чтобы верхнія части соломинъ (гдѣ были колосья) глядѣли вверхъ—солома тогда менѣе впитываетъ въ себя сырость и лучше защищаетъ отъ холода.

2108. **Окраска ствола известью**, смѣшанною съ разболтаннымъ коровьимъ навозомъ, производится вскорѣ послѣ его очистки. Для окраски берутъ известковое молоко, т. е. хорошо разболтанную въ водѣ известь, смѣшиваютъ его съ нѣкоторымъ количествомъ коровьяго навоза и, при помощи бѣлильной кисти, наносятъ растворъ на стволъ дерева.

Окраска эта, вслѣдствіе своего бѣлаго цвѣта, очень хорошо защищаетъ стволъ отъ вредныхъ послѣдствій чрезмѣрнаго нагрѣванія весеннимъ солнцемъ (т. к. бѣлый цвѣтъ плохо нагрѣвается), уничтожаетъ случайно оставшіеся послѣ очистки ствола грибки и лишаи, и лишаетъ возможности различныхъ вредныхъ насѣкомыхъ забираться для своего развитія въ трещины коры.

2109. **Корневые побѣги** и побѣги на стволѣ или на старыхъ сучьяхъ должны быть удаляемы. Впрочемъ, если побѣги на старыхъ сучьяхъ могутъ быть полезными для образованія кроны, то удалять ихъ не слѣдуетъ.

2110. **Орошеніе.** Въ сухое лѣто и въ особенности въ періодъ наибольшаго роста (въ іюнѣ мѣсяцѣ) молодыя, въ особенности плодовыя деревья, должны быть поливаемы.

Чтобы удобнѣе было доставлять воду къ мѣсту поливки, употребляютъ или особыя тачки съ приспособленными къ нимъ бочками или ведра воды приносятъ къ мѣсту поливки на коромыслахъ.

Наилучшаго орошенія можно достигнуть при помощи сѣти оросительныхъ канавъ или заложенныхъ подъ землею дренажныхъ трубъ.

Въ первомъ случаѣ проводятъ сначала вдоль склона сада одну или нѣсколько главныхъ канавъ и затѣмъ отъ нихъ уже въ извѣстномъ порядкѣ—второстепенныя канавки. Отъ второстепенныхъ канавокъ опять ведутъ канавки (еще меньшія), идущія по направленію къ отдѣльнымъ плодовымъ деревьямъ и въ нѣкоторомъ разстояніи отъ послѣднихъ развѣтвляющіяся на двѣ вѣтви, огибающія стволъ дерева кольцомъ. Наилучшее разстояніе кольца отъ ствола дерева—радіусъ кроны дерева.

Необходимой принадлежностью такой оросительной сѣти служатъ деревянные щиты, при помощи которыхъ можно въ разныхъ частяхъ сѣти дѣлать временныя запруды и тѣмъ направлять воду въ тѣ канавы, куда окажется необходимымъ.

Вода для орошенія нагнетается въ главный стволъ при помощи нагнетательныхъ насосовъ.

Во второмъ случаѣ, вода проводится по сѣти подземныхъ бетонныхъ, чугунныхъ или желѣзныхъ трубъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ отъ трубъ отходятъ колѣна, выходящія на поверхность почвы и снабженныя кранами.

Вообще, чтобы достигнуть поливкой лучшихъ результатовъ, слѣдуетъ воду лить не прямо на землю около ствола, а въ вырытую около каждаго дерева на разстояніи отъ ствола равномъ радіусу кроны круговую канавку.

2111. **Удобреніе.** Лучшимъ удобреніемъ для деревьевъ является хлѣвный навозъ. Его смѣшиваютъ обыкновенно съ известью, золою или гипсомъ, различными кухонными отбросами и т. п., складываютъ въ кучи и оставляютъ въ нихъ мѣсяца на три или болѣе. Когда онъ хорошо перепрѣетъ, его вносятъ въ почву.

Такой перепрѣвшій хлѣвный навозъ дешевле, чѣмъ искусственный (въ видѣ туковъ и т. п.) и дѣйствуетъ болѣе продолжительное время.

Лучшее время для удобренія имъ—это періодъ отъ ноября до марта. Для этого вокругъ ствола дерева, но на нѣкоторомъ разстояніи отъ него, вырываютъ канавку приблизительно 40 — 45 сантиметровъ глубины и ширины. Канавку заполняютъ удобреніемъ и засыпаютъ землей.

Чѣмъ глубже въ землю будетъ внесено удобреніе, тѣмъ лучше.

Канавка для удобренія вырывается не около самаго ствола дерева, а на нѣкоторомъ разстояніи отъ послѣдняго по той причинѣ, что только тамъ имѣются мелкіе корешки дерева, способные воспринимать пищу, расположенные же вблизи ствола толстые одервенѣвшіе корни лишены этой способности, и давать имъ удобреніе было бы совершенно излишнимъ.

Удобреніе, внесенное весной, весьма сильно вліяетъ на приростъ древесины дерева, но оказываетъ очень ничтожное вліяніе на образованіе цвѣточныхъ почекъ.

Удобреніе же, внесенное поздней осенью (ноябрь), не только содѣйствуетъ приросту древесины, но и образованію плодовыхъ почекъ.

2112. **Жидкимъ удобреніемъ**, вродѣ навозной жижи съ примѣшанными къ ней золой, известью или костяной мукой, лучше всего пользоваться весной съ марта по май мѣсяцъ, или въ началѣ осени, передъ созрѣваніемъ плодовъ. Такая осенняя удобрительная поливка весьма цѣлесообразна, если желаютъ получить болѣе крупные и красивые плоды.

Для внесенія этого удобренія въ почву, или копаютъ на нѣкоторомъ разстояніи отъ ствола ямки, глубиною до $^1/_2$ — $^3/_4$ арш., или дѣлаютъ канавки, или, наконецъ, при помощи земляного бурава (см. рис. 219) дѣлаютъ въ землѣ отверстія (см. рис. 220). По внесеніи удобренія, послѣднія засыпаются землей.

Рис. 219.

Само собой разумѣется, что при копаніи ямъ, канавокъ или дѣланьи въ землѣ отверстій, слѣдуетъ остерегаться поврежденія корни, такъ какъ, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, такое поврежденіе можетъ оказаться гибельнымъ для дерева.

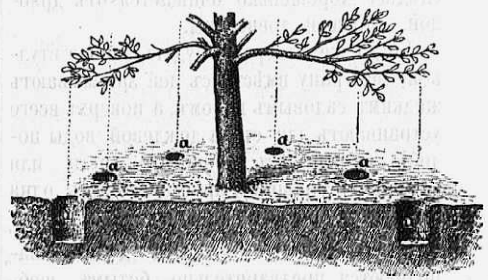


Рис 220. Ямы для жидкого удобренія.

Если жидкія удобренія предполагается повторять изъ года въ годъ, то, во избѣжаніе возобновленія сдѣланныхъ буравомъ отверстій, въ послѣднія можно вставить глиняныя трубки съ продырявленными стѣнками длиною около 9—12 вершковъ и шириною внутренняго діаметра около 3—5 вершковъ.

Такія трубы можно найти въ продажѣ или, въ крайнемъ случаѣ, ихъ можно заказать любому горшечнику.

2113. **Площадь подъ деревомъ**, равная по величинѣ кронѣ дерева,

должна ежегодно разрыхляться и очищаться отъ сора и травы, чтобы дождь и воздухъ могли свободно проникать въ почву, достигая корней.

Такое разрыхленіе почвы, около стволовъ подъ деревьями, имѣетъ еще важное значеніе въ борьбѣ съ насѣкомыми, вредящими саду, т. к. въ такую разрыхленную почву легче проникаетъ морозъ и уничтожаетъ почти всегда въ изобиліи находящіяся тамъ яички, личинки или куколки вредныхъ насѣкомыхъ,

2114. **Дупловатыя части деревьевъ** очень опасны для жизни дерева, почему, разъ только онѣ будутъ замѣчены, слѣдуетъ немедленно приступить къ задѣлкѣ ихъ при помощи плотно входящихъ въ дупла деревянныхъ втулокъ. Предварительно введенія втулки въ дупло, послѣднее хорошенько очищается отъ дряблой, гніющей древесины.

Когда же отверстіе будетъ забито втулкой, всю рану вмѣстѣ съ ней замазываютъ жидкимъ садовымъ варомъ, а поверхъ всего устраиваютъ для стока дождевой воды подобіе кровли изъ цинковаго листа или изъ двухъ наклонно приставленныхъ одна къ другой деревянныхъ дощечекъ.

2115. **Очень большія дупла** наполняются предварительно битымъ щебнемъ, послѣ чего ихъ заливаютъ гипсомъ или цементомъ.

2116. **Скрѣпленіе двухъ суковъ между собой** или сука съ стволомъ дерева необходимо производить всегда, когда можно опасаться отдѣленія какого нибудь сука отъ ствола дерева отъ чрезмѣрнаго отягощенія плодами, отъ вѣтра, или отъ навала снѣга. Скрѣпленіе небольшихъ сучьевъ можетъ быть достигнуто при помощи толстыхъ веревокъ (см. рис. 221), если же приходится имѣть дѣло съ большими тяжелыми сучьями, то веревокъ, конечно, будетъ недостаточно и придется употреблять или желѣзные обручи, или цѣпи.

Рис. 221. Скрѣпленіе двухъ суковъ.

Само собой разумѣется, что во всѣхъ случаяхъ обмотка никогда не должна непосредственно прилегать къ корѣ деревьевъ, чтобы не произошло поврежденія послѣдней. Береста, куски коры, войлокъ и пр. могутъ служить отличными простилками предупреждающими стираніе коры.

2117. **Поддержка и выпрямленіе покосившихся стволовъ** очень хорошо производится при помощи двухъ толстыхъ желѣзныхъ проволокъ или веревокъ (см. рис. 222), прикрѣпляемыхъ одними концами повыше къ стволу дерева, а другими къ вбитымъ въ землю кольямъ. Чтобы проволоки не въѣдались въ кору, стволъ въ этомъ мѣстѣ обвертываютъ войлокомъ. Каждыя 1—2 недѣли проволоки подтягиваютъ при помощи особыхъ, употребляемыхъ для этой цѣли, натяжниковъ.

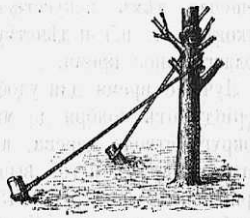


Рис. 222. Поддержка и выпрямленіе стволовъ.

Устройство плодоваго сада.

2118. **Выборъ мѣста для сада.** Лучшее мѣсто для сада будетъ возвышенное, сухое. Наилучшая почва суглинистая или черноземная (почвы см. огородничество). Почва каменистая, или очень плотная глинистая совсѣмъ не годна для сада. Лучшей подпочвой считаются песчаная или щебневатая, какъ самыя проницаемыя для воды. Мѣстъ съ очень плотными подпочвами (глинистой, каменной и т. п.) слѣдуетъ всячески избѣгать.

Вообще невыгодно устраивать сады въ такихъ мѣстахъ, гдѣ до грунтовой воды менѣе 1 сажени.

Яблони и груши на такихъ мѣстахъ болѣютъ—коль скоро корни ихъ коснутся подпочвенной влаги.

Яблони и груши также не переносятъ мѣловой подпочвы.

Сливы мирятся съ болѣе влажными мѣстами.

Вишни мирятся съ низменными и сырыми мѣстами хуже, чѣмъ слива, но лучше, чѣмъ яблоня и груша.

Не слѣдуетъ также разводить плодовыхъ садовъ на солончаковой почвѣ, если же это необходимо, то участки эти предварительно въ теченіе 3—4 лѣтъ слѣдуетъ хорошенько унаваживать обыкновеннымъ навозомъ и обильно посыпать известью.

Для изслѣдованія почвы выкапывается яма, одна стѣнка которой дѣлается отвѣсною. Глубина ямы для нечерноземныхъ почвъ должна быть 1—2 фута, для черноземныхъ 3—4 фута и болѣе. Самый верхній слой наиболѣе густо-окрашенный будетъ собственно почва, затѣмъ слой переходный и наконецъ самый нижній слой — подпочва (материнская порода.

Наиболѣе подходящее мѣстоположеніе для устройства плодоваго сада будетъ открытое; высокія защитныя насажденія могутъ быть съ той стороны, съ какой въ данной мѣстности наиболѣе дуютъ сильные вѣтры, низкія же насажденія съ цѣлью защиты исключительно отъ снѣжныхъ заносовъ необходимы со всѣхъ сторонъ.

Садъ, если онъ со всѣхъ сторонъ окруженъ высокими древесными насажденіями и, вдобавокъ, расположенъ въ низкомъ мѣстѣ легко болѣетъ отъ различныхъ болѣзней, причиняемыхъ плодовымъ деревьямъ различными вредными грибками.

Въ отношеніи хорошихъ урожаевъ плодовъ, такой садъ также будетъ отставать, т. к. оплодотвореніе цвѣтовъ (см. ниже отд. „пчеловодство“ перекрестное оплодотвореніе и значеніе насѣкомыхъ въ оплодотвореніи плодовыхъ деревьевъ) въ мѣстности со всѣхъ сторонъ закрытой, гдѣ вѣтры почти отсутствуютъ, будетъ чрезвычайно плохимъ.

Низменныя мѣста, уже не говоря о томъ, что почва на нихъ въ большинствѣ случаевъ бываетъ сырая, неудобны еще въ томъ отношеніи, что произрастающія на нихъ плодовыя деревья будутъ сильно страдать отъ раннихъ весеннихъ и осенніхъ утренниковъ и мороза зимой.

Замѣчено, что если при утренникахъ вѣтрено, то вредъ отъ нихъ обыкновенно бываетъ нечувствительнымъ и на оборотъ; этимъ можно объяснить почему вредъ отъ утренниковъ въ глубокихъ, со всѣхъ, сторонъ защищенныхъ низменныхъ мѣстахъ почти всегда бываетъ значительнымъ.

Болѣе низкая температура зимой въ низменностяхъ объясняется тѣмъ, что въ нихъ спускается съ высокихъ мѣстъ въ силу своей большой тяжести холодный воздухъ; по этому же, вѣроятно, и при восходѣ солнца въ долинахъ холоднѣе, а на высотахъ теплѣе.

Затѣмъ деревья, растущія на возвышенныхъ мѣстахъ, цвѣтутъ обыкновенно хотя и нѣсколько позже, но въ большинствѣ случаевъ, вслѣдствіе бо́льшаго солнечнаго освѣщенія, покрываются большимъ количествомъ плодовыхъ почекъ.

Быть недовольнымъ нѣсколько запоздалымъ цвѣтеніемъ въ такихъ мѣстахъ нѣтъ никакого основанія, т. к. запоздалое цвѣтеніе, происходящее въ ту пору весной, когда утренники являются уже болѣе рѣдкимъ явленіемъ и не столь сильными, почти всегда оказывается болѣе надежнымъ. Всѣ хозяева подтвердятъ, что въ годы, когда бываютъ утренники, въ низменныхъ мѣстахъ бываетъ обыкновенно значительно меньше плодовъ, чѣмъ въ мѣстахъ высокихъ.

Позднее цвѣтеніе плодовыхъ деревьевъ, растущихъ на высокихъ мѣстахъ, большею частью не отражается на времени созрѣванія плодовъ сравнительно съ деревьями растущими на низменностяхъ, т. к. общая сумма условій, благопріятствующихъ росту дерева и пр. на возвышенностяхъ все таки будетъ больше.

2119. **Какое время года лучше для посадки.** Ранняя весна считается наиболѣе удобнымъ для посадокъ временемъ; въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ она можетъ быть производима въ февралѣ или мартѣ мѣсяцахъ.

Растенія, предназначенныя къ весенней, посадкѣ, должны быть пріобрѣтены осенью и прикопаны (см. прикопка). Ямы для посадки деревьевъ должны быть выкопаны также осенью.

2120. **Ямы для посадки** дѣлаютъ или четыреугольныя или круглыя. Величина ямъ колеблется отъ $^1/_4$ до 2 квадр. саженей при глубинѣ на югѣ не болѣе $1^1/_2$ арш., въ средней полосѣ 1 арш. и на сѣверѣ не болѣе $^3/_4$ арш.

Значительнымъ углубленіемъ въ почву можно только повредить растеніямъ. На почвахъ влажныхъ, ямы должны быть еще менѣе глубокими.

2121. **Копанье ямъ** производятъ по крайней мѣрѣ за $^1/_2$ года до посадки, чтобы вынутая изъ ямы земля могла вывѣтриться и разрыхлиться морозомъ. Вынутая земля кладется съ краю ямы. При выкопкѣ верхній слой земли выбрасывается на одну сторону, а нижній — на другую.

2122. **Посадка** составляетъ одну изъ важнѣйшихъ работъ при устройствѣ сада, и ее надо стараться исполнить самымъ тщательнымъ образомъ подъ своимъ наблюденіемъ, поручая ее лицу хорошо знакомому съ этой работой и вполнѣ добросовѣстному.

Передъ посадкой, недѣли за двѣ или за мѣсяцъ, ямы опять засыпаютъ землею на половину или на двѣ трети ихъ. Сначала бросаютъ землю взятую сверху — верхній слой и затѣмъ уже нижній слой земли, хорошенько перемѣшавъ его съ своевременно заготовленнымъ удобреніемъ.

Эта же земля будетъ служить и для окончательнаго заполненія ямы во время самой посадки.

Посадка производится слѣдующимъ образомъ: во всѣ ямы, гдѣ будутъ производить посадки, ставятъ колья, къ которымъ можно будетъ привязать посаженныя деревья. Затѣмъ, при помощи остраго ножа или садовыхъ ножницъ, удаляютъ всѣ болѣе или менѣе сильно поврежденные корни, конечно, щадя по возможности корневыя мочки, какъ наиболѣе важныя въ процессѣ питанія, и, когда все это будетъ исполнено, деревья опускаютъ въ ямы, стараясь посвободнѣе размѣщать корни. Обыкновенно одинъ изъ рабочихъ расправляетъ корни, а другой въ это же время, засыпаетъ ихъ землею. Земля для засыпки должна быть рыхлою; очень хорошо смѣшивать ее съ перепрѣвшимъ навозомъ или компостною землею (см. огородничество—компостныя кучи). Свѣжій навозъ для этой цѣли не годится и его ни въ коемъ случаѣ употреблять не слѣдуетъ.

При засыпкѣ землей слѣдуетъ наблюдать, чтобы не оставалось между корнями пустыхъ пространствъ.

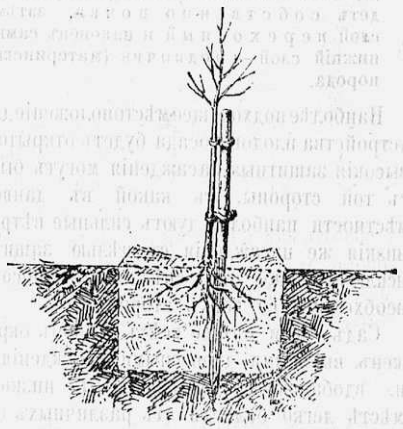


Рис. 223. Посадка.

Когда корни засыпаны совершенно, то бросаемую въ яму землю, можно слегка утаптывать ногами. Утаптываніе слѣдуетъ производить не слишкомъ сильно, чтобы не порвать корней, начинать его слѣдуетъ съ краевъ и затѣмъ постепенно приближаться къ стволу.

Вокругъ ствола, на разстояніи равномъ радіусу кроны, не лишне сдѣлать не глубокую круговую канавку (или же лунку), въ которую наливать воду при поливкѣ (см. рис. 223).

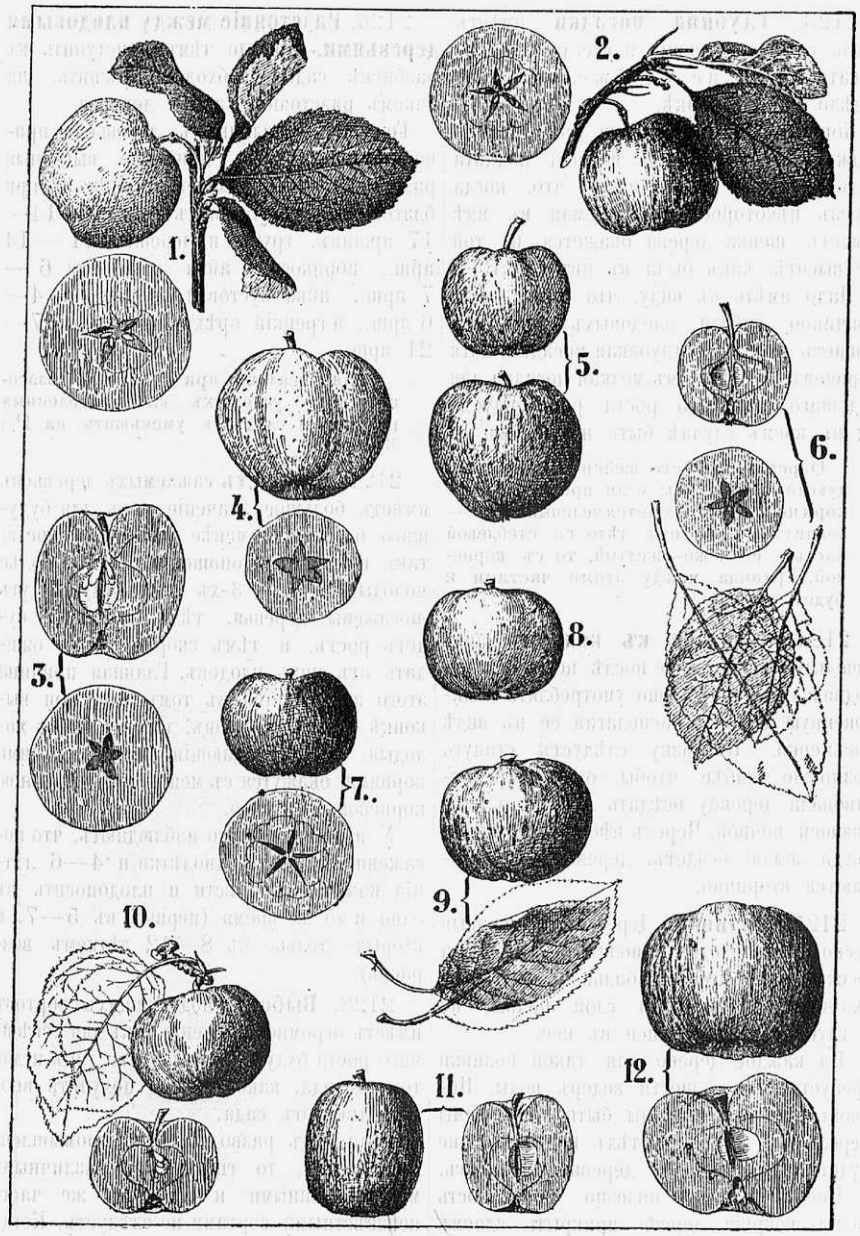


Рис. 224. Яблоки: 1) Анисовка; 2) Боровинка; 3) Титовка; 4) Сунсѣпперъ; 5) Виргинское розовое, 6) Малиновка; 7) Золотаревка; 8) Штетинское; 9) Авенаріусъ; 10) Шампанскій ренетъ; 11) Принцево; 12) Домнетти.

2123. **Глубина посадки** имѣетъ очень важное значеніе и всегда слѣдуетъ сажать дерево не глубже, чѣмъ оно сидѣло въ питомникѣ.

Корневая шейка деревца при посадкѣ должна быть на 2—3 вершка поднята надъ уровнемъ сада, потому что, когда черезъ нѣкоторое время земля въ ямѣ осядетъ, шейка дерева окажется на той же высотѣ, какъ была въ питомникѣ.

Надо имѣть въ виду, что очень часто причиной гибели плодовыхъ деревьевъ бываетъ черезчуръ глубокая посадка, хотя впрочемъ и слишкомъ мелкая посадка для будущаго хорошаго роста рекомендуема ни въ коемъ случаѣ быть не можетъ.

Опредѣлить мѣсто шейки можно слѣдующимъ образомъ: если при скобленіи коры ножомъ наблюдается зеленый цвѣтъ—значитъ мы имѣемъ дѣло со стеблевой частью, если же—желтый, то съ корневой. Граница между этими частями и будетъ шейка.

2124. **Подвязка къ кольямъ** производится сейчасъ же послѣ посадки. Для подвязки очень хорошо употреблять обыкновенную мочалу, располагая ее въ видѣ восьмерки. Подвязку слѣдуетъ стянуть возможно слабѣе чтобы она непрепятствовала деревцу осѣдать вмѣстѣ съ осѣдающей почвой. Черезъ нѣсколько недѣль, когда земля осядетъ, деревья перевязываются вторично.

2125. **Поливка.** Деревья, посаженныя весной, необходимо поливать. Поливка должна быть всегда обильной, не только смачивающей верхній слой почвы, но и глубоко проникающей въ нее.

На каждое дерево для такой поливки требуется около шести ведеръ воды. Подобныя поливки должны быть повторяемы черезъ 1—2 дня до тѣхъ поръ, пока не будетъ замѣчено, что деревья принялись.

Послѣ поливки полезно поверхность почвы вокругъ дерева прикрыть слоемъ толщиною около 1 вершка соломистаго или перепрѣвшаго навоза, размѣщая его кругомъ ствола, но подальше отъ послѣдняго.

2126. **Разстояніе между плодовыми деревьями.** Прежде чѣмъ приступить къ разбивкѣ сада необходимо рѣшить, на какомъ разстояніи садить деревья.

Гоше для различныхъ деревьевъ приводитъ различныя наиболѣе выгодныя разстоянія (на хорошей почвѣ и при благопріятныхъ условіяхъ): яблони 14—17 аршинъ, груши и черешни 11—14 арш., абрикосы, айва стволовая 6—7 арш., айва кустовая и лещина 4—6 арш., а грецкій орѣхъ и каштаны 17—21 арш.

Для посадокъ при не вполнѣ благопріятныхъ условіяхъ вышеприведенныя разстоянія слѣдуетъ уменьшить на 1½ 3 арш.

2127. **Возрастъ** сажаемыхъ деревьевъ имѣетъ большое значеніе какъ для будущаго болѣе или менѣе успѣшнаго роста, такъ и для плодоношенія. Чѣмъ болѣе молодыми (2—3-хъ лѣтками) будутъ посажены деревья, тѣмъ успѣшнѣе будетъ ростъ. и тѣмъ скорѣе можно ожидать отъ нихъ плодовъ. Главная причина этого заключается въ томъ, что, при выкопкѣ изъ питомниковъ, деревья болѣе молодыя, какъ обладающія болѣе короткими корнями, окажутся съ менѣе поврежденною корневою системою.

У яблонь нерѣдко наблюдаютъ, что посаженныя въ садъ однолѣтки и 4—6 лѣтнія начинаютъ цвѣсти и плодоносить въ одно и то же время (первыя въ 5—7, а вторыя—только въ 8—12 лѣтнемъ возрастѣ).

2128. **Выборъ** подходящихъ сортовъ имѣетъ огромное значеніе какъ для успѣшнаго роста будущихъ культуръ, такъ и для того дохода, какой можно получить впослѣдствіи отъ сада.

Если садъ разводится съ промышленной цѣлью, то гнаться за различными многочисленными и къ тому же часто неизвѣстными сортами не слѣдуетъ. Когда промышленный садъ расположенъ вблизи большого торговаго города, то очень выгодно разводить различные лѣтніе сорта, если же продажа фруктовъ не можетъ

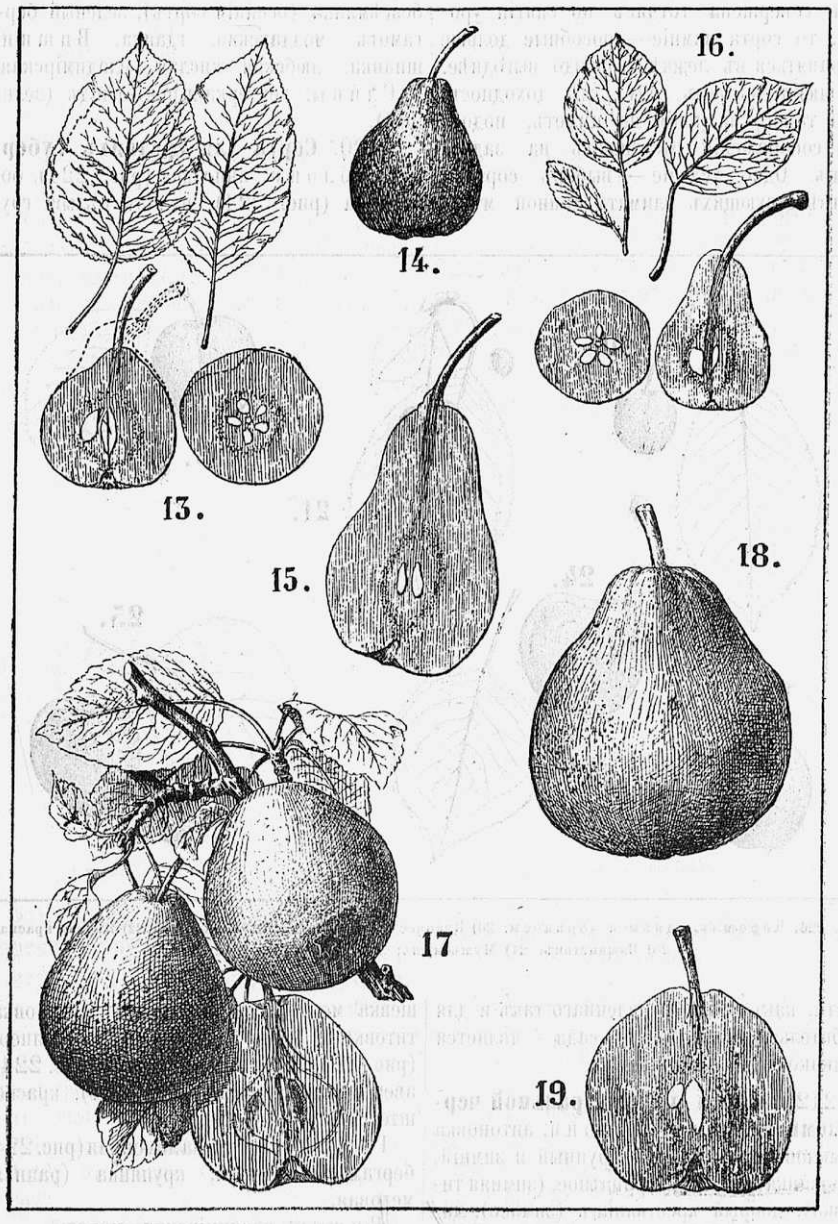


Рис. 225. Груши: 13) Лимонная; 14) Фоцельная; 15) Луиза авратская; 16) Штутгартскій Несселеръ; 17) осен. деконка; 18) Дюшесъ ангулемскій; 19) Бергамотъ.

быть совершена тотчасъ по снятіи урожая, то сорта зимніе—способные дольше сохраняться въ лежкѣ, гораздо выгоднѣе. Въ любительскомъ саду, гдѣ доходность сада такого значенія не имѣетъ, подобныя соображенія отступаютъ на задній планъ. Одно условіе — выборъ сортовъ соотвѣтствующихъ климату данной мѣстности, какъ для промышленнаго такъ и для любительскаго плодового сада —является одинаково необходимымъ.

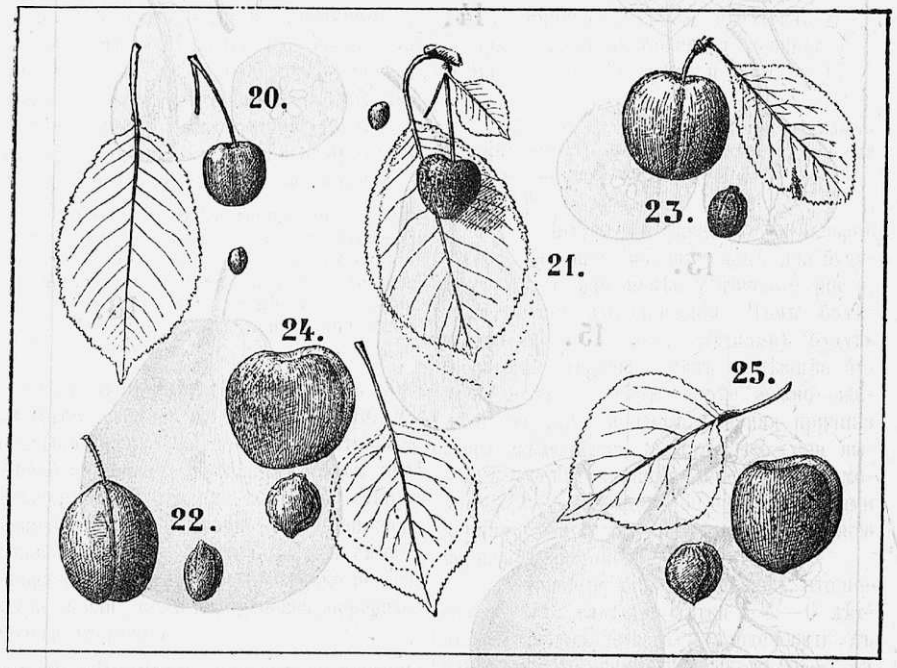


Рис. 226. Черешни, сливы и абрикосы: 20) Принцесса Голландская: 21) Тильгнера; 22) Яичная красная; 23) Вашингтонъ; 24) Мушъ-мушъ; 25) Сахарный голубской.

2129. **Сорта для центральной черноземной полосы.** Яблони: антоновка обыкновенная, апортъ крупный и зимній, боровинка (рис. 224) гранатное, (зимняя титовка), добрый крестьянинъ (зимнее), малиновка (рис. 224), золотаревка (рис. 224), крымская зеленка (зимн.), золотой ренетъ (зимн.), леденецъ (зимн.), стеклянное (зимн.), титовка, черное дерево. Груши: безсѣмянка (осенній сортъ), зеленый бергамотъ, молдавская, гданка. Вишни: шпанка, любская кислая, владимірская.

Сливы: венгерка и ренъ-клодъ (зеленый).

2130. **Сорта для среднихъ губерній.** Яблони: анисовка (рис. 224), боровинка (рис. 224), наливъ бѣлый, грушевка московская, коробовка, антоновка, титовка (рис. 224), суисленперъ (рис. 224), виргинское розовое (рис. 224), авенаріусъ сладкій (рис. 224), красное штетинскій (рис. 224),

Груши: тонковѣтка лимонная (рис. 224) бергамотъ осенній, крупянка (ранняя) медовая.

Вишни: владимірская, морель.

2131. **Югъ и юго-западъ.** Яблони: ренетъ шампанскій (рис. 224), принцево яблоко (рис. 224). дошнешти, (рис. 224).

Груши: сапѣжанка, мускатная, форельная (рис. 225), луиза авраншская (рис. 225), штутгартскій русселетъ (рис. 225), бѣлая осенняя деконка (рис. 225), зимній нелисъ-дюшесъ ангулемскій (рис. 225), бергамотъ Эсперена (рис. 225).

Вишня: мускатная, сахарная.

Черешня разныхъ сортовъ (напр. Принцесса Голландская (рис. 226), серцевидная тильгнера (рис. 226).

Сливы: яичная красная (рис. 226), Вашингтонъ (рис. 226).

Абрикосы: канси - мушъ - мушъ (рис. 226) сахарный голубскій (рис. 226) и др.

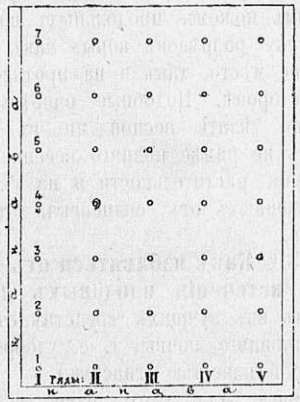


Рис. 227. Посадка въ квадратъ.

2132. **Для Бессарабіи и Черноморскаго побережья,** персики.

2133. **Промежуточная посадка.** Если между главныхъ деревьевъ плодоваго сада желаютъ посадить такія, которыя до времени полнаго развитія главныхъ деревьевъ могутъ истощиться и принести всю возможную пользу, то разстояніе между отдѣльными главными деревьями плодоваго сада должны быть больше.

Для промежуточной культуры годны преимущественно низкіе сорта. Изъ различныхъ породъ лучшими для промежуточной культуры будутъ: всѣ сливы, мирабель, ренклоды, вишни, абрикосы, а изъ грушъ и яблоней — сорта очень плодородные, но недолговѣчные и потому не сильно разростающіеся (напр. англійскій пепинъ).

2134. **Порядокъ посадки** долженъ быть по направленію склона, т. е. раньше садить на самомъ высокомъ мѣстѣ склона и затѣмъ спускаться все ниже и ниже.

2135. **Размѣщеніе деревьевъ** можетъ быть или въ квадратъ (см. рис. 226) или въ шахматномъ порядкѣ (см. рис. 227). Послѣдній способъ предпочитаютъ первому, т. к. при немъ посаженныя деревья на однѣхъ и тѣхъ же разстояніяхъ имѣютъ большій просторъ для развитія кроны и корней

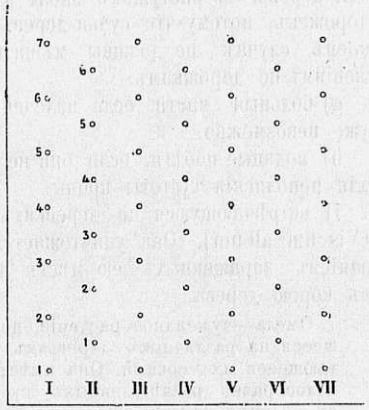


Рис. 228. Посадка въ шахматномъ порядкѣ.

Уходъ за плодовыми деревьями.

2136. **Подчистка кроны.** Кромѣ обрѣзки, при уходѣ за плодовыми деревьями слѣдуетъ примѣнять еще такъ называемую подчистку кроны. Производить ее слѣдуетъ для молодыхъ деревьевъ не рѣже какъ каждыя 2—3 года, а для болѣе старыхъ не рѣже какъ черезъ 5—6 лѣтъ. При производствѣ ея удаляютъ (см. соч. Гоше) слѣдующее:

а) всѣ сучья, слишкомъ густо растущіе и препятствующіе развитію другихъ, нужныхъ для дальнѣйшаго образованія кроны.

b) сучья, сходящіеся съ сучьями сосѣднихъ деревьевъ или углубляющіеся въ крону ихъ.

c) Всѣ погибшія части сучьевъ и вѣтвей.

d) сучья, перекрещивающіеся между собою и трущіеся другъ о друга. Отъ послѣдняго происходятъ опасныя болѣзни, а отъ перваго повреждаются и погибаютъ плодовыя вѣтки.

e) сучья, идущіе параллельно на разстояніи меньше аршина; въ этомъ случаѣ нужно удалить менѣе удачно расположенный сукъ, или принудить его принять другое направленіе.

f) сучья или части ихъ слишкомъ сильно свѣшивающіеся; это особенно важно для деревьевъ, растущихъ около самыхъ дорожекъ, потому-что сучьи деревъ ни въ коемъ случаѣ не должны мѣшать движеніямъ по дорожкамъ.

g) больныя части, если излеченіе ихъ уже невозможно.

h) водяные побѣги, если они не нужны для пополненія густоты кроны.

i) встрѣчающуюся на деревьяхъ омелу (Viscum album). Она уничтожается срѣзаніемъ зараженныхъ ею мѣстъ вмѣстѣ съ корою дерева.

Омела—чужеядное растеніе, поселяющееся на различныхъ деревьяхъ и питающееся ихъ соками. Она имѣетъ видъ вилообразно развѣтвленныхъ кустиковъ съ рѣдкими парами кожистыхъ, на зиму неотпадающихъ удлиненныхъ листьевъ.

Въ Сѣв. Россіи омела не встрѣчается но въ средней и южной она значительно распространена и приноситъ весьма существенный вредъ деревьямъ.

2137. **Кольцеваніе.** Если дерево очень быстро растетъ, но даетъ мало цвѣточныхъ почекъ, то можно нѣсколько замедлить ростъ при помощи кольцеванія ствола, для чего раннею весною стволъ, близъ земли, обматываютъ проволокой, оставляя ее до осени или дѣлаютъ на стволѣ очень тонкіе (не шире 1/8 дюм.) прерывающіеся кольцевые надрѣзы.

Проволока, употребляемая при кольцеваніи, должна только сильно стягивать кору не только не касаясь древесины дерева, но даже не прорѣзая толщи коры.

Если утолщеніе ствола дерева происходитъ несоразмѣрно росту дерева, то въ томъ мѣстѣ ствола, толщину котораго желаютъ увеличить, проводятъ вдоль ствола по корѣ дерева (см. рис. 230), но не углубляя ножа въ древесину, зигзагообразные нарѣзы. Къ мѣстамъ порѣзовъ образуется усиленный притокъ соковъ и стволъ начинаетъ утолщаться. Повторяя этотъ пріемъ въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ, можно достигнуть желаемой равномѣрной на всемъ протяженіи ствола толщины дерева.

Рис. 230. Утолщеніе.

2138. **Ракъ, истеченіе камеди или ожогъ** дѣлаются значительно менѣе опасными для дерева послѣ проведенія острымъ ножомъ продольныхъ по стволу или суку разрѣзовъ коры, какъ черезъ больное мѣсто, такъ и на противоположной сторонѣ. Подобные разрѣзы необходимо дѣлать весной ни въ какомъ случаѣ не ранѣе полнаго весенняго пробужденія растительности и на тѣневыхъ, защищенныхъ отъ солнцепека, сторонахъ ствола.

2139. **Какъ избавиться отъ камеднаго истеченія плодовыхъ деревъ?** Однимъ изъ лучшихъ средствъ считается известкованіе почвы, т. е. удобреніе ея жженной известью (гипсомъ).

Лучшею для этого известью будетъ кусковая (ѣдкая) известь. Она не долго гасится и, какъ только совершенно распадется въ порошокъ, вносится въ почву.

Лучшимъ временемъ для производства известкованія считается зима, хотя продѣлывать эту операцію можно и весной, и лѣтомъ. Не слѣдуетъ производить известкованія только на почвахъ очень сухихъ, песчаныхъ, сильно высыхающихъ и пересыхающихся лѣтомъ, съ подпочвой каменистой, хрящеватой.

2140. **Моложеніе деревьевъ**, состоящее въ очень сильной обрѣзкѣ, при которой большинство или всѣ сучья укорачиваются до 1/3 или 2/3 ихъ длины, можетъ быть производимо съ сентября по апрѣль мѣсяцъ.

Моложеніе производится или для приданія неправильно разросшейся кронѣ хорошаго вида, или если при очень слабомъ ростѣ дерева будетъ замѣчено сильное опусканіе сучьевъ къ землѣ, влекущее за собой наклоненіе кроны.

Иногда, впрочемъ, прибѣгаютъ также къ этой операціи, если часть плодоносящихъ вѣтвей будетъ уничтожена бурей, градомъ, навалами снѣга и пр.

Сучья, подлежащіе удаленію, должны быть срѣзаемы со всевозможною осторожностью при помощи хорошей острой пилы съ мелкими зубьями. Для избѣжанія откалыванія сучьевъ очень хорошо отпиливать ихъ сперва на аршинъ или на полтора отъ ствола дерева и затѣмъ уже вторично около самого ствола.

Чтобы рана, оставшаяся на мѣстѣ сука, была по возможности меньшей, обрѣзаютъ сукъ такимъ образомъ, чтобы только въ пазухѣ его срѣзъ былъ около ствола, съ противоположной же стороны можно оставить очень коротенькій, въ вершокъ или полтора, кусокъ его.

Оставлять большія основанія сучьевъ не слѣдуетъ, т. к. онѣ легко подвергаются гнили, которая можетъ перейти и на другія части дерева. Мѣсто срѣза сравнивается острымъ садовымъ ножемъ и на другой годъ замазывается садовымъ варомъ, воскомъ или смолой.

Послѣ удачно произведеннаго моложенія близъ мѣстъ срѣза сучьевъ появляются новые побѣги, дерево начинаетъ быстро расти, отчего усиливается корневая система и, наконецъ, увеличивается плодоношеніе.

Конечно операція моложенія должна быть производима опытными, съ большимъ навыкомъ рабочими. Если дерево приноситъ плохой сортъ плодовъ, то оно можетъ быть облагорожено лучшимъ сортомъ путемъ прививки подъ кору (см. прививка).

2141. **Нормировка урожая**, или удаленіе нѣкоторой части завязавшихся плодовъ путемъ общипыванія ихъ, употребляется для того, чтобы получить больше крупныхъ, сочныхъ и красивыхъ плодовъ, хотя и въ меньшемъ количествѣ.

2142. **Подпорки** къ фруктовымъ деревьямъ, чрезвычайно отягченнымъ плодами, необходимо подставлять какъ только плоды начнутъ тянуть вѣтви книзу.

Почти повсемѣстно для этой цѣли употребляютъ длинныя жерди съ прибитыми деревянными развилками или отходящими въ сторону суками.

2143. **Пересадка большихъ деревьевъ** можетъ быть производима какъ весной, такъ и осенью. Для этого вырываютъ кругомъ дерева на разстояніи 1—2 аршинъ отъ послѣдняго канавку глубиною въ 1—1 1/2 арш, смотря по тому насколько глубоко сидятъ въ землѣ корни пересаживаемаго дерева. Во время рытья канавы избѣгаютъ повреждать лопатой встрѣчаемые корни, а если послѣднее и случится, то ихъ немедленно отрѣзаютъ при помощи острыхъ инструментовъ. Когда канавка будетъ вырыта, начинаютъ подкапывать глыбу земли съ находящимися корнями, опять таки стараясь не повреждать послѣднихъ. По вырытіи изъ земли, всѣ торчащіе наружу изъ глыбы корни связываются вмѣстѣ, во избѣжанія ломки ихъ во время перевозки или переноски. То же полезно сдѣлать и съ нѣкоторыми вѣтвями.

Когда дерево будетъ перемѣщено къ мѣсту, гдѣ предположена его посадка, вырываютъ яму по глубинѣ и ширинѣ соотвѣтствующую его корневой системѣ, (предварительно яма должна быть надлежащимъ образомъ подготовлена, какъ говорилось выше), съ корней его при помощи заостреннаго кола удаляютъ излишнюю землю и, наконецъ, опускаютъ его въ вертикальномъ положеніи въ яму, стараясь распредѣлить корни въ томъ же самомъ положеніи, въ какомъ они находились на прежнемъ мѣстѣ. Въ остальномъ поступаютъ, какъ и при посадкѣ деревьевъ изъ питомника (см. выше).

Если пересадка дѣлается весной, то пересаженное дерево необходимо хорошенько полить.

Чтобы пересаженное дерево удержать послѣ пересадки въ правильномъ положеніи, иногда поступаютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ три толстыхъ проволоки и одними концами обматываютъ ихъ около ствола (повыше), а другими прикрѣпляютъ къ тремъ крѣпкимъ, хорошо вбитымъ въ землю кольямъ. Когда проволоки ослабнутъ, ихъ подтягиваютъ.

2144. **Какъ заставить снова плодоносить старыя плодовыя деревья?** Для этого дерево окапываютъ кругомъ на такомъ разстояніи отъ ствола, гдѣ кончается крона, довольно глубокой (аршина въ $1^1/_2$) канавой. Всѣ подрубленные корни хорошенько, по возможности, гладко обрѣзаютъ и канаву заполняютъ хорошей землей, компостомъ или удобрительными веществами, къ числу которыхъ для этой цѣли относятся: старый навозъ, моча и человѣческіе экскременты, разбавленные на половину водою.

Вмѣстѣ съ этимъ можно произвести моложеніе дерева (см. выше).

2145. **Прививка** бываетъ или черенкомъ или глазкомъ (окулировка).

Черенкомъ называется вѣточка съ дерева той породы, какую желаютъ привить дичку. Необходимо помнить, что на черенки могутъ браться только побѣги однолѣтніе, выросшіе за одно лѣто.

При прививкѣ глазкомъ прививаютъ не черенокъ отъ дерева, а всего только одну почечку съ кусочкомъ коры около нея.

Прививкой называется такое размноженіе глазкомъ или черенкомъ, въ которомъ, вмѣсто посадки ихъ въ землю, они органически соединяются съ другимъ сходнымъ растеніемъ, съ тѣмъ, чтобы на немъ образовать вѣтвь, или даже всю вершину съ тѣми же свойствами, какъ и тѣ растенія, отъ которыхъ взяты были глазокъ или черенокъ.

Вновь образующіеся слои древесины прививка могутъ имѣть и цвѣтъ и объемъ отличные отъ цвѣта и толстоты слоевъ древесины дичка; т. напр. яблоня, привитая къ рябинѣ, будетъ представлять слои древесины толще и цвѣтомъ темнѣе, нежели слои дичка рябины.

Рѣзкая черта, разграничивающая дичекъ отъ прививка, бываетъ иногда мѣстомъ перелома дерева отъ сильнаго вѣтра, въ этомъ отношеніи, можно сказать, что прививокъ обнаруживаетъ вредное вліяніе и на здоровье и на долголѣтіе дерева. Съ другой стороны вліяніе дичка на прививокъ есть всегда полезное, укрѣпляющее.

Такимъ образомъ, деревья и кустарники не могущіе, напримѣръ, выносить суровости зимы въ С.-Петербургѣ, будучи привиты на другихъ туземныхъ или акклиматизировавшихся, дѣлаются сами болѣе выносливыми.

Хорошими примѣрами этого могутъ служить столистенная роза (Rosa centifolia L.), привитая на шиповникѣ (R. canina L.) или павія (Aesculus Pavia L.), привитая на обыкновенномъ желудникѣ (A. Hippocastanum L.).

2146. **Время прививки** весьма различно. Прививка черенкомъ дѣлается большей частью самой ранней весной, незадолго до начала весенняго движенія сока въ деревѣ или, наконецъ, во время самого движенія.

Прививку глазкомъ дѣлаютъ также въ то время, когда по дереву идетъ больше всего соковъ, что бываетъ у насъ въ концѣ апрѣля, въ маѣ или осенью — въ концѣ іюля, въ августѣ. Лучшее однако время для прививки глазкомъ—осеннее.

Кромѣ весенней и осенней прививки существуетъ еще прививка, дѣлаемая зимою въ октябрѣ, ноябрѣ, февралѣ и мартѣ мѣсяцахъ. Прививка эта черенковая (Прививка въ корень).

2147. **Инструменты и принадлежности** нужные, по Гоше, при прививкѣ слѣдующіе: острый садовый ножъ съ согнутымъ и прямымъ лезвіями, садовая пилка съ мелкими зубьями, прививочный ножъ, употребляемый главнымъ образомъ для раскалыванія такихъ толстыхъ сучьевъ и стволовъ, которые нельзя расколоть ножомъ, деревянная колотушка, употребляемая вмѣстѣ съ прививочнымъ ножомъ для произведенія щели, стругъ—для дѣланья косыхъ плоскостей срѣза на сучьяхъ, употребляемыхъ на черенки, и сглаживанія срѣзовъ на подвояхъ, копулировочный и глазковальный ножи и садовыя ножницы.

Для постояннаго оттачиванія ножей употребляютъ т. наз. оселокъ. Для обвязки привитыхъ частей употребляютъ рафію, а за неимѣніемъ ея или обыкновенную мочалу или нитки.

Очень хорошо также обматывать липкими ленточками, приготовляемыми изъ полосокъ коленкора нанесеніемъ на нихъ деревянной лопаточкой тонкаго слоя садовой мази.

2148. **Садовая мазь** (садовый варъ) приготовляется или жидкою или твердою, легко переходящею въ жидкое состояніе при помощи нагрѣванія. Первая (по Гоше) приготовляется слѣдующимъ образомъ: берется 830 вѣсовыхъ частей очищенной еловой или сосновой живицы, 15 ч. сапожнаго вара, 30 ч. бараньяго сала, 85 ч. просѣянной золы и 80 ч. спирта въ 90°. Эти составныя части, кромѣ золы и спирта, помѣщаютъ въ горшокъ и расплавляютъ на медленномъ огнѣ при постоянномъ помѣшиваніи.

По расплавленіи смѣси къ ней понемногу прибавляютъ золу и помѣшиваютъ.

Когда все обратится въ однородную массу, снимаютъ горшокъ съ огня, даютъ смѣси нѣсколько остынуть и, опять продолжая помѣшивать, льютъ, понемногу, слегка нагрѣтый спиртъ. Послѣ охлажденія эта мазь густѣетъ. Если замѣчено будетъ, что она слишкомъ густа, то можно прибавить спирта; при очень жидкой мази прибавляется смола.

Мазь сохраняютъ въ жестяныхъ, плотно закупоренныхъ банкахъ. Передъ употребленіемъ ее нагрѣваютъ и смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ спирта.

2149. **Подвоемъ** или дичкомъ называютъ растеніе, къ которому дѣлается прививка. Привитая часть, будетъ ли то черенокъ или глазокъ, самъ корней не даетъ, а получаетъ пищу черезъ посредство корней дичка; несмотря на это, онъ сохраняетъ всѣ признаки того растенія, съ котораго онъ былъ привитъ: все, что-выростетъ изъ привитой части будетъ непремѣнно принадлежать къ тому сорту, отъ котораго были взяты для прививки глазокъ или черенокъ.

Поэтому къ одному и тому же дичку можно привить нѣсколько разныхъ черенковъ и получить напр. яблоню, производящую на одномъ деревѣ яблоки разныхъ сортовъ.

Если прививокъ (т. е. часть растенія, выросшая изъ черенка или глазка) вымерзнетъ, а отъ дичка пойдутъ новые побѣги, то они будутъ имѣть всѣ свойства растенія, которому принадлежалъ дичокъ, независимо отъ того, что къ этому дичку было привито.

Прививать другъ къ другу можно только сродныя между собою растенія. Благородные сорта яблони размножаютъ прививкою къ дичкамъ яблони же, полученнымъ посѣвомъ. Груши прививаютъ къ сѣянцамъ дикой груши, иногда къ айвѣ, боярышнику, кизильнику, т. е. къ растеніямъ изъ того же семейства яблонныхъ. Сростить прививкою два растенія различныхъ семействъ почти никогда не удается.

Къ сем. яблочныхъ принадлежатъ: яблоня, груша, айва, рябина, боярышникъ, а также мушмула или шишки.

Къ сем. миндальныхъ: сливы, (абрикосъ, обыкновенная слива—венгерка, тернъ) вишни, черемуха, персики, миндаль, бобовникъ.

Къ сем. розовыхъ: розы, малина, ежевика, земляника, клубника.

Къ сем. смородинныхъ: смородины, крыжовникъ.

Къ сем. кизиловыхъ: кизилъ.

Къ сем. виноградныхъ: виноградъ.

2150. **Приготовленіе и сохраненіе черенковъ.** Срѣзать для черенковъ лучше всего только такія вѣточки, на которыхъ есть по цвѣ или по три почки, изъ которыхъ выйдутъ листья. Узнать это не трудно, такъ какъ листовыя почки имѣютъ обыкновенно болѣе удлиненную и заостренную форму, чѣмъ цвѣточныя. Такъ какъ въ большинствѣ случаевъ прививка черенкомъ производится ранней весной, когда еще трудно опредѣлить какія передъ нами побѣги — живые или замерзшіе отъ мороза, то лучше всего срѣзать ихъ

заблаговременно — позднею осенью или даже въ началѣ зимы.

Такъ какъ успѣхъ прививки въ значительной степени зависитъ отъ качества черенковъ, то при выборѣ ихъ необходимо руководствоваться слѣдующимъ: выборъ черенковъ долженъ быть сдѣланъ съ деревьевъ вполнѣ здоровыхъ съ вызрѣвшей древесиной; побѣги, служащіе для этого, должны быть однолѣтними; сами черенки, по возможности, ровными, съ почками, сидящими подальше одна отъ другой.

Рис. 231.

До времени прививки, черенки слѣдуетъ сохранять въ прохладномъ, тѣнистомъ, доступномъ воздуху мѣстѣ, лучше всего ставя ихъ обрѣзанной частью въ песокъ такъ, чтобы $^2/_3$ длины черенковъ были прикрыты пескомъ. Песокъ съ большимъ успѣхомъ можетъ замѣнить толченый древесный уголь.

Черенки, съ которыхъ придется брать глазки, срѣзаютъ сейчасъ же передъ прививкой и ставятъ въ воду, пока не снимутъ глазка. Листья на нихъ обрѣзаютъ и оставляютъ только черешки листьевъ, глазокъ (почечка) будетъ находиться между вѣткой и черенкомъ листа (см. рис. 231).

Листъ можетъ состоять изъ слѣдующихъ частей: пластинки—плоской, обыкновенно зеленой части, черешка, — узкой вродѣ стебелька части, которой пластинка листа прикрѣпляется къ узлу стебля, влагалища и прилистниковъ.

2151. **Прививка подъ кору** (см. рис. 232 и 233) производится много легче другихъ сортовъ прививокъ, но можетъ быть выполнена съ успѣхомъ только въ то время, когда дичекъ находится въ полномъ соку и кора его легко отдѣляется отъ древесины. Лучшее время для ея производства конецъ весны и лѣто до іюля мѣсяца. Этотъ способъ весьма распространенъ и имъ пользуются не только тогда, когда хотятъ къ плохому сорту привить лучшій, но и въ тѣхъ случаяхъ, когда напр. желаютъ пополнить крону дерева новыми вѣтвями или когда будетъ замѣчено, что дерево отъ старости начало давать мелкіе плоды и пр. Конечно въ послѣднихъ случаяхъ прививка дѣлается не къ пеньку, а къ сучьямъ кроны.

Рис. 232. Прививка подъ кору.

Дѣлаютъ ее такъ: дичекъ спиливаютъ острой пилой поперекъ и срѣзъ сглаживаютъ острымъ садовымъ ножомъ. Кору, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ предполагаютъ сдѣлать прививку, надрѣзаютъ сверху внизъ; рѣжутъ только одну кору, самой же древесины стараются не трогать.

Черенокъ для такой прививки сперва подъ нижней почкой (рис. 233—е) немного надрѣзаютъ и отъ этого надрѣза срѣзаютъ книзу наискось на-нѣтъ. Кору съ черенка срѣзаютъ только по краямъ его и то очень немного (см. рис. 233—а).

Затѣмъ отгибаютъ у дичка разрѣзанную кору, вставляютъ черенокъ и отогнутые края коры заворачиваютъ обратно.

Сдѣланную прививку завязываютъ и замазываютъ садовой замазкой.

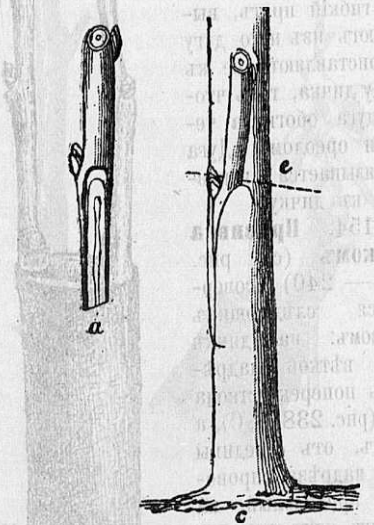


Рис. 233. Прививка подъ кору.

2152. **Копулировка** (см. рис. 234 и 235). Когда дичекъ очень тонокъ, почти равенъ по толщинѣ черенку, то дичекъ и черенокъ срѣзаютъ наискось (рис. 234—a, b) острымъ ножемъ и дичекъ (B) и черенокъ (A) плотно сближаются мѣстами срѣза (C). Все мѣсто срѣза хорошо обмазывается садовой замазкой и завязывается мочалой или рафіей, причемъ, конечно, необходимо наблюдать, чтобы мочала не врѣзывалась въ кору. Когда черенокъ приходится разрѣзать на нѣсколько частей, то верхушку черенка также закленваютъ замазкой.

Прививка удается только тогда, когда дичекъ и черенокъ будутъ срѣзаны точь въ точь, такъ что они во всѣхъ частяхъ будутъ прилегать другъ къ другу. Въ особенности это важно для лубяного слоя.

На поперечномъ разрѣзѣ всякаго древеснаго ствола можно различить три части: центральную древесину, периферическую—кору и среднюю—лубъ. Изъ луба образуется съ одной стороны древесина, съ другой кора.

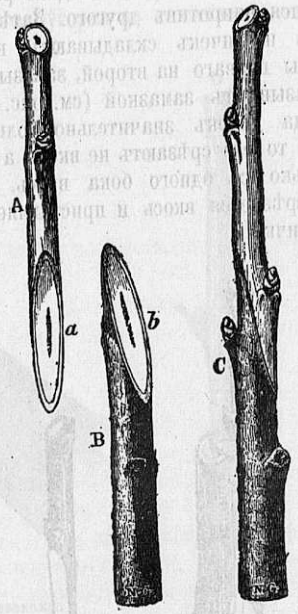


Рис. 234. Копулировка.

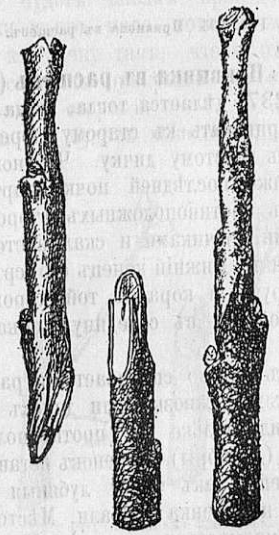


Рис. 235. Копулировка.

Чтобы черенокъ лучше держался на дичкѣ, поступаютъ еще иногда такимъ

образомъ: срѣзанные дичекъ и черенокъ расщепляютъ такъ, чтобы одинъ расщепъ пришелся напротивъ другого. Затѣмъ черенокъ и дичекъ складываютъ, вдвигая разрѣзы перваго на второй, завязываютъ, и замазываютъ замазкой (см. рис. 235).

Когда дичекъ значительно толще черенка, то его срѣзаютъ не вкось, а прямо, и только съ одного бока вкось. Черенокъ срѣзается вкось и приставляется къ боку дичка.

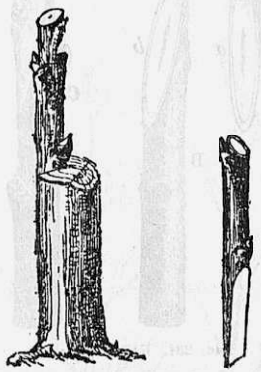


Рис. 236. Прививка въ расщепъ.

2154. **Прививка въ расщепъ** (см. рис. 236 и 237) дѣлается тогда, когда приходится прививать къ старому дереву или къ очень толстому дичку. Черенокъ для этого ниже послѣдней почки зарѣзается съ двухъ противоположныхъ сторонъ неглубокими плечиками и скалывается клиномъ внизъ. Нижній конецъ его срѣзается косо наружу, а кора съ той стороны, которая войдетъ въ середину дичка, удаляется.

Дичекъ плоско спиливается и раскалывается или насквозь, если дичекъ очень толстъ, или только до противоположной стороны (до коры). Черенокъ вставляется въ расщепъ, такъ чтобы лубяныя части у дичка и черенка совпали. Мѣсто прививки замазывается замазкой. При полномъ (сквозномъ) расщепѣ на одинъ дичекъ прививаютъ два черенка къ обоимъ краямъ расщепа.

Чтобы защитить дички, привитые въ расщепъ, отъ птицъ, любящихъ иногда присѣсть на торчащій черенокъ, поступаютъ иногда слѣдующимъ образомъ: берутъ длинный гибкій прутъ, выгибаютъ изъ него дугу и приставляютъ ее къ концу дичка, такъ чтобы дуга обогнула черенки ореоломъ. Дуга привязывается веревками къ дичку.

Рис. 237. Прививка въ расщепъ.

2154. **Прививка глазкомъ** (см. рис. 238 — 240) совершается слѣдующимъ образомъ: на дичкѣ подъ вѣткой надрѣзаютъ поперекъ ствола кору (рис. 238. B, C), а затѣмъ, отъ середины этого надрѣза, проводятъ продольный, на вершокъ, никакъ не больше, надрѣзъ внизъ. Края надрѣзанной коры немного отгибаютъ.

Глазки (рис. 238, F, G и 240)же приготовляются такъ: берутъ только что срѣзанный черенокъ (см. выше— Приготовленіе и сохраненіе черенковъ.) поперекъ его выше почечки (будущаго глазка), дѣлаютъ осторожно поперечный разрѣзъ, приблизительно на полпальца; отъ этого надрѣза дѣлаютъ по обоимъ бокамъ почки, отступя отъ нея меньше чѣмъ на полпальца, два надрѣза внизъ; надрѣзы эти должны встрѣтиться внизу, приблизительно на разстояніи меньшемъ вершка отъ почечки.

Когда кора кругомъ почечки подрѣзана, берутъ за кончикъ черешка листа, который расположенъ пониже почечки, и осторожно, но скоро, отдергиваютъ его; вмѣстѣ съ нимъ отойдетъ надрѣзанный со всѣхъ сторонъ кусочекъ коры, а также пучечекъ волоконецъ — сосудовъ, которые идутъ въ почечку. Если пучечекъ

волоконецъ почему либо не оборвется съ глазкомъ, то такой глазокъ не годенъ для прививки и его слѣдуетъ бросить.

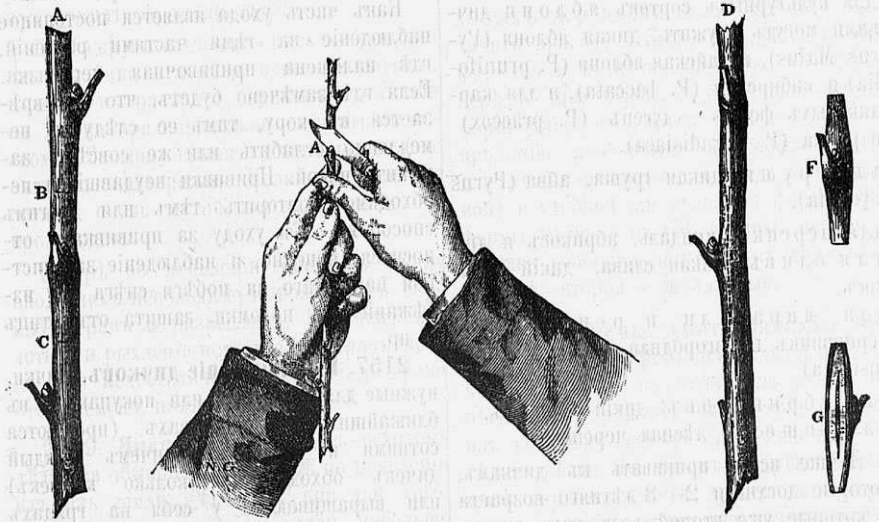


Рис. 238. Прививка глазкомъ.

Чтобы узнать годится или нѣтъ глазокъ для прививки, стоитъ только посмотрѣть,

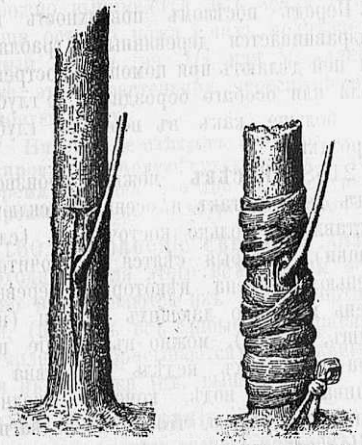


Рис. 239. Прививка глазкомъ.

нѣтъ ли съ обратной стороны глазка подъ почечкой ямки, а на вѣткѣ, гдѣ сидѣлъ глазокъ, не осталось ли бугорка изъ сосудовъ. Если вѣточка, на которой сидѣлъ глазокъ, совершенно чиста и упомянутаго бугорка не замѣчается, то такой глазокъ будетъ вполнѣ пригоденъ для прививки и его надо тотчасъ же приложить къ дичку такъ, чтобы отогнутыя края послѣдняго прикрыли его съ двухъ продольныхъ сторонъ.

Когда это будетъ выполнено, прививку

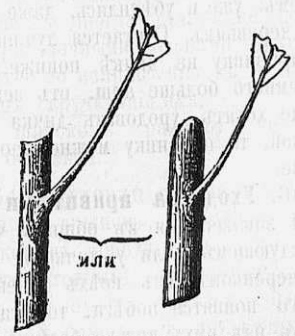


Рис. 240. Прививка глазкомъ.

завязываютъ рафіей или мочалой. Обмазки при примѣненіи этого способа не требуется.

Быстрота и ловкость — едва-ли не самыя важныя условія успѣшности прививки этимъ способомъ.

2155. **Выборъ дичковъ** (подвоевъ). Для культурныхъ сортовъ яблони дичками могутъ служить: дикая яблоня (Pyrus Malus), китайская яблоня (P. prunifolia) и сибирская (P. baccata), а для карликовыхъ формъ — дусенъ (P. praecox) и райка (P. paradisiaca).

для груши: дикая груша, айва (Pyrus Cydonia).

для персика: миндаль, абрикосъ и др.,

для сливы: дикая слива, дикій абрикосъ.

для мирабели и ренклодовъ: терновникъ и изгородная слива (Prunus insititia)

для абрикосовъ: дикій абрикосъ.

для вишенъ: лѣсная черешня.

Лучше всего прививать къ дичкамъ, которые достигли 2—3 лѣтняго возраста и которые уже второй годъ какъ сидятъ на мѣстѣ, съ тѣхъ поръ, какъ ихъ пересадили съ грядокъ. Иногда, если дички слабы, лучше подождать лишній годъ, чѣмъ дѣлать прививку къ слабымъ. Вообще надо помнить, что къ дичкамъ менѣе двулѣтняго возраста совсѣмъ нельзя дѣлать прививку, позднѣе же всегда возможно, почему и прививаютъ, какъ мы, впрочемъ, уже и убѣдились, даже къ старымъ деревьямъ. Считается лучшимъ дѣлать прививку на дичкѣ пониже, на $^1/_4$ или немного больше арш. отъ земли, но если не хотятъ уродовать дичка низкой обрѣзкой, то прививку можно произвести и выше.

2156. **Уходъ за привитыми деревьями** заключается въ общихъ чертахъ въ слѣдующемъ: если у дичковъ, привитыхъ черенкомъ, изъ всѣхъ почекъ послѣдняго появятся побѣги, то стараются оставить изъ нихъ только болѣе сильные, остальные-же уничтожаются. У дичковъ окулированныхъ (привитыхъ глазкомъ) на слѣдующую весну послѣ прививки срѣзаютъ на разстояніи 2 — 3 вершковъ отъ принявшихся глазковъ всю верхушку дикаго растенія.

Дикіе побѣги, которые появятся вскорѣ послѣ такой обрѣзки, также удаляются.

Какъ часть ухода является постоянное наблюденіе за тѣми частями растеній, гдѣ наложена прививочная перевязка. Если гдѣ замѣчено будетъ, что она врѣзается въ кору, тамъ ее слѣдуетъ немедленно ослабить или же совсѣмъ замѣнить новой. Прививки неудавшіяся необходимо повторить тѣмъ или другимъ способомъ. Къ уходу за прививками относится, конечно, и наблюденіе за очисткой напавшаго на побѣги снѣга во избѣжаніе ихъ поломки, защита отъ птицъ и пр.

2157. **Выращиваніе дичковъ**. Дички, нужные для прививки, или покупаются въ ближайшихъ садоводствахъ (продаются сотнями и тысячами, причемъ каждый дичекъ обходится нѣсколько копѣекъ) или выращиваются у себя на грядахъ изъ сѣмянъ.

Для этого, хорошенько унавозивъ землю, еще съ осени приготовляютъ не особенно высокія гряды, чтобы подольше держалась употребляемая при поливкѣ вода.

Передъ посѣвомъ поверхность грядъ разравнивается деревянными граблями и на ней дѣлаютъ при помощи заостреннаго кола или особаго бороздника не глубокія, не больше какъ въ вершокъ глубины, бороздки.

2158. **Посѣвъ** можно производить какъ весной такъ и осенью, исключеніе составляютъ только косточковыя (сливы, вишни), которыя сѣятся исключительно осенью. Сѣмена нѣкоторыхъ деревьевъ, очень медленно дающихъ ростки (напр. грушъ, яблонь), можно въ теченіе полутора или двухъ недѣль до посѣва вымачивать въ водѣ, конечно ежедневно мѣняя послѣднюю, чтобы она не загнила.

Посѣвъ сливъ и абрикосовъ, прорастающихъ, вслѣдствіи своей плотной кожуры, еще медленнѣе, чѣмъ упомянутые выше груши или яблоки, нѣкоторые совѣтуютъ производить совсѣмъ безъ кожуры.

Для этого сѣмена, предварительно передъ посѣвомъ, осторожно вылущиваются, размачиваются въ тепловатой водѣ и затѣмъ проращиваются въ слегка влажномъ пескѣ при комнатной температурѣ.

Болѣе крупныя сѣмена сѣятъ въ бороздки или въ ямки — порѣже одно отъ другого, мелкія—въ разбросъ, причемъ послѣднія не лишне предварительно смѣшать съ пескомъ. Засыпку сѣмянъ дѣлать не больше какъ на полвершка. Поливку, если не стоитъ очень сухой погоды, можно не производить.

Вскорѣ по появленіи ростковъ почву около нихъ необходимо выполоть отъ сорныхъ травъ и разрыхлить. Впрочемъ полотьбу и рыхленіе почвы одинъ разъ произвести недостаточно, а необходимо время отъ времени повторять.

2159. **Пикировка** молодыхъ всходовъ дѣлается обыкновенно вскорѣ по появленіи ихъ изъ земли. Дѣлается она для того, чтобы корни всходовъ дали побольше мелкихъ боковыхъ корешковъ, очень важныхъ въ процессѣ питанія растеній. Производится она слѣдующимъ образомъ: всходы, у которыхъ появилось 2 —4 листка осторожно вынимаются изъ земли и при помощи остраго ножа у нихъ подрѣзается главный корень на $^1/_2$ или $^1/_3$ длины. Послѣ этого растеньица пересаживаются на новую гряду.

Никогда не слѣдуетъ производить пикировки въ жаркую, сухую погоду, лучшее время для нея это дни съ пасмурной, прохладной, но не вѣтреной погодой.

2160. **Сохраненіе сѣянцевъ зимой** необходимо. Для этого всѣ сѣянцы осторожно выкапываются изъ земли, сортируются, (причемъ всѣ слабые и некрасивые экземпляры выбрасываются), и прикапываются въ канавки (см. выше).

2161. **Высаживаніе сѣянцевъ** въ грунтъ производится весною, при чемъ корешки ихъ подрѣзаются почти на половину длины. Конечно садить ихъ слѣдуетъ теперь порѣже, на аршинъ и болѣе другъ отъ друга.

Если сѣянцы садятъ не на гряды, то посадка въ шахматномъ порядкѣ будетъ едва-ли не самая удобная.

2162. **Искусственныя формы плодовыхъ деревьевъ.** Если желаютъ увеличить красоту дерева, плодовитость или качество и величину плодовъ, то весьма нерѣдко прибѣгаютъ къ такъ называемому формованію плодовыхъ деревьевъ, т. е. приданію различными способами болѣе или менѣе правильной (иногда причудливой) и удобной для культуры формы. Всѣ формы дѣлятся на двѣ группы: первая — деревья свободно растущія въ садахъ на воздухѣ, вторая — шпалерныя.

2163. **Пріемы, употребляемые при формованіи деревьевъ** слѣдующіе: а) чтобы получить въ желаемомъ мѣстѣ побѣги, или обрѣзаютъ около тѣхъ почекъ, изъ которыхъ желаютъ получить ихъ, сосѣднія вѣтви, или путемъ надрѣзовъ надъ ними коры и отчасти древесины прекращаютъ движеніе соковъ отъ почекъ кверху, усиливая такимъ образомъ ихъ жизнедѣятельность, или же, просто ощипываютъ конецъ какого нибудь лишняго побѣга и пр.

Если въ данномъ мѣстѣ не хватаетъ почекъ, то производятъ прививку глазкомъ, если наоборотъ, имѣются лишнія почки, ихъ ощипываютъ.

Для образованія плодовыхъ вѣтвей примѣняютъ иногда стягиваніе коры на нихъ проволочными кольцами, привязываніе вѣтвей по направленію къ землѣ, или наконецъ скручиваніе ихъ.

Въ широкомъ размѣрѣ пользуются также обрѣзкой.

2164. **Кустовая форма** вполнѣ примѣнима къ вишнямъ, сливамъ и прочимъ косточковымъ породамъ, а также къ различнымъ ягоднымъ кустарникамъ. Получается она путемъ обрѣзки годовалыхъ побѣговъ у одного или двулѣтнихъ растеній на высотѣ отъ 1 — 2 вершковъ надъ поверхностью земли. На слѣдующій годъ она повторяется, причемъ производится нѣсколько выше отъ земли.

2165. **Пирамидальныя формы** (см. рис. 241 и 242) однѣ изъ самыхъ красивыхъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ и трудно получаемыхъ формъ. Формы эти незамѣнимы на отдѣльныхъ клумбахъ, какъ въ видѣ единичныхъ экземпляровъ, такъ и рядами по бокамъ аллей въ цвѣточныхъ садахъ. Онѣ одинаково годны какъ для грушъ, такъ и для яблонь, но сливы и вишни значительно труднѣе поддаются формовкѣ въ этомъ направленіи.

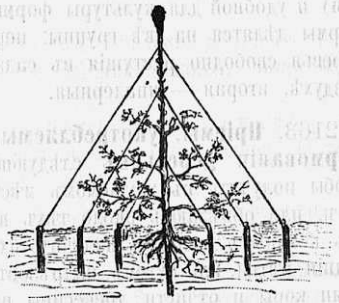


Рис. 241. Пирамидальныя формы.

Рис. 242. Пирамидальныя формы.

2166. **Шпалерныя формы** (см. рис. 243—247) получаются всегда при помощи предварительно устроенныхъ изъ проволоки и жердей шаблоновъ (лѣсовъ) (см. рис. 246—247), къ которымъ уже привязываются вѣтви культивируемой формы. Проволока употребляемая для этой цѣли должна быть плотно натянута, чего можно достигнуть при помощи особыхъ, спеціально продающихся для этого приборовъ. (см. рис. 246).

На зиму проволока нѣсколько ослабляется, чтобы избѣгнуть ея разрыва, всегда могущаго быть отъ перемѣны температуры.

Разстояніе между отдѣльными натянутыми проволоками и между перпендикулярно поставленными дубовыми брусками должно быть около 23—35 сант. Самое меньшее разстояніе дѣлаютъ для персиковыхъ деревьевъ и самое большее для винограда. Желѣзныя части лѣсовъ защищаются отъ ржавчины цинкованіемъ.

Рис. 243. Шпалерныя формы

По отношенію къ винограду можно замѣтить, что его лучше всего выращивать у стѣнъ обращенныхъ на югъ, персики, абрикосы, сладкія вишни, груши—на западъ или юго-востокъ, кислыя сливы—на сѣверъ.

Шпалерныя деревья одно отъ другого

сажаются на разстояніи приблизительно около 3—4 аршинъ.

Сильнорослые и малоплодные сорта путемъ шпалерной культуры можно превратить въ слаборослые и болѣе плодородные. Груша для этого прививается на айву, яблоня на дички райской яблони, причемъ самую прививку необходимо дѣлать возможно ближе къ землѣ, чтобы дичекъ прикрывался землей при пересадкѣ.

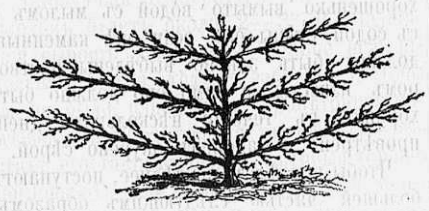


Рис. 244. Шпалерныя формы.

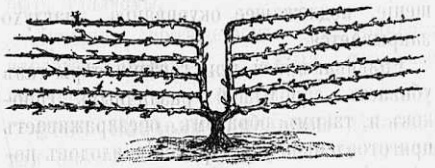


Рис. 245. Шпалерныя формы.

Большинство плодоводовъ кустовую и шпалерную форму фруктовыхъ деревьевъ считаетъ наиболѣе выгодною.

Дѣйствительно, въ то время, какъ штамбовыя деревья начинаютъ давать плоды только черезъ 8—12 лѣтъ послѣ посадки, шпалерныя и кустовыя формы при надлежащемъ уходѣ очень часто начинаютъ плодоносить на 3—4 годъ.

Урожай плодовъ на шпалерныхъ и кустовыхъ деревьяхъ бываетъ обыкновенно выше, не только въ количественномъ, но очень часто и въ качественномъ отношеніи.

При сильныхъ вѣтрахъ плоды на низкорастущихъ кустовыхъ и шпалерныхъ деревьяхъ оказываются менѣе подверженными сбиванію и уходъ плодовода за этими деревьями, хотя и болѣе сложный и требующій большихъ спеціальныхъ познаній, гораздо проще въ томъ отношеніи, что всѣ манипуляціи приходится дѣлать непосредственно съ земли; а это имѣетъ особое значеніе при сниманіи нѣкоторыхъ нѣжныхъ сортовъ плодовъ, когда приходится прилагать всѣ стараніи, чтобы какимъ нибудь неосторожнымъ движеніемъ не повредить и тѣмъ не сдѣлать ихъ негодными къ лежкѣ.

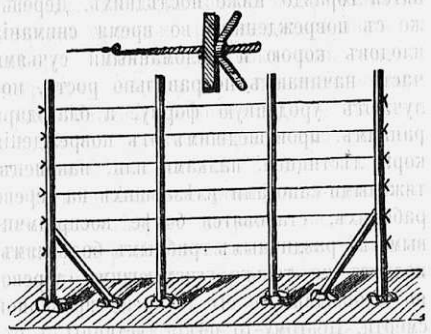


Рис. 246. Шпалерныя формы.

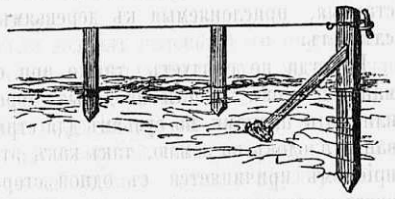


Рис. 247. Шпалерныя формы.

Сборъ и сохраненіе плодовъ.

2167. **Сборъ плодовъ** совершается обыкновенно за нѣсколько дней до наступленія ихъ совершенной зрѣлости. Окончательное дозрѣваніе затѣмъ произойдетъ уже въ томъ помѣщеніи, куда плоды будутъ убраны для храненія. Вполнѣ вызрѣвшими собираются развѣ тѣ лѣтніе сорта, которые сейчасъ могутъ поступить въ пищу.

Сниманіе плодовъ съ деревьевъ слѣдуетъ производить съ возможной осторожностью, чтобы не повредить ни самихъ снимаемыхъ плодовъ ни плодоваго дерева.

Плоды смятые, ушибленные или съ со-

дранною кожицею, сохраняются гораздо хуже неповрежденныхъ, такъ какъ несравненно легче подвергаются гнили и плесени; затѣмъ на рынкѣ такіе плоды цѣнятся гораздо ниже послѣднихъ. Деревья же съ поврежденною во время сниманія плодовъ корою и поломанными сучьями часто начинаютъ неправильно расти, получаютъ уродливую форму, а благодаря ранкамъ, происшедшимъ отъ поврежденія коры лѣстницей, палками или, наконецъ, тяжелыми сапогами влѣзавшихъ на дерево рабочихъ, становятся болѣе воспріимчивыми къ различнымъ грибнымъ болѣзнямъ, подчасъ не только угнетающимъ дерево, но и доводящимъ его до преждевременной смерти. Поэтому-то легкія лѣстницы съ откидными ножками считаются самыми удобными для влѣзанія на дерево какъ при сниманіи плодовъ, такъ и во всѣхъ другихъ случаяхъ, когда это требуется; употреблять для этой цѣли лѣстницы приставныя, прислоняемыя къ деревьямъ, не слѣдуетъ.

Никогда не слѣдуетъ также при сниманіи плодовъ трясти плодовыя деревья или бить палками по сучьямъ для стряхиванія плодовъ на землю, такъ какъ этимъ пріемомъ причиняется съ одной стороны вредъ самому дереву, а съ другой и плоды получаются зашибленными, съ поврежденною кожицею и не способные къ долгому храненію. Осторожное сниманіе плодовъ руками всѣми плодоводами, безъ исключенія, считается самымъ лучшимъ.

Снимаемые съ дерева плоды помѣщаются сначала въ плетеныя корзины, на дно которыхъ кладется слой соломы, сѣна или мякины. Лучше всего класть плоды въ одинъ рядъ, если же желаютъ класть въ нѣсколько, то каждый рядъ отъ другого необходимо отдѣлять слоемъ соломы или вообще того, что клалось на дно корзины. Когда корзины будутъ заполнены плодами, ихъ относятъ въ сухое, прохладное, хорошо провѣтриваемое помѣщеніе, гдѣ плоды вынимаются изъ корзинъ и раскладываются непремѣнно въ одинъ слой на столахъ или полкахъ.

Здѣсь имъ надо дать полежать нѣсколько дней. За это время на кожицѣ плодовъ выступятъ особыя маслянистыя капельки. Это, какъ говорятъ, плоды потѣютъ. Когда плоды нѣсколько пообсохнутъ, ихъ переносятъ въ то помѣщеніе, гдѣ предположено хранить ихъ зимою. Помѣщеніе это, за нѣсколько дней до уборки въ него плодовъ, должно быть хорошенько вымыто водой съ мыломъ и съ содой, стѣны его, если онѣ каменныя, должны быть заново выбѣлены растворомъ извести, а само оно должно быть хорошо, въ теченіи нѣсколькихъ дней, провѣтрено и наконецъ окурено сѣрой.

Чтобы продѣлать послѣднее, поступаютъ большей частью слѣдующимъ образомъ: берутъ какіе-нибудь ненужные, плоскіе, желѣзные сосуды, набрасываютъ въ нихъ углей, а поверхъ углей кладутъ кусочки сѣры. Приготовленные такимъ образомъ сосуды ставятся куда-нибудь повыше (пары сѣры тяжелѣе воздуха), и помѣщеніе, подлежащее окуриванію, наглухо закрывается.

Развивающійся при горѣніи сѣры газъ убиваетъ зародышей различныхъ грибковъ и, такимъ образомъ, обезараживаетъ приготовленное для храненія плодовъ помѣщеніе.

Само собой разумѣется, что оставаться въ помѣщеніи, во время окуриванія его сѣрой, ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, такъ какъ это можетъ чрезвычайно вредно отозваться на здоровьѣ, потому что пары горящей сѣры сильно раздражаютъ слизистыя оболочки.

Недавно заграницей для этой цѣли стали пользоваться слѣдующимъ очень несложнымъ приборомъ, суть котораго состоитъ въ слѣдующемъ: это небольшой желѣзный цилиндръ, сверху и снизу открывающійся крышками, а съ боковъ имѣющій отверстія, какъ для зажиганія сѣры, такъ и для воздуха. Къ верхней крышкѣ изнутри припаянъ зажимъ, въ который вставляютъ или кусочки сѣры или полоски какой-нибудь матеріи, хорошо покрытыя сѣрой. Нижняя крышка прибора служитъ для очистки его отъ оставшихся продуктовъ горѣнія, стекающей сѣры и пр. Преимущество этого прибора — чистота и меньшая опасность въ пожарномъ отношеніи.

Заграницей такой приборъ стоитъ всего нѣсколько копѣекъ.

Желающимъ пріобрѣсти подобные приборы въ С. Петербургѣ можемъ рекомендовать обратиться или въ складъ Р. О. Пчеловодства (Екатерининскій каналъ, 27) или въ складъ с.-хоз. машинъ П. Дютиль (Лиговка, 44).

Наилучшая температура для храненія плодовъ будетъ около 2—3° R. Излишняя сырость помѣщенія крайне нежелательна и всегда слѣдуетъ заботиться, чтобы ея не было, или почаще провѣтривая помѣщеніе, или разставляя въ разныхъ мѣстахъ его такія вещества, которыя хорошо поглощаютъ влагу (напр. хлористый кальцій, поваренная соль и пр.). Чрезмѣрная сухость воздуха также вредитъ плодамъ, дѣлая ихъ дряблыми. Время отъ времени плоды должны быть осматриваемы и, если въ средѣ ихъ будутъ замѣчены начавшіе гнить, то послѣднія сейчасъ же должны быть удаляемы.

Лучшимъ помѣщеніемъ для храненія плодовъ считаются т. назыв. плодовые подвалы.

2168. **Плодовые подвалы** дѣлаются или въ землѣ въ видѣ землянокъ, или на поверхности ея, причемъ стѣны ихъ и потолокъ, обязательно, должны быть сдѣланы изъ дурныхъ проводниковъ тепла (дерева, древесныхъ опилокъ, торфянаго мусора, растительной ваты и пр.). Крыша можетъ быть покрыта соломой или тростникомъ. Входъ лучше всего дѣлать съ сѣверной стороны и снабжать двойными дверями. Оконъ, въ обыкновенномъ смыслѣ этого слова, дѣлать не надо, такъ какъ дознано, что свѣтъ не только не нуженъ, но даже вреденъ для сохраняющихся плодовъ. Однако, вмѣсто оконъ, должны быть сдѣланы отдушины, которыя бы въ случаѣ надобности могли быть открываемы для провѣтриванія помѣщенія. Часто, и безъ особой надобности, провѣтривать не слѣдуетъ— это вредитъ сохраняемымъ плодамъ. Для согрѣванія помѣщенія слѣдуетъ устроить печь, которая, должна быть помѣщена не въ той части подвала, гдѣ находятся плоды, а рядомъ за плотной деревянной перегородкой.

Во время топки, дверь въ то отдѣленіе подвала, гдѣ поставлена печь, должна быть закрыта и, только по окончаніи топки, ее слѣдуетъ открыть, чтобы дать выходъ нагрѣтому воздуху въ помѣщеніе съ плодами. Температура помѣщенія ни въ коемъ случаѣ не должна быть выше + 5° R. и ниже 0°.

Если позволяютъ размѣры подвала, то въ немъ слѣдуетъ устроить полки и на нихъ уже раскладывать плоды. Какъ дополненіе къ полкамъ могутъ быть устроены этажерки съ очень близко расположенными одна къ другой и выдвигающимися полками.

Лучше всего класть плоды въ одинъ рядъ, но, при недостаткѣ мѣста, можно класть и въ 2—3 ряда, только не прямо одинъ рядъ на другой, а прокладывая соломой.

Если подвалъ маленькій, то тогда плоды приходится складывать въ ящики или въ плетеныя корзины; только опять же не одинъ рядъ на другой прямо, а пересыпая ихъ мякиной или отрубями, чтобы плоды не терлись другъ о дружку.

А особенно дорогіе сорта, такъ ихъ, послѣ того какъ они пропотѣютъ, слѣдуетъ вытереть хорошенько полотенцемъ и каждую штуку завернуть въ мягкую т. назыв. шелковую бумагу отдѣльно. Раскладывать плоды всегда слѣдуетъ, если возможно, плодоножками вверхъ.

2169. **Сохраненіе плодовъ** въ жилой комнатѣ можетъ производиться за неимѣніемъ подвала. Для этого предлагаютъ слѣдующій способъ: сначала даютъ плодамъ, на столѣ въ комнатѣ, хорошенько испарить излишекъ своей влажности, а затѣмъ обвертываютъ ихъ, не вытирая, салициловой бумагой, которая легко получается пропитываніемъ чистой, мягкой бумаги, лучше всего шолковой, спиртовымъ растворомъ салициловой кислоты, съ просушиваніемъ ея затѣмъ на воздухѣ.

Обернутые такимъ образомъ плоды укладываютъ въ маленькіе ящички, закрываемые крышками; можно класть плоды въ нѣсколько слоевъ и сохранять въ жилой комнатѣ.

2170. **Мыши и крысы** большіе любители плодовъ и потому въ помѣщеніяхъ, гдѣ плоды сохраняются, слѣдуетъ позаботиться, чтобы ихъ не было.

Другіе способы сохраненія плодовъ.

2171. **Сохраненіе лѣтнихъ сортовъ яблокъ** въ теченіе мѣсяца и больше можетъ быть произведено слѣдующимъ образомъ: роется канава глубиною около $1^1/_2$ аршина, дно и боковыя стѣнки ея хорошо обкладываются сухимъ мхомъ и туда рядами складываютъ яблоки, отдѣляя каждый рядъ соломой или опять мхомъ. Когда канава будетъ заполнена приблизительно на аршинъ, ее снова засыпаютъ мхомъ, соломой, и пр. и наконецъ заваливаютъ землей.

2172. **Сливы** очень хорошо могутъ быть сохраняемы въ теченіи 4 и болѣе мѣсяцевъ, слѣдующимъ образомъ: снявъ съ дерева не вполнѣ дозрѣвшія сливы, ихъ тщательно сортируютъ, отбрасывая всѣ сколько-нибудь попорченныя насѣкомыми или во время сбора и пр. Затѣмъ берутъ помѣстительные, хорошо вымытые и на сухо вытертые глиняные горшки и раскладываютъ въ нихъ сливы рядами, непремѣнно пересыпая каждый рядъ сухой листвой. Когда горшокъ будетъ заполненъ до верху, его хорошенько закрываютъ при помощи тряпокъ, хорошо пропитанныхъ воскомъ, чтобы воспрепятствовать проникаію воздуха въ горшокъ. Послѣ этого вырываютъ яму около аршина глубины и закапываютъ туда горшки или при помощи веревки опускаютъ въ колодецъ до поверхности воды, оставляя ихъ въ висячемъ положеніи.

2173. **Въ ледникѣ** въ теченіе мѣсяца и долѣе могутъ быть сохраняемы черешни, вишни, персики, абрикосы, сливы, помѣстивъ ихъ въ герметически закрытую чистую глиняную посуду.

2174. **Мелкіе орѣхи, миндаль, каштаны**, будучи хорошо просушенными на воздухѣ, сохраняются въ сухомъ помѣщеніи очень долго.

2175. **Грецкіе орѣхи** сохраняютъ совершенно свѣжими слѣдующимъ образомъ: снятые съ дерева съ зелеными оболочками орѣхи на сухо вытираютъ чистымъ полотенцемъ и раскладываютъ рядами въ деревянные ящики, причемъ на дно послѣднихъ и между рядами разложенныхъ орѣховъ разсыпаютъ сухой песокъ. Помѣщаютъ такіе ящики въ прохладное, но не промерзающее помѣщеніе.

2176. **Плодовъ для ѣды** не слѣдуетъ брать сразу много изъ помѣщеній, гдѣ они хранились безъ доступа свѣта, т. к., попавъ на свѣтъ они легко чернѣютъ и гніютъ. Самое лучшее брать столько, сколько можно съѣсть за 2—3 дня.

При выемкѣ плодовъ на продажу, для отсылки куда-нибудь и проч. слѣдуетъ взять тонкой, мягкой (лучше всего шолковой) бумаги, нарѣзать ее квадратиками и, войдя въ помѣщеніе, завернуть тамъ же при свѣтѣ фонаря плоды, каждый въ отдѣльный листикъ, сложить въ корзины и затѣмъ уже вынести наружу.

2177. **Сушка плодовъ** одинъ изъ самыхъ важныхъ способовъ ихъ сохраненія. Хорошо высушенные плоды могутъ сохраняться въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ, не подвергаясь порчѣ.

Этотъ способъ имѣетъ особенное значеніе въ урожайные годы, когда сбыть на рынокъ всѣ полученные плоды не представляется возможнымъ.

Сушатъ плоды или на открытомъ воздухѣ—въ особыхъ солнечныхъ сушильняхъ (см. рис. 248 и 249) или въ спеціально приспособленныхъ для этого (очень часто переносныхъ) печахъ (см. рис. 250).

Представленная на рисункѣ солнечная сушильня имѣетъ видъ ящика (длиною около 3 арш., шириною 2 арш и высотою около 3 вершковъ). Сверху этотъ ящикъ запирается стеклянными рамами. Для концентрированія солнечной теплоты съ

Наполненный плодами приборъ ставится на яркое солнце наклонно подъ угломъ 20°; для большей устойчивости въ такомъ

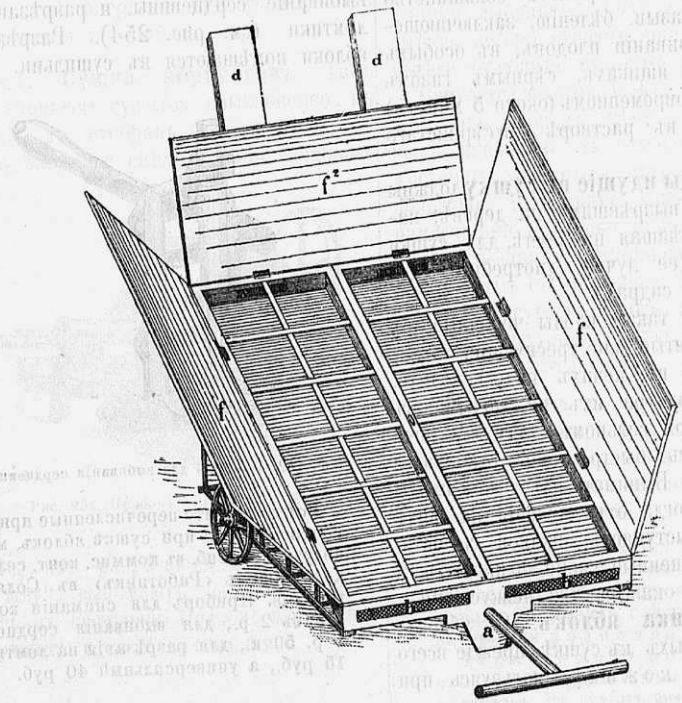


Рис. 248. Солнечная сушильня.

положеніи приборъ снабженъ особымъ выступомъ (a). Внутри ящикъ раздѣленъ перегородками, образующими какъ бы отдѣльные маленькіе ящики. Въ эти ящики

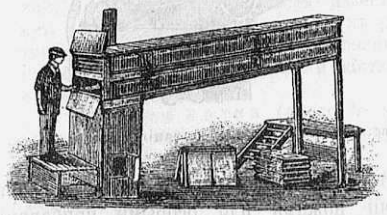


Рис. 250. Переносная печь.

устанавливаются, нѣсколько наклонно, проволочныя сѣтки (см. рис. 249), на которыхъ собственно и раскладываются подвергаемые сушкѣ плоды.

боковъ ящика устроены деревянные щиты обитые блестящимъ бѣлымъ листовымъ желѣзомъ (f). Необходимая тяга внутри прибора достигается при помощи отду-

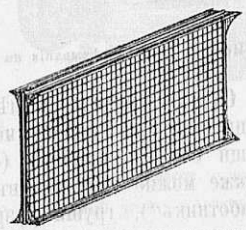


Рис. 249. Солнечная сушильня.

шинъ b., снабженныхъ проволочными сѣтками, для предупрежденія проникновенія къ плодамъ насѣкомыхъ, и вытяжныхъ трубъ d. d.

Чтобы получить красивый товаръ, многіе торговцы, занимающіеся сушкой плодовъ, передъ помѣщеніемъ ихъ въ сушильные приборы, подвергаютъ большинство плодовъ т. назыв. бѣленію, заключающемуся въ окуриваніи плодовъ, въ особыхъ шкафахъ или ящикахъ, сѣрнымъ газомъ или въ кратковременномъ (около 5 минутъ) намачиваніи въ растворѣ двусѣрнистаго калія.

2178. **Плоды идущіе въ сушку** должны быть вполнѣ вызрѣвшими на деревѣ; падалица—доспѣвшая на землѣ, для сушки не годится (ее лучше употребить для приготовленія сидра).

Не годятся также плоды червивые, съ пятнами, помятые или треснувшіе.

При сушкѣ въ печахъ надо слѣдить, чтобы температура ихъ не подымалась выше 80°. При сильномъ жарѣ въ печи плоды сохнутъ быстро, но становятся горьковатыми. Вынимать изъ печей плоды надо тогда, когда отъ давленія на нихъ ногтемъ не выступаетъ никакой сырости. Плоды недосушенные скоро загниваютъ, а пересушенные оказываются невкусными.

2179. **Сушка яблокъ.** Съ яблокъ, предназначенныхъ къ сушкѣ, прежде всего снимаютъ кожицу, пользуясь при

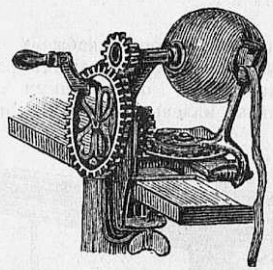


Рис. 251. Приборъ для сниманія кожицы яблокъ.

этомъ никкелированными или серебряными ножами или особыми приборами, вродѣ показаннаго на рисункѣ № 251. Затѣмъ изъ яблокъ вынимается сердцевина и они разрѣзаются на ломтики.

Для этихъ манипуляцій можно пользоваться приборами, изображенными на рис. 252 и 253. Въ большихъ хозяйствахъ примѣняютъ иногда универсальные приборы выполняющіе сразу и чистку, и выбиваніе сердцевины. и разрѣзаніе на ломтики (см. рис. 254). Разрѣзанные яблоки помѣщаются въ сушильни.

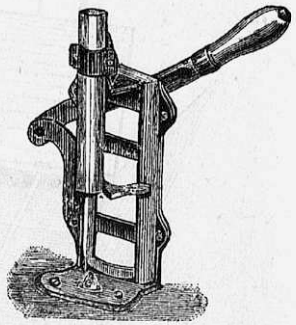


Рис. 252. Приборъ для выбиванія сердцевины.

Всѣ только-что перечисленные приборы, употребляемые при сушкѣ яблокъ, можно получить въ Спб. въ коммис. конт. сельскохоз. машинъ «Работникъ» въ Соляномъ городкѣ. Приборъ для сниманія кожицы стоитъ 2 р., для выбиванія сердцевины 4 р. 50 к., для разрѣзанія на ломтики—15 руб., а универсальный 40 руб.

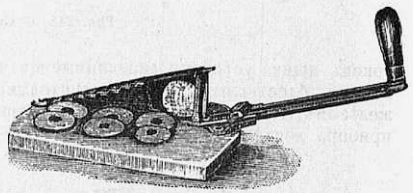


Рис. 253. Приборъ для разрѣзыванія на ломтики.

2180. **Сушка грушъ.** Послѣ очистки отъ кожицы или при помощи ножа, или при помощи особаго прибора (см. рис. 255, также можно получить въ комис. конт. „Работникъ“), груши разрѣзаются или на четыре части, или пластинками и помѣщаются въ печь.

Вынутыя изъ печи груши очень тверды и имъ надо дать нѣсколько отмякнуть. Для этого ихъ растилаютъ въ сухомъ

помѣщеніи, гдѣ онѣ, остывая и поглощая изъ окружающаго воздуха немного влаги, становятся гибкими и слегка тянучими. Послѣ этой операціи ихъ укладываютъ для храненія въ ящики.

2181. **Сушка абрикосовъ.** Такъ какъ абрикосы сушатся обыкновенно въ кожицѣ, то, отобравъ изъ снятыхъ съ дерева наиболѣе спѣлые, но не слишкомъ

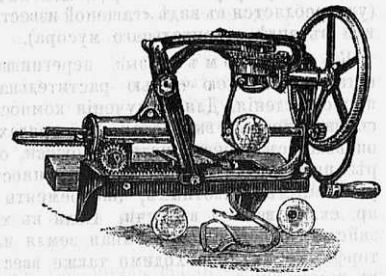


Рис. 254. Приборъ универсальный.

мягкіе, ихъ разрѣзаютъ на двѣ части „по шву“, вынимаютъ косточки и помѣщаютъ въ сушильни. Подобно абрикосамъ поступаютъ и съ персиками.

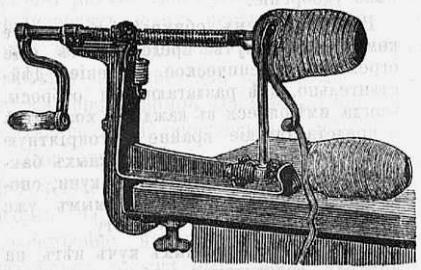


Рис. 255. Приборъ для сниманія кожицы грушъ.

2182. **Сливы и вишни** сушатъ цѣликомъ, не вынимая даже косточекъ.

При сушкѣ вишенъ, отъ послѣднихъ иногда не обрываютъ черешковъ и связываютъ ихъ вмѣстѣ штукъ по 20—30—цѣлыми пучечками и затѣмъ уже помѣщаютъ въ сушильни.

Огородъ.

2183. **Выборъ мѣста подъ огородъ.** Удачно выбранное подъ огородъ мѣсто имѣетъ весьма существенное значеніе для успѣха будущихъ культуръ.

Считается желательнымъ, чтобы выбранное подъ огородъ мѣсто было прежде всего защищено отъ господствующихъ въ мѣстности холодныхъ вѣтровъ. Открытое положеніе или скатъ мѣстности будутъ наилучшими если они направлены на югъ или юго-западъ. Выбранная мѣстность должна быть съ умѣренно-влажной почвой. Излишняя сухость, какъ и чрезмѣрная сырость (отсутствіе стока) являются одинаково нежелательными.

2184. **Почва** для большинства культируемыхъ на огородѣ растеній суглинистая черноземная съ легко проницаемой для воды подпочвой считается наиболѣе желательной.

Почвой называется самый верхній слой земли, изъ котораго корни растеній добываютъ необходимые питательные матеріалы. Слой земли, слѣдующій за почвой, называется подпочвой.

Черноземная почва произошла отъ гніенія различныхъ растительныхъ остатковъ. Въ сухомъ видѣ она представляетъ очень легкій и рыхлый черноватаго цвѣта порошокъ. Будучи разболтанной въ водѣ, она окрашиваетъ послѣднюю въ коричневатый цвѣтъ.

Известковая почва (въ 100 ч. почвы около 20 частей извести) хорошо поглощаетъ влагу, не дѣлаясь пластичной, и скоро сохнетъ. Если известковую почву разболтать въ водѣ и къ раствору прибавлять по немногу соляную кислоту, то слышится шипѣніе и растворъ слегка пѣнится.

Песчаная почва (около $^3/_4$ чистаго песку) легко пропускаетъ воду и быстро сохнетъ. На солнцѣ сильно нагрѣвается и долго остается теплою. Слабо держитъ корни растеній и легко разносится вѣтромъ. Вообще неплодородна, но мелко-зернистый песокъ предпочитается крупному. Примѣсью глины, глинистаго чернозема или торфа можетъ быть сдѣлана значительно плодороднѣе.

Глинистая почва очень связная и въ сыромъ состояніи пластичная и лип-

кая. Жадно впитываетъ воду и долго не сохнетъ. Въ жарѣ сильно ссыхается, образуя плотную непроницаемую для воздуха корку. Улучшается (съ трудомъ) прибавкой конскаго навоза, рыхлаго торфа, песку, лиственнаго перегноя.

Мергельная почва (известковая почва съ примѣсью значительнаго количества песку и глины)—очень плодородна.

Супесокъ и суглинокъ—довольно плодородныя почвы. Главныя составныя части ихъ песокъ и глина.

Торфяная почва образовалась на мѣстѣ высохшихъ болотъ. Если нѣкоторое количество этой почвы разболтать въ водѣ и въ растворъ опустить синюю лакмусовую бумажку (продается во всѣхъ аптекарск. магазинахъ), то послѣдняя краснѣетъ. Можетъ быть улучшена прибавленіемъ значительнаго количества песку, глины или извести.

2185. **Близость воды**, необходимой при поливкѣ растеній, является также однимъ изъ условій выбора того или другого мѣста подъ огородъ. За отсутствіемъ естественныхъ водоемовъ приходится выкапывать послѣдніе.

При разбивкѣ огорода гряды располагаются такимъ образомъ, чтобы отъ нихъ всѣ мѣста его были, по возможности, одинаково удалены.

Воздѣлываніе почвы подъ огородъ, устройство огорода и парниковъ.

2186. **Удобреніе почвы** для успѣшнаго роста растеній почти всегда является необходимымъ. Употребляютъ слѣдующія удобрительныя вещества: конскій навозъ, навозъ рогатаго скота, навозъ мелкаго скота, овецъ и свиней, птичій пометъ, отбросы скотобоенъ, роговыя стружки, копыта, кости животныхъ, различныя минеральныя вещества (известь, гипсъ, мергель, суперфосфаты, чилійскую селитру), а также компостъ.

Конскій навозъ имѣетъ огромное значеніе для глинистыхъ почвъ. Очень скоро разлагается и сильно согрѣваетъ почву.

Навозъ рогатаго скота меньше грѣетъ и дольше разлагается. Примѣняется главнымъ образомъ на почвахъ, содержащихъ значительное количество песку.

Птичій пометъ (голубей, куръ) считается очень хорошимъ удобрительнымъ веществомъ. Разбрасываютъ его по поверхности уже готовыхъ грядъ, или около растеній.

Известь употребляется для почвъ бѣдныхъ известью. Имѣетъ огромное значеніе при улучшеніи торфяныхъ почвъ (употребляется въ видѣ «гашеной извести» или въ видѣ строительнаго мусора).

Компостомъ назыв. перегнившіе остатки, большею частью растительнаго происхожденія. Для полученія компоста сорная трава, выполотая на грядахъ, опавшая съ деревъ листва, стружки, обрѣзанныя вѣтки, хворостъ, внутренности убиваемыхъ животныхъ, экскременты и пр. складываются въ кучи. Если въ хозяйствѣ имѣется черноземная земля или торфъ, то ихъ необходимо также ввести въ компостную кучу, такъ какъ эти вещества обладаютъ въ высшей степени способностью поглощать непріятный запахъ, идущій иногда отъ сложеннаго компоста. Если компостныя кучи расположены по близости жилья, то ихъ обильно поливаютъ помоями, мыльной водой и пр. Разъ или два въ лѣто компостная куча перемѣшивается. Года черезъ два компостъ можно употреблять, какъ удобреніе.

Въ домашнемъ обиходѣ складываніе компостныхъ кучъ представляетъ еще огромное гигіеническое значеніе. Дѣйствительно, всѣ разлагающіеся отбросы, всегда имѣющіеся въ каждомъ хозяйствѣ и представляющіе крайне благопріятную среду для развитія всевозможныхъ бактерій, гдѣ есть компостные кучи, сносятся къ нимъ и тѣмъ самымъ уже какъ бы прибираются къ мѣсту.

Тамъ, гдѣ компостныхъ кучъ нѣтъ, на повсюду валяющихся отбросахъ очень часто развиваются зародыши различныхъ страшныхъ болѣзней человѣка и животныхъ, которые затѣмъ попадаютъ съ дождевой водой въ землю и просачиваясь съ почвенною водою въ колодцы отравляютъ въ послѣднихъ воду и т. обр. являются началомъ всевозможныхъ эпидемій. Брюшной тифъ, холера, оспа, чахотка и др. болѣзни очень часто порождаются въ хозяйствахъ, гдѣ на валяющіеся отбросы не принято обращать должнаго вниманія.

Трихины (см. стр. 10 § 19) въ свиномъ мясѣ очень часто появляются въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ не особенно заботятся объ уборкѣ мясныхъ отбросовъ, крови и пр. заколотыхъ животныхъ. Достаточно здоровой свиньѣ съѣсть кусокъ мяса, зараженнаго трихиной и валяющагося гдѣ нибудь на задворкахъ, чтобы самой заразиться этой ужасной болѣзнью и затѣмъ отравить людей, для которыхъ она сама впослѣдствіи послужитъ пищей.

Фины (пузырчатыя глисты), которыми человѣкъ заражается поѣвши мясо животныхъ, страдающихъ т. назыв. финною болѣзнью, также являются результатомъ нашей неряшливости: финная болѣзнь очень часто развивается у свиней, если они съѣдятъ человѣческіе экскременты, въ которыхъ окажутся членики ленточной глисты — солитера, живущаго въ тонкихъ кишкахъ человѣка.

2187. **Обработка почвы подъ огородъ.** Когда мѣсто подъ огородъ выбрано, приступаютъ къ обработкѣ почвы. Вся обработка почвы сводится главнымъ образомъ къ болѣе или менѣе глубокому разрыхленію ея.

Глубину обработки принято обыкновенно обозначать по числу штыковъ. Такъ напр. говорятъ одинъ штыкъ, два штыка, три штыка, это значитъ, что перекопка была совершена на глубину одной, двухъ, трехъ лопатъ. Обыкновенно производятъ одну перекопку осенью и одну весной. Осенняя перекопка имѣетъ большое значеніе для плодородія почвы, т. к. морозъ зимой гораздо лучше разрыхляетъ почву перекопанную, чѣмъ нѣтъ.

При однолѣтней огородной культурѣ перекопка (штыковка) производится на одинъ или на два штыка; если слой „собственно почвы“ очень тонокъ, то штыковка должна быть менѣе глубокой.

За штыковкой обыкновенно слѣдуетъ размельченіе почвы, которое производится или при помощи боронованія, или при помощи желѣзныхъ грабель съ длинными зубьями.

Одновременно съ перекопкой почвы употребляется удобреніе.

2188. **Устройство огорода.** Когда почва получитъ желаемую обработку, приступаютъ къ планированію огорода. Деревянными колышками намѣчаютъ направленіе будущихъ дорожекъ и грядъ. Направленіе это намѣчается по шнурку.

Ширина дорожекъ должна соотвѣтствовать величинѣ огорода, т. е. на огородахъ, занимающихъ очень большія площади, гдѣ къ грядамъ придется подъѣзжать на лошади, дорожки должны быть шире и наоборотъ.

2189. **Направленіе грядъ.** При выборѣ направленія грядъ надо имѣть въ виду, что если борозды между грядъ должны служить для просушки огорода, то направленіе грядъ должно быть вдоль стока, если же желаютъ, чтобы борозды возможно дольше сохраняли дождевую воду, то грядамъ слѣдуетъ давать направленіе поперечное скату.

2190. **Длина грядъ** также имѣетъ значеніе и съ ней приходится считаться: при очень короткихъ грядахъ много мѣста пропадаетъ на перерывы между грядъ, при очень длинныхъ чрезвычайно затрудняется переходъ съ одной гряды на другую. Шредеръ считаетъ наиболѣе удобной длиной грядъ 14 саж.

2191. **Ширина грядъ.** Наиболѣе удобной шириной гряды считается 4 фут., бороздамъ между грядъ можно давать размѣры около 1 фута.

2192. **Высота грядъ** въ различныхъ мѣстностяхъ бываетъ различная. Въ мѣстностяхъ сырыхъ, болотистыхъ, гряды должны быть значительно выше, чѣмъ въ мѣстностяхъ сухихъ. Гдѣ бываютъ засухи, лучше гряды совсѣмъ не возвышать надъ поверхностью земли, а дѣлать ихъ вровень съ послѣднею.

2193. **Парники. Выборъ мѣста для парниковъ.** Самое лучшее мѣсто для устройства парниковъ будетъ такое, которое въ совершенствѣ защищено отъ холодныхъ сѣверныхъ и восточныхъ вѣтровъ какимъ либо строеніемъ, заборомъ или плотной живою изгородью и затѣмъ съ сухой, хорошо пропускающей влагу почвой.

2194. **Устройство парниковъ** различно, въ зависимости отъ природныхъ свойствъ почвы, отъ назначенія парника для ранней или поздней выгонки, отъ тѣхъ растеній для какихъ предположено его устройство и отчасти отъ цѣнъ на тѣ матеріалы, которые необходимы для его устройства. Въ большинствѣ случаевъ дѣлаютъ парники изъ толстыхъ досокъ и рѣже изготовляютъ срубы изъ нетолстыхъ бревенъ. Длина парниковъ произвольна. Ширина же бываетъ трехъ размѣровъ: въ 2 аршина, $2^1/_2$ аршина и 3 аршина. Теплота парниковъ зависитъ какъ отъ толщины и непроницаемости для вѣтра стѣнокъ, такъ и отъ глубины. Чѣмъ парникъ глубже, тѣмъ онъ считается болѣе теплымъ. Для растеній подобнымъ дынямъ, арбузамъ и пр. парники дѣлаются болѣе глубокими (около $1^1/_2$ арш. глубины). Эти же парники служатъ для очень ранней выгонки всѣхъ огородныхъ растеній. Затѣмъ дѣлаютъ парники глубиною въ 1 и $^1/_2$ аршина глубины. Послѣдніе считаются самыми холодными и употребляются только для выгонки разсады различныхъ огородныхъ растеній, предназначаемой впослѣдствіи для пересадки на гряды.

Существенную часть каждаго парника составляютъ рамы, которыя дѣлаются, обыкновенно, изъ $1^1/_2$ вершк. сосновыхъ досокъ. Въ переплетъ рамъ вставляются стекла, которыя должны быть выбраны, по возможности, гладкими, безъ пузырьковъ. Вмазаны онѣ должны быть такимъ образомъ, чтобы не препятствовать стекающей съ рамъ дождевой водѣ. Скатъ парниковымъ рамамъ даютъ отъ 5 до 10^0. Если парникъ предназначенъ для ранней культуры, то скатъ дѣлается бо́льшимъ.

2195. **Набивка парника навозомъ.** Для набивки парниковъ употребляютъ обыкновенно навозъ конскій, какъ самый горячій, и уже начавшій нагрѣваться въ кучахъ. Навозъ берутъ вилами и равномѣрно рыхлымъ слоемъ разбрасываютъ по парнику. При этомъ необходимо слѣдить, чтобы разбросанный навозъ былъ возможно хорошо перемѣшанъ.

Когда набивка окончена, парникъ закрываютъ рамами и прикрываютъ рогожами. Черезъ нѣсколько дней навозъ начнетъ сильно нагрѣваться, что легко замѣтить по пробивающемуся изъ всѣхъ щелей бѣловатому пару, и сильно осядетъ. Тогда открываютъ парникъ, входятъ въ него и утаптываютъ навозъ ногами, послѣ чего поверхъ его набрасываютъ еще вершка на 2 слой перегноя, взятаго изъ старыхъ парниковъ, и, опять закрывъ рамы, оставляютъ парники дня на 2 — на 3.

Когда замѣтятъ, что наложенный перегной нагрѣлся, рамы опять снимаютъ и поверхъ перегноя насыпаютъ тонкій слой хорошей огородной земли.

Чтобы земля не слежалась и очень не уплотнилась, время отъ времени, заглядываютъ въ парникъ и слегка помѣшиваютъ землю граблями. Черезъ нѣсколько дней земли добавляютъ и продолжаютъ за ней уходъ, какъ только-что было сказано. Общая толщина земляного слоя должна быть отъ 2 до 4 вершковъ. Начинать набивку парниковъ можно въ началѣ или половинѣ марта. Отъ начала набивки до времени когда можно производить въ парникъ посѣвъ проходитъ обыкновенно около 2 недѣль.

Всегда надо имѣть въ виду, что чѣмъ ближе находятся всходы къ стеклу парника, тѣмъ успѣшнѣе они растутъ, прикосновеніе-же ихъ къ послѣднему весьма опасно и можетъ даже погубить растенія: въ холодную погоду всходы сильно охлаждаются и легко замерзаютъ, въ солнцепекъ черезмѣрно нагрѣваются и могутъ подвергнуться выгоранію.

2196. **Посѣвъ.** Когда парники готовы, землю въ нихъ окончательно разравниваютъ легкими деревяннымй граблями, тщательно разбивая всѣ встрѣчающіеся комки; послѣ чего можно производить посѣвъ.

Парники, какъ увидимъ ниже, употребляются въ хозяйствѣ не только для полученія раннихъ плодовъ, но и для полученія разсады. Если въ хозяйствѣ парниковъ нѣтъ, то посѣвъ можетъ быть сдѣланъ и прямо на гряды или же для нѣкоторыхъ растеній (капусты, брюквы, сельдерея, порея и др.) можно пріобрѣсти путемъ покупки готовую разсаду, которую и разсадить на гряды, когда установится вполнѣ теплая погода.

Выборъ сѣмянъ.

2197. **Сѣмена.** Въ каждомъ, даже самомъ маленькомъ хозяйствѣ, ежегодно приходится имѣть дѣло съ сѣменами, т. к. ежегодно производится посѣвъ и сборъ сѣмянъ, одна часть которыхъ, если сѣмена съѣдобны, употребляется въ пищу, продается или идетъ на какія нибудь техническія подѣлки (выгонку масла и пр.), а другая сохраняется, чтобы на другой годъ послужить для посѣва.

Говоря короче, нѣтъ ни одного сельскаго хозяйства гдѣ бы обходились безъ сѣмянъ! Однако, несмотря на все это, навѣрно, добрая половина хозяевъ едва-ли хорошо знакома съ природой тѣхъ самыхъ сѣмянъ, съ которыми постоянно приходится имѣть дѣло и едва-ли понимаетъ тѣ сложные процессы, которые совершаются въ сѣмени во время его прорастанія. Однако, для того, чтобы сознательно производить всѣ тѣ манипуляціи (вымачиваніе въ разныхъ растворахъ, прокалываніе кожуры etc.), которыя рекомендуются различными „практическими руководствами“ для разведенія растеній, знанія эти положительно необходимы и только обладая ими всякій разумный и здравомыслящій хозяинъ съумѣетъ критически отнестись къ предлагаемымъ совѣтамъ и изъ тысячи ихъ выбрать лучшіе и наиболѣе пригодные.

При покупкѣ сѣмянъ также весьма важно умѣть отличить хорошій товаръ отъ дурного, а это тоже можетъ быть достигнуто въ совершенствѣ только тогда, когда покупающему хорошо знакомы сѣмена—ихъ внѣшній видъ, свойства и пр.

Въ сельскомъ хозяйствѣ менѣе чѣмъ въ какомъ другомъ дѣлѣ можно пользоваться шаблономъ и чаще чѣмъ гдѣ-либо приходится примѣняться къ обстоятельствамъ. Природа такъ разнообразна, такъ различны почвенныя и климатическія условія и къ тому же такъ сильно они измѣнчивы даже въ одной и той же мѣстности, что существованіе какихъ-либо незыблемыхъ правилъ въ этомъ дѣлѣ совершенно нельзя себѣ даже представить. Мы не стоимъ за безусловное отрѣшеніе отъ тѣхъ правилъ, которыя выработались, можетъ быть, вѣковымъ опытомъ, но совѣтуемъ только, при примѣненіи ихъ, каждый разъ подумать не измѣнились-ли въ какомъ нибудь отношеніи окружающія условія и не слѣдуетъ ли и рекомендуемое правило въ чемъ либо измѣнить или, наконецъ, совсѣмъ отбросить какъ такое, на которое при данныхъ условіяхъ, очень рисковано положиться.

Сѣменемъ называется та часть плода, которая служитъ исключительно для размноженія даннаго растенія.

Самая существенная часть каждаго сѣмени это зародышъ. Кромѣ зародыша, въ каждомъ сѣмени находится большее или меньшее количество питательныхъ веществъ, являющихся обыкновенно первой пищей развивающагося при прораста-ніи сѣмянъ зародыша до того времени, пока послѣдній не достигнетъ той степени своего развитія, когда окажется способнымъ самъ добывать себѣ пищу изъ почвы и окружающаго воздуха.

Въ сѣменахъ фасоли (бобовъ) и нѣкоторыхъ другихъ растеній, уже при поверхностномъ изслѣдованіи, мы замѣчаемъ слѣдующія части: кожуру, плотную, туго-проницаемую для воды оболочку, хорошо облегающую снаружи сѣмя, двѣ сѣмядоли, которыя становятся хорошо различимыми только по снятіи кожуры, и наконецъ зародышъ, находящійся въ щели образуемой двумя половинками сѣмядолей и прикрѣпляющійся къ нимъ обѣимъ.

Въ зародышѣ различаютъ *корешокъ* и *почечку*, изъ которой и должно образоваться будущее растеніе.

При выборѣ сѣмянъ, у которыхъ можно разсмотрѣть зародышъ и прилегающее къ нему питательное вещество (сѣмядоли), всегда слѣдуетъ, при помощи лупы, в н-

мательно разсмотрѣть не попорчены ли зародышъ и сѣмядоли какимъ-нибудь насѣкомымъ, такъ какъ подобныя сѣмена могутъ быть или совсѣмъ невсхожими или же обѣщаютъ въ будущемъ слабый и недолговѣчный ростъ.

У большинства другихъ сѣмянъ, зародышъ будущаго растенія помѣщенъ такъ, что его снаружи замѣтить нельзя, такія сѣмена отличить по наружному виду значительно труднѣе.

Однако при выборѣ и такихъ сѣмянъ опытные садовники и огородники никогда не пренебрегаютъ внимательнымъ осмотромъ ихъ внѣшности и въ чистотѣ, свѣжести окраски, правильности формъ и равномѣрно-крупной величинѣ сѣмянъ и пр. они видятъ залогъ ихъ хорошихъ качествъ.

Довольно распространена также у многихъ садовниковъ привычка пробовать сѣмена на вкусъ.

Впрочемъ какъ бы ни былъ убѣдителенъ внѣшній осмотръ сѣмянъ, испытаніе всхожести ихъ, всетаки, далеко оставляетъ за собой всѣ перечисленные способы, поэтому мы и позволимъ себѣ нѣсколько подробнѣе остановиться на этомъ весьма важномъ вопросѣ.

2198. **Испытаніе всхожести** производятъ самыми разнообразными способами. Чаще всего поступаютъ такъ: изъ подлежащихъ испытанію сѣмянъ берутъ нѣкоторое опредѣленное число ихъ (одну или нѣсколько сотенъ) и раскладываютъ между двухъ кусковъ смоченнаго сукна или на сыромъ пескѣ, или, наконецъ, въ ящикахъ наполненныхъ сырымъ мохомъ, опилками и пр., стараясь, чтобы сѣмя отъ сѣмени лежало, повозможности дальше.

Затѣмъ, время отъ времени, производятъ осмотръ этихъ сѣмянъ, записывая время появленія ростковъ и число давшихъ ростки сѣмянъ. Сѣмена загнившія также сосчитываются и удаляются.

Чѣмъ больше сѣмянъ прорастаетъ и чѣмъ меньше будетъ промежутокъ отъ времени появленія перваго роста до послѣдняго, тѣмъ сѣмена лучше.

Для большаго удобства нѣкоторые хозяева при испытаніи всхожести сѣмянъ пользуются иногда особыми приборчиками крайне несложной конструкціи, вродѣ слѣдующихъ:

1) берутъ плоскіе, высотою приблизительно $1^1/_2 - 2$ вершка, цинковые сосуды. Внутри ихъ на особыхъ стойкахъ располагаютъ рядами стеклянныя пластинки, а на дно сосудовъ наливаютъ немного воды. На стеклянныя пластинки кладутъ полоски бѣлой фильтровальной бумаги т. обр., чтобы вся стеклянная пластинка была закрыта бумагой, а концы ея, свѣшивалсь внизъ, достигали воды, налитой въ сосудѣ.

На фильтровальную бумагу кладутъ сѣмена. Необходимая влага достигаетъ къ нимъ по бумагѣ. Сверху сосуды можно покрыть стеклами, которыя будутъ предохранять отъ пыли и препятствовать быстрому испаренію воды.

2) Для крупныхъ сѣмянъ употребляютъ еще иногда особыя глиняныя или деревянныя пластинки съ отверстіями, въ которыя помѣщаются сѣмена, но черезъ которыя, однако, провалиться насквозь онѣ не могутъ. Такія пластинки также помѣщаются въ сосудѣ съ водой, такъ чтобы послѣдняя только слегка смачивала нижнюю поверхность испытуемыхъ сѣмянъ.

3) Употребляютъ еще иногда и такой приборъ: въ обыкновенный глиняный цвѣточный горшокъ на дно, пальца на $2 - 2^1/_2$ насыпается чистый просѣянный песокъ, затѣмъ на него кладутся сѣмена и снова все пальца на $^1/_2 - 1$ засыпается пескомъ. Такой горшокъ ставится въ воду, такъ, чтобы послѣдняя постоянно смачивала песокъ, но однако уровень ея никогда не достигалъ бы самыхъ сѣмянъ, т. к. въ послѣднемъ случаѣ дыханіе прорастающихъ сѣмянъ было бы затруднено и проростаніе шло неправильно, что, конечно, отразилось бы и на полученныхъ результатахъ.

Подготовленіе сѣмянъ къ посѣву.

Когда сѣмена выбраны и наступаетъ время подходящее для посѣва, сѣмена намачиваютъ въ водѣ, чтобы они нѣсколько размякли и набухли. Для большинства сѣмянъ обыкновенно бываетъ достаточнымъ

1—2 дневное вымачиваніе; сѣмена петрушки, укропа, тмина, моркови, сельдерея, лука и нѣкоторыхъ другихъ приходится вымачивать нѣсколько долѣе. Очень долгаго вымачиванія требуютъ сѣмена различныхъ ягодныхъ растеній, малины, земляники и др. (до 5 дней). Сѣмена свеклы и арбуза и въ пятидневный срокъ не всегда достаточно намокаютъ, такъ что ихъ приходится мочить еще дольше.

Здѣсь умѣстно замѣтить, что лучше недомочить сѣмена, чѣмъ перемочить, такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ сѣмена легко подвергаются загниванію.

Сѣмена рѣпы, брюквы, различныхъ сортовъ капусты можно сѣять безъ всякой подготовки — сухими.

Сѣмена огурца и тыквы вполнѣ достаточно намачивать 1 день, но можно сѣять и сухими.

Сѣмена фасоли (турецкихъ бобовъ) лучше всего сѣять сухими, тогда, хотя всходы и появляются нѣсколько позже, но за то бываютъ дружнѣе и меньшій $^0/_0$ сѣмянъ погибаетъ.

Сѣмена, покрытыя толстой непромокаемой въ водѣ кожурой, можно обваривать кипяткомъ, отчего кожура на послѣднихъ лопается и они легче поддаются вымачиванію.

2199. **Проращиваніе сѣмянъ.** Для достиженія большей скорости при выгонкѣ растеній иногда не довольствуются намачиваніемъ сѣмянъ, но проращиваютъ ихъ, что легко достигается помѣщеніемъ проращиваемыхъ сѣмянъ въ нѣсколько разъ сложенныя и хорошо промоченныя тряпки или въ ящики съ опилками или мохомъ и т. п. При этомъ надо только имѣть въ виду, что проращиваніе требуетъ высокой температуры, почему проращиваемыя сѣмена слѣдуетъ непремѣнно держать въ комнатѣ и лучше поближе къ печкѣ. Проращиваніе ведется до тѣхъ поръ, пока не получатся болѣе или менѣе замѣтные ростки.

Для огурцовъ, если приходится проращивать немного сѣмянъ, можно рекомендовать слѣдующій способъ.

Слегка намоченныя сѣмена по одной или по двѣ штукѣ садятся въ яичныя скорлупки (половинки отъ разбитыхъ куриныхъ яицъ), наполненныя хорошей легкой землей. Затѣмъ эти скорлупки съ посаженными сѣменами вкапываются въ корзинки или ящики съ пескомъ или землей и держатся въ комнатахъ, на хорошо освѣщаемыхъ солнцемъ окнахъ до тѣхъ поръ, пока не установится теплая погода и можно будетъ высадить разсадку на гряды. При пересадкѣ скорлупа переносится на гряды вмѣстѣ съ растеніемъ, чтобы не потревожить корни. Единственное, что при этомъ можно допустить, это гдѣ нибудь съ краю осторожную проломку скорлупы.

Общія условія проростанія сѣмянъ.

Когда сѣмя попало въ условія благопріятныя для его развитія, т. е. если имѣется достаточное количество влаги, тепла и воздуха, то оно начинаетъ проростать. Первое измѣненіе какое мы замѣтимъ въ проростающемъ сѣмени будетъ разбуханіе его, увеличеніе объема и вѣса (послѣднее вслѣдствіе всасыванія изъ почвы воды).

Когда затѣмъ питательныя вещества, заключенныя въ сѣмени, придутъ, подъ вліяніемъ этихъ факторовъ, въ такое состояніе, что станутъ годными для питанія находящагося въ нихъ зародыша, то послѣдній прорываетъ кожуру сѣмени и выходитъ наружу. Сначала для проростанія сѣмянъ необходимы только опредѣленная средняя температура и вода; свѣтъ не только совершенно не нуженъ, но даже вреденъ.

Большинство растеній начинаетъ проростать при температурѣ около 4^0 R. Однако для каждаго растенія существуютъ самыя низшія и самыя высокія температуры, при которыхъ проростаніе возможно, а также температура при которой оно идетъ наилучшимъ образомъ.

Такъ, изъ нашихъ огородныхъ растеній лучше всего проростаютъ: бобы, тыква, амурныя яблоки и баклажаны при температурѣ около 20—25°, подсолнечникъ и табакъ при температурѣ около 28°, а дыня и огурцы при температурѣ около 35°.

Конечно указанныя здѣсь температуры есть **наилучшія** и на практикѣ очень рѣдко приходится проращивать въ подобныхъ условіяхъ.

Для посѣвовъ, которые, по какимъ-либо причинамъ, должны будутъ обходиться или совсѣмъ безъ поливки или-же она можетъ быть производима довольно рѣдко, слѣдуетъ помнить, что почва на открытыхъ мѣстахъ, да еще подверженная дѣйствію прямыхъ солнечныхъ лучей высыхаетъ очень быстро и. т. к. проростающія сѣмена въ свѣтѣ не нуждаются, то весьма полезно будетъ чѣмъ-либо оттѣнить посѣвы или даже укрыть рогожами.

Здѣсь можно также замѣтить, что большинство сѣмянъ мелкихъ, произростающихъ быстро, менѣе чувствительны къ этому и наоборотъ, чѣмъ сѣмя крупнѣе и чѣмъ дольше періодъ его прораствания, тѣмъ опаснѣе для него недостатокъ влаги въ почвѣ.

Затѣмъ весьма важно, если сѣмя проросло, не допустить, чтобы ростокъ завялъ, т. к. вторичное проростаніе будетъ тогда очень трудно.

Источникомъ тепла для сѣмянъ, проростающихъ въ парникѣ, будетъ навозъ, для сѣмянъ проростающихъ на грядахъ — солнце.

Способность-же почвъ къ нагрѣванію опредѣляется главнымъ образомъ слѣдующимъ: 1) лучепоглощательной способностью почвы (отчего почвы свѣтлыя, песчанныя, глинистыя, поглощаютъ тепло и нагрѣваются больше, чѣмъ черноземныя) и 2) **теплоемкостью**.

Теплоемкость почвы влажной больше теплоемкости почвы сухой, т. е. послѣдняя требуетъ извнѣ для своего нагрѣванія меньшаго количества тепла, чѣмъ первая.

2200. **Время посѣва.** Чѣмъ раньше въ данной мѣстности стаиваетъ снѣгъ и начинается тепло, тѣмъ раньше начинается посѣвъ различныхъ огородныхъ растеній. Первыми сѣятся обыкновенно морковь, петрушка, шпинатъ, горохъ, ранняя капуста. Всѣ они сѣятся сейчасъ же какъ стаетъ снѣгъ, что бываетъ обыкновенно въ средней Россіи въ мартѣ или апрѣлѣ. Посѣвъ на гряды у насъ продолжаютъ приблизительно до 20-го мая (когда сѣютъ грядные огурцы), а то и позже. Нѣкоторыя овощи, какъ напр. кроссъ-салатъ, шпинатъ, рѣдисъ и пр. могутъ быть высѣваемы въ теченіе всего лѣта въ разные сроки, чтобы постоянно имѣть ихъ свѣжими. Кромѣ весенняго посѣва существуетъ еще посѣвъ осенній (въ августѣ) для нѣкоторыхъ двухлѣтнихъ огородныхъ растеній, какъ напр. для тмина, ложечной травы и пр.

Посѣвъ въ парники производится весной или одновременно съ раннимъ посѣвомъ на гряды или нѣсколько раньше, смотря по тому когда желаютъ имѣть парниковыя овощи.

2201. **Глубина посѣва** зависитъ обыкновенно отъ величины высѣваемыхъ сѣмянъ. Считаютъ посѣвъ правильнымъ, если высота засыпки сѣмянъ въ 2—3 раза превосходитъ толщину самихъ сѣмянъ. Изъ этого слѣдуетъ, что болѣе крупныя сѣмена приходится сѣять глубже и наоборотъ.

Мелкія огородныя сѣмена высѣваютъ на гряды и затѣмъ или просто придавливаютъ ихъ доской или же слегка задѣлываютъ деревянными граблями.

Можно также вмѣсто подобной задѣлки слегка покрыть посѣянныя сѣмена тонкимъ слоемъ самой рыхлой просѣянной земли.

При посѣвѣ въ парникахъ мелкія сѣмена можно сѣять безъ всякой покрышки.

Прикрываніе сѣмянъ дѣлается главнымъ образомъ для лучшаго предохраненія ихъ отъ различныхъ вредныхъ вліяній климата. Въ парникахъ, гдѣ подобныя случайныя вліянія сведены къ минимуму, конечно, и прикрываніе сѣмянъ менѣе необходимо, чѣмъ при посѣвѣ на гряды.

Если для покрыванія сѣмянъ приходится употреблять тяжелую, глинистую или суглинистую почву, то посѣвъ покрываютъ болѣе тонкимъ слоемъ, при поровѣ изъ болѣе рыхлой земли можно задѣлывать сѣмена глубже.

На мѣстахъ сырыхъ сѣмена сѣятъ менѣе глубоко, чѣмъ на сухихъ.

Для болѣе равномѣрнаго разсѣиванія очень мелкихъ сѣмянъ послѣднія тщательно смѣшиваются съ нѣкоторымъ количествомъ сухого песка и затѣмъ уже высѣваются на мѣсто.

2202. **Различные способы посѣва.** При посѣвѣ въ парники почти всегда сѣютъ сѣмена въ разбросъ, если же посѣвъ производится на гряды, то и здѣсь для сѣмянъ мелкихъ почти всегда примѣняется этотъ способъ, если же мы имѣемъ дѣло съ сѣменами крупными: бобами, горохомъ, огурцами и пр., то посѣвъ производится или рядами или въ шахматномъ порядкѣ. При посѣвѣ рядами направленіе рядамъ можно давать или вдоль или поперекъ грядъ. При производствѣ посѣва рядами вдоль грядъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ длинный шнуръ и натягиваютъ его надъ грядой приблизительно надъ тѣмъ мѣстомъ, гдѣ желаютъ сдѣлать посѣвъ. По шнуру, какъ по линейкѣ, заостренной палкой проводятъ вдоль гряды борозду, затѣмъ шнуръ снимаютъ и переносятъ на другое мѣсто гряды и т. д.

Чтобы облегчить натягиваніе шнура къ концамъ его привязываютъ заостренные колья, которые могутъ быть втыкаемы въ концы грядъ.

Для облегченія проведенія бороздъ, на большихъ огородахъ вмѣсто шнура пользуются иногда особымъ бороздникомъ.

Устройство его крайне просто и онъ безъ труда можетъ быть сдѣланъ домашнимъ способомъ. Главная часть его деревянный валъ, на круглой поверхности котораго набиты обручи въ томъ числѣ, сколько бороздъ желаютъ провести на поверхности одной гряды. При этомъ длина вала должна равняется ширинѣ гряды.

Если желаютъ приспособить валъ для дѣланья поперечныхъ бороздъ, то обручи снимаютъ и къ круглой поверхности вала (вдоль его) прибиваютъ рейки.

2203. **Первая поливка посѣвовъ.** Когда посѣвъ сдѣланъ, надо произвести поливку. При этомъ надо быть особенно осторожнымъ, чтобы не размыть поверхность почвы, такъ какъ въ противномъ случаѣ сѣмена могутъ расположиться неправильно или быть вымытыми со своихъ мѣстъ и всходъ сѣмянъ получится неровный. Для поливки, въ этомъ случаѣ, лучше всего употреблять лейки съ самымъ мелкимъ ситечкомъ. Держать лейку при поливкѣ слѣдуетъ возможно выше отъ поверхности почвы, такъ какъ льющіяся изъ нея струи воды ударяютъ тогда съ значительно меньшей силой и менѣе размываютъ почву.

2204. **Отѣненіе посѣвовъ.** При посѣвахъ, сдѣланныхъ поздно весной или въ началѣ лѣта, посѣянныя сѣмена до появленія всходовъ очень хорошо чѣмъ либо прикрыть. Когда появятся всходы, эту покрышку удаляютъ. При посѣвѣ на грядахъ для покрышки могутъ служить солома, листья, **срѣзанная** сорная трава и пр. Посѣвы въ парникахъ покрываютъ рогожами, соломой или досками поверхъ стеколъ. На большихъ огородахъ вмѣсто покрышки иногда просто бѣлятъ стекла парниковъ растворомъ мѣла въ водѣ. Всѣ подобныя покрышки имѣютъ цѣлью возможно долгое сохраненіе влаги, такъ необходимой для проростающихъ сѣмянъ.

2205. **Охрана посѣвовъ отъ птицъ.** Многія посѣвы (напр. горохъ) очень часто подвергаются нападенію различныхъ птицъ; для избѣжанія этого сдѣланные посѣвы также весьма полезно прикрывать или тѣми предметами, какіе были указаны въ предъидущемъ параграфѣ или хворостомъ, или рубленнымъ ельникомъ и пр.

Уходъ за всходами.

Когда изъ посѣянныхъ сѣмянъ покажутся всходы, необходимо внимательно осмотрѣть не густо ли былъ сдѣланъ посѣвъ. Въ послѣднемъ случаѣ всходы приходится

прорѣдить. Прорѣживаніе дѣлается выдергиваніемъ излишнихъ всходовъ. Дальнѣйшій уходъ за всходами состоитъ въ полотьбѣ и поливкѣ. Полотьба, равно какъ и только что упомянутое прорѣживаніе, должно быть производимо или послѣ дождя или послѣ поливки, когда почва между растеній сыра и при выдергиваніи сорныхъ травъ не сыпется съ ихъ корешковъ. Полоть гряды съ пересохшей почвой очень трудно, т. к. корешки сорныхъ травъ тогда легко остаются не выдернутыми, а если и выдергиваются, то вмѣстѣ съ ними очень легко выдернуть и посѣянныя огородныя растенія.

Относительно поливки можно замѣтить, что ее предпочтительнѣе производить или рано утромъ, или передъ заходомъ солнца.

2206. **Окучиваніе.** Нѣкоторыя растенія для болѣе успѣшнаго развитія требуютъ окучиванія, которое производится такимъ образомъ: земля, окружающая окучиваемое растеніе, придвигается къ послѣднему или непосредственно руками, или при помощи особыхъ окучниковъ. Засыпать стебли всходовъ слѣдуетъ до первыхъ листьевъ. Окучиваніе очень удобно производить одновременно съ полотьбой. Примѣнять его можно къ картофелю, капустѣ, гороху и нѣк. др. огородн. раст.

2207. **Плодосмѣнъ въ огородѣ.** На всякомъ благоустроенномъ огородѣ, если желаютъ, чтобы всѣ овощи родились возможно хорошо, необходимо завести т. назыв. плодосмѣнъ.

Можно завести или трехъ-польный или четырехъ-польный плодосмѣнъ. Въ первомъ случаѣ весь огородъ разбивается на три части, причемъ каждую изъ этихъ частей надо удобрять навозомъ всего одинъ разъ въ три года. На одномъ изъ участковъ можно посадить капусту, такъ какъ капуста любитъ землю жирную только-что удобренную, и брюкву, на второмъ участкѣ (предполагая, что онъ былъ удобренъ навозомъ прошлый годъ) садятъ: картофель, огурцы, свеклу, брюкву, рѣпу, морковь и рѣдьку, на третьемъ, удобривъ его предварительно золою или известью, садятъ: лукъ, горохъ. свеклу, морковь и рѣпу. На второй годъ 1 часть остается безъ удобренія и на нее садятъ то, что росло на 2-ой части, 2-ая часть удобряется золою и на нее садятъ тѣ растенія, какія росли на третьей части; 3-я часть удобряется навозомъ и на нее садятъ: капусту и брюкву.

На третій годъ: 1 ч. удобряется золою, 2 ч.—навозомъ и 3 остается безъ удобренія. На первомъ участкѣ садятъ то, что было на второмъ, на второмъ то, что было на третьемъ и на третьемъ то, что въ прошломъ году было на первомъ участкѣ.

На четвертый годъ повторяется то же, что было сдѣлано въ первый годъ, на пятый то же, что—во второй и т. д.

При четырехъ-польномъ плодосмѣнѣ огородъ дѣлится на четыре части и каждая часть удобряется навозомъ одинъ разъ въ четыре года.

Смѣна растеній на каждомъ участкѣ при этой системѣ, будетъ слѣдующая:

1) Капусту садятъ первую по удобреніи навозомъ.

2) Брюкву, свеклу и огурцы — на второй годъ послѣ удобренія.

3) Лукъ, горохъ, бобы, морковь, петрушку, рѣпу, рѣдисъ, рѣдьку — на третій годъ послѣ удобренія.

4) Картофель садятъ на четвертый годъ. Послѣ картофеля участокъ удобряется навозомъ. Затѣмъ все мѣсто поглубже вспахивается вмѣстѣ съ навозомъ, чтобы закопать его поглубже.

Весной все мѣсто опять перепахиваютъ, дѣлаютъ гряды и плодосмѣнъ опять идетъ сначала въ указанномъ порядкѣ.

2208. **Подставка палокъ, хворосту.** Если культивируемыя растенія вьющіяся (горохъ, бобы) или вообще способны достигнуть высокаго роста (кукуруза, томаты и пр.), то къ нимъ необходимо подставить палки или для вьющихся хворостъ.

Подобную подстановку необходимо сдѣлать своевременно, т. к. въ противномъ случаѣ самъ процессъ подстановки дѣлается болѣе затруднительнымъ, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ (напр. для гороха) прямо-таки невозможнымъ, вслѣдствіе того, что отдѣльныя растенія сильно переплетаются другъ съ другомъ.

При подстановкѣ палокъ, растенія подвязываются къ нимъ при помощи мочалъ или, спеціально имѣющейся въ продажѣ для этой цѣли, рафіи.

Подвязываніе должно быть произведено такимъ образомъ, чтобы мочала или рафія отнюдь не рѣзали подвязанныхъ растеній.

2209. **Вентиляція парниковъ** Для растеній, культивируемыхъ въ парникахъ, доступъ свѣжаго воздуха и опредѣленная для каждаго сорта растеній температура необходимы для вполнѣ успѣшнаго роста.

Достигается же это тѣмъ, что парниковыя рамы въ извѣстное время дня (а иногда даже и ночью) нѣсколько приподнимаются на часъ, на два.

Теплые парники въ $1^1/_2$ арш. глубины для бобовъ, огурцовъ, дынь, арбузовъ и баклажана — должны имѣть температуру около 18—20° R., полутеплые — въ 1 арш. глубины для разведенія салата, шпината, капусты, редиса, моркови и т. п. 12—15°R. и холодные парники въ $^1/_2$ арш. глубины для капустной, табачной и прочей разсады 8—12° R.

Однимъ изъ признаковъ недостаточности свѣжаго воздуха въ парникахъ будетъ вытягиваніе растеній, которое бываетъ, впрочемъ, и при недостаткѣ для растеній свѣта (въ послѣднемъ случаѣ растенія кромѣ того мѣняютъ свою зеленую окраску, на болѣе свѣтлую — блѣднѣютъ).

Уходъ за огородными растеніями.

2210. **Амурное яблоко**, см. помидоръ.

2211. **Анисъ** сѣется ранней весною, въ разбросъ. Когда появятся всходы, ихъ необходимо прорѣдить такъ, чтобы растеніе отъ растенія было не ближе $^1/_4$ аршина. Почву анисъ любитъ черноземную, хорошо разработанную.

2212. **Арбузъ.** Въ среднихъ губерніяхъ арбузъ разводятъ очень рѣдко и то почти всегда въ парникахъ. Такъ какъ растеніе это требуетъ значительнаго тепла почти во все время своего развитія, то необходимо посѣвъ его производить возможно раньше. Поэтому принято парники, предназначенные для культуры арбуза, набивать навозомъ приблизительно съ такимъ расчетомъ, чтобы парникъ былъ совершенно готовъ въ первыхъ числахъ февраля. Передъ посѣвомъ, сѣмена арбуза вымачиваютъ въ водѣ отъ 1 до 2 сутокъ. Затѣмъ сѣмена проращиваются. Проращиваніе можно съ успѣхомъ производить въ комнатахъ въ опилкахъ, мхѣ и т. п. (см. раньше—проращиваніе). Сѣмена, пустившія ростки, разсаживаютъ по горшечкамъ, наполненнымъ смѣсью лиственной и перегнойной земли. Когда разсада арбуза достигнетъ высоты нѣсколькихъ вершковъ (въ февралѣ) ее пересаживаютъ въ парникъ по одному растенію черезъ раму, т. к. арбузъ сильно разростается и своими плетями занимаетъ огромное пространство. Когда начнутъ образовываться плоды, то весьма не лишне слѣдить, чтобы на каждой плети было не болѣе одного плода, лишніе должны быть осторожно обрываемы.

2213. **Артишокъ.** Сѣмена передъ посѣвомъ, въ началѣ февраля проращиваются въ опилкахъ или хорошей лиственной землѣ. Когда появятся первые листья, ростъ растеній временно (на недѣлю или полторы) искусственно пріостанавливается засыпкой всходовъ снѣгомъ, или постановкой въ ледникъ, или же наконецъ прекращеніемъ поливки до степени легкой вялости.

Послѣ этого растенія разсаживаются въ небольшіе горшечки, которые зарываются въ парники. Въ маѣ мѣсяцѣ растенія постепенно пріучаются къ воздуху возможно частымъ сниманіемъ рамъ, а въ двадцатыхъ числахъ мая артишоки

разсаживаются порѣже на гряды. На воздухѣ артишокъ хорошо растетъ, если его хорошо пригрѣваетъ солнце, а почва нѣсколько влажна, рыхла и богата питательными составными частями.

2214. **Баклажанъ.** Посѣвъ сѣмянъ производятъ въ февралѣ мѣсяцѣ, въ горшки. Когда разсада нѣсколько подрастетъ, растенія пересаживаются въ горшки, но уже поодиночкѣ. Изъ послѣднихъ разсада переносится въ парники, гдѣ и остается до полнаго вызрѣванія плодовъ. Подъ одну раму можно помѣщать отъ 12 до 20 экземпляровъ баклажанныхъ растеній.

2215. **Бобы** (турецкіе). Сѣмена сѣются на гряды сухими, когда окончательно стаетъ снѣгъ и земля успѣетъ нѣсколько пообсохнуть, что въ нашихъ широтахъ бываетъ въ началѣ мая.

Впрочемъ, для ранняго полученія бобовъ, послѣдніе можно выращивать предварительно въ комнатѣ въ горшкахъ и затѣмъ уже пересаживать на гряды.

Посѣвъ или посадку на гряды производятъ обыкновенно продольными или поперечными рядами, причемъ растеніе отъ растенія должно находиться не ближе $^1/_4$—$^1/_2$ арш. другъ отъ друга.

Засыпка сѣмянъ землею должна быть сдѣлана не глубокою, на палецъ — не больше. Сѣять сѣмена можно штуки по двѣ вмѣстѣ, но всегда стараясь, чтобы выемка сѣмени, откуда пойдетъ ростокъ, была направлена книзу.

Если нѣтъ сильной засухи, то поливать бобы не надо, кромѣ одного раза послѣ посѣва.

При разведеніи высокихъ сортовъ бобовъ, къ послѣднимъ необходимо заблаговременно подставить высокія жерди, при разведеніи же низкихъ сортовъ, жердей не требуется и вполнѣ достаточно употребить для подставки хворостъ или просто небольшіе прутья.

При ранней парниковой культурѣ бобовъ, послѣдніе предварительно выращиваются въ комнатахъ, въ цвѣточныхъ горшкахъ и затѣмъ уже разсаживаются въ парникахъ.

Очень тучной, свѣжеудобренной почвы бобы не любятъ, поэтому лучше всего разводить ихъ въ тѣхъ частяхъ огорода, гдѣ почва годъ или два не была удобряема, а находилась подъ другими растеніями.

2216. **Брюква** разводится сѣменами, высѣваемыми предварительно въ парникъ. Разсада пересаживается на гряды.

Свѣжаго удобренія брюква не любитъ и лучше всего разводится на второе или третье лѣто послѣ удобренія. Необходимы поливка, вышалываніе сорныхъ травъ и окучиваніе.

2217. **Горохъ.** Сѣмена передъ посѣвомъ могутъ быть вымачиваемы. Посѣвъ производятъ рядами, подобно тому, какъ было сказано для бобовъ, но разстояніе между разстеніями можетъ быть меньшимъ, т. к. горохъ кустится гораздо менѣе бобовъ.

Посѣянныя сѣмена прикрываются сверху землей приблизительно на вершокъ. Такъ какъ зерна гороха составляютъ лакомую пищу для многихъ птицъ, то сдѣланные посѣвы гороха необходимо тщательно оберегать отъ послѣднихъ путемъ постановки пугалъ, прикрытія грядъ хворостомъ и пр.

Подходящимъ временемъ для посѣва гороха на гряды будетъ середина апрѣля, какъ только распустится земля. Когда горохъ достигнетъ величины 3—4 вершковъ, землю вокругъ него весьма полезно окучить или, въ крайнемъ случаѣ, разрыхлить.

При разведеніи гороха въ парникахъ, набивку послѣднихъ очень хорошо производить навозомъ, смѣшаннымъ пополамъ съ сухимъ прошлогоднимъ листомъ. Во время роста въ парникѣ горохъ требуетъ очень много свѣжаго воздуха, почему парникъ долженъ быть открываемъ возможно чаще.

Относительно почвы для гороха можно повторить то же, что было сказано и относительно бобовъ.

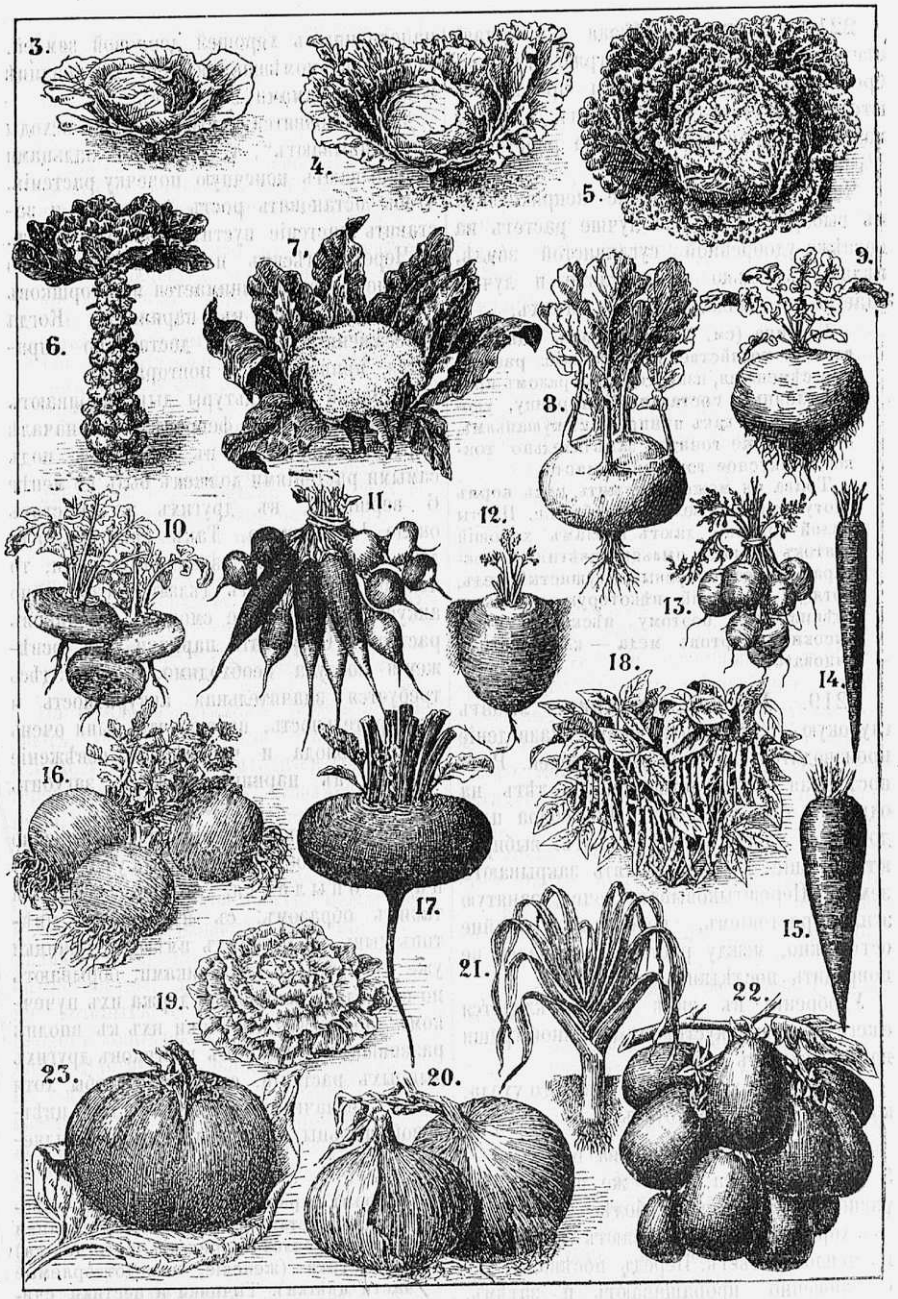


Рис. 256. Огородныя растенія. 3—Капуста бѣлокочанная ранняя ивановская, 4—Тоже поздняя греческая пудовая, 5—Сафойская ранняя де-Вертю, 6—Брюссельская капуста, 7—Капуста цвѣтная ранняя парниковая гаагская, 8—Синяя кольраби, 9—Брюква бѣлая, 10—Рѣпа майская бѣлая, 11—Рѣдисъ, 12—Коротель парижская, 13—Коротель геранская, 14—Морковь альтрингамская, 15—Морковь брауншвейгская, 16—Сельдерей пражскій исполинскій, 17—Свекла египетская, 18—Бобы фляжоле восковые (низкорослые), 19—Салатъ каменная голова, 20—Лукъ рѣпчатый піттаускій, 21—Лукъ поррей, 22—Томаты король Гумбертъ, 23—Томаты Микадо.

2218. **Горчица** (бѣлая и черная) сѣется ранней весной на гряды въ разбросъ. Полученные всходы прорѣживаются такъ, чтобы растеніе отъ растенія находилось приблизительно на разстояніи $^1/_4$ арш.

Черная горчица крайне неприхотлива къ выбору почвы, но лучше растетъ на несвѣже-удобренной суглинистой землѣ, бѣлая нѣсколько прихотливѣе и лучше удается на почвахъ болѣе легкихъ.

Горчица (см. § 114) имѣетъ довольно важное хозяйственное значеніе: растертыя сѣмена ея, извѣстнымъ образомъ приготовленныя, составляютъ горчицу, употребляемую какъ приправу къ кушаньямъ, изъ нихъ же гонится замѣчательно тонкое и вкусное горчичное масло.

Трава ея можетъ служить, какъ кормъ скоту или какъ зеленое удобреніе. Цвѣты бѣлой горчицы даютъ пчеламъ хорошій взятокъ въ видѣ пыльцы (цвѣтня) и нектара, дающаго вкусный и душистый медъ, хотя и имѣющій нѣкоторую горечь и оцѣниваемый поэтому нѣсколько ниже высокихъ сортовъ меда — клевернаго и липоваго.

2219. **Груша земляная**. любитъ глубокую, черноземную почву. Разведеніе производится при помощи клубней. Разъ посѣянная сохраняется много лѣтъ на одномъ и томъ-же мѣстѣ. Для сбора плодовъ, ее слегка подкапываютъ, выбираютъ лучшіе клубни и опять закрываютъ землей. Перештыковывать почву, занятую этимъ растеніемъ, необходимо крайне осторожно, между растеній, стараясь не повредить послѣднихъ.

Удобреніе въ видѣ навоза кладется ежегодно между кустиками земляной груши на поверхность земли.

Въ теченіе всего лѣта никакого ухода, кромѣ полки, не требуетъ.

2220. **Дыня**. Для посѣва берутъ 4—5 лѣтнія сѣмена, если же имѣются въ распоряженіи сѣмена болѣе свѣжія, то ихъ хорошенько просушиваютъ въ комнатѣ въ тепломъ мѣстѣ. Передъ посѣвомъ ихъ обыкновенно проращиваютъ и затѣмъ, только когда появятся ростки, ихъ разсаживаютъ по небольшимъ горшечкамъ, наполненнымъ хорошей дерновой землей. Горшечки помѣщаются или въ теплицѣ или подъ рамами парниковъ.

Когда появятся третьи листья, всходы „прищипываютъ“, т. е. двумя пальцами отщипываютъ конечную почечку растенія, чтобы остановить ростъ въ высоту и заставить растеніе пустить боковые побѣги.

Черезъ мѣсяцъ или даже нѣсколько раньше разсада вынимается изъ горшковъ и разсаживается въ парникахъ. Когда пересаженные всходы достаточно оправятся, прищипываніе повторяютъ.

Парники для культуры дынь набиваютъ довольно рано (въ февралѣ или началѣ марта). Слой земли въ парникахъ подъ самыми растеніями долженъ быть не менѣе 6 вершковъ, въ другихъ же мѣстахъ около $^1/_4$ аршина. Такъ какъ разсада дынь очень боится излишней сырости, то поливку ея слѣдуетъ дѣлать чрезвычайно аккуратно, чтобы не смочить стволиковъ растеній. Открывать парники для освѣженія воздуха необходимо, но и здѣсь требуется значительная аккуратность и осмотрительность, потому что дыня очень боится холода и чрезмѣрное освѣженіе воздуха въ парникѣ можетъ загубить разсаду.

Въ дальнѣйшемъ уходѣ за дыней можно указать на необходимость искусственнаго опыленія, которое дѣлается такимъ образомъ: съ нѣкоторыхъ цвѣтовъ дынь, на которыхъ имѣются тычинки уже съ зрѣлыми пыльниками, обрываютъ по нѣскольку тычинокъ и держа ихъ пучечкомъ, подносятъ пыльники ихъ къ вполнѣ развившимся рыльцамъ пестиковъ другихъ дынныхъ растеній, стараясь, чтобы хотя самое незначительное количество цвѣтневой пыльцы попало на каждое опыляемое рыльце.

Кромѣ окрашенной части цвѣтка—вѣнчика, въ цвѣтахъ различаютъ еще тычинки (мужскіе, оплодотворяющіе части цвѣтка) и пестики (женскіе, оплодотворяемые части цвѣтка). Тычинки и пестики считаются самою главною частью всякаго цвѣтка; располагаются-же они по большей части въ самой центральной части послѣдняго. На концахъ тычинокъ помѣщаются особые мѣшечки — пыльники, въ которыхъ вырабатывается такъ назыв. цвѣточная пыльца или цвѣтень. Часть пестика, изъ которой развивается плодъ, называется завязью.

Для развитія завязи необходимо, чтобы пыльца изъ пыльниковъ попала на рыльце пестика, составляющее верхнюю часть послѣдняго.

Установлено, что плоды получаются лучшаго качества, если развитію завязи предшествовало перекрестное опыленіе, т. е. такое, при которомъ пыльца, выработанная однимъ цвѣткомъ, послужила для опыленія рыльца другого цвѣтка на томъ же или еще лучше на другомъ растеніи.

Въ природѣ перекрестное опыленіе совершается отчасти при помощи вѣтра, отчасти при содѣйствіи нѣкоторыхъ насѣкомыхъ, изъ которыхъ пчелы, безъ сомнѣнія, занимаютъ первое мѣсто.

Въ парникахъ и теплицахъ гдѣ не можетъ быть ни вѣтра, ни насѣкомыхъ, опыленіе производятъ обыкновенно искусственнымъ образомъ или такъ, какъ только-что было описано, или тонкой кисточкой, снимая пыльцу съ однихъ цвѣтовъ и перенося куда слѣдуетъ на другіе.

На каждомъ дынномъ растеніи опыляютъ, обыкновенно, не всѣ цвѣты, а только тѣ, которыя находятся на нѣкоторомъ разстояніи отъ стволиковъ растеній. На каждомъ растеніи вполнѣ достаточно опылить около десятка цвѣтовъ. Чтобы образующіеся плоды не гнили, прикасаясь къ сырой землѣ, между ними и землей подкладываютъ какіе-нибудь раздѣляющіе предметы, вродѣ черепковъ битой посуды, дощечекъ и т. п. Плети, на которыхъ совсѣмъ не образовалось плодовъ, обрѣзаютъ и удаляютъ изъ парника. Плети-же съ плодами располагаютъ въ парникѣ такимъ образомъ, чтобы каждая плеть лежала въ парникѣ совершенно свободно, не налегая и не затѣняя сосѣдней. Чтобы плети не сходили со своего мѣста, ихъ можно пришпиливать къ землѣ особыми деревянными шпильками.

2221. **Земляника** разводится обыкновенно усами и гораздо рѣже сѣменами. Усы для этой цѣли отдѣляются отъ питающаго растенія тогда, когда они укоренятся. Для содѣйствія укорененію усовъ ихъ можно пришпиливать къ землѣ деревянными шпильками или просто мѣстами засыпать землею. По отношенію къ выбору почвы земляника не прихотлива, но тѣмъ не менѣе нельзя не признать, что любимой ея почвой будетъ суглинистая или супесчаная черноземная.

Влажность почвы для успѣшнаго роста земляники должна быть умѣренная, чрезмѣрная сухость, какъ и сильная влажность одинаково не выносятся этимъ растеніемъ.

Сильнаго солнечнаго припека земляника не требуетъ и хорошо удается даже въ полутѣнистыхъ защищенныхъ мѣстахъ.

Гряды для культуры земляники лучше всего дѣлать средней высоты, т. к. по условіямъ влажности такія наиболѣе всего подходятъ. При устройствѣ грядъ, послѣднія довольно сильно удобряются навозомъ, такъ какъ земляника для вполнѣ хорошаго роста и плодоношенія требуетъ обильнаго удобренія. Послѣднее лучше всего зарыть на грядахъ на глубину отъ 4 до 6 вершковъ. Посадку усовъ можно дѣлать или раннею весной, или въ концѣ лѣта (съ конца іюля до половины августа). Первая, т. е. весенняя посадка земляники считается лучшей и впослѣдствіи даетъ болѣе обильное плодоношеніе.

При разведеніи сѣменами, послѣднія хорошенько вымачиваются и въ началѣ апрѣля сѣятся въ парникъ. Пяти, шестинедѣльная разсада высаживается на гряды.

На второе лѣто, послѣ посадки, земляника начинаетъ приносить плоды и не перестаетъ плодоносить еще 3—4 лѣта, послѣ чего урожаи становятся все менѣе и менѣе обильными и наконецъ совершенно прекращаются: земляника хотя и цвѣтетъ, но пустоцвѣтомъ, послѣ котораго завязыванія плодовъ не происходитъ.

Впрочемъ пустоцвѣтъ бываетъ и на молодыхъ грядахъ, если послѣднія расположены на слишкомъ сухой почвѣ, а находящіяся на нихъ растенія слишкомъ скучены.

Дальнѣйшій уходъ за посаженной земляникой заключается въ полотьбѣ, удаленіи усовъ и ежегодномъ обкладываніи поверхности занятыхъ земляникой грядъ навозомъ. Если земляника посажена на почвѣ плотной, сильноссыхающейся отъ жары и сухости, то поверхность такихъ грядъ, между кустиками растеній, весьма полезно, время отъ времени, разрыхлять, а въ жаркое засушливое лѣто даже производить поливку.

Такъ какъ земляника хорошо плодоноситъ только четыре года, то для того, чтобы ежегодно безъ перерыва имѣть ее, необходимо все занятое ею на огородѣ пространство раздѣлить на четыре равныя части и каждый годъ одну, самую старѣйшую изъ этихъ частей, уничтожать, перекапывать, хорошо унаваживать и засаживать новой разсадой, взятой съ другихъ грядъ отъ укоренившихся усовъ.

Для полученія ягодъ въ началѣ лѣта или даже весной, землянику можно вытонять въ парникахъ. Для этого въ началѣ лѣта, какъ только будетъ замѣчена наклонность нѣкоторыхъ усиковъ къ укорененію, подъ послѣднія ставятся горшки съ хорошей дерновой землей. Когда усики хорошо укоренятся, ихъ обрѣзаютъ отъ материнскаго растенія и горшки съ ними переносятъ въ другое мѣсто.

Когда растенія подрастутъ и имъ станетъ тѣсновато въ тѣхъ горшкахъ, въ какіе они были первоначально посажены, то необходимо взять другіе горшки, на палецъ или полтора больше первыхъ, и пересадить въ нихъ послѣднія.

Пересаженныя растенія уносятся въ защищенное отъ вѣтровъ, но теплое мѣсто и, подвергаясь время отъ времени поливкѣ, остаются здѣсь до осени. Когда же наступятъ морозы, растенія убираются въ прохладные подвалы или оранжереи на всю зиму. Свѣта въ это время они не требуютъ, почему и могутъ быть составляемы въ темныя, обыкновенно менѣе нужныя въ хозяйствѣ мѣста.

Въ началѣ или половинѣ марта, сохраненныя такимъ образомъ растенія переносятся въ парники, причемъ отнюдь не высаживаются въ послѣдніе, а только закапываются вмѣстѣ съ горшками въ слой земли находящейся на поверхности навоза.

Если приходится дѣлать въ парникахъ перестановку поставленныхъ горшковъ, то всегда необходимо помнить, что производить ее надо до цвѣтенія земляники, т. к. въ это время трогать и перемѣщать горшки съ нею не рекомендуется.

Открывать парники для доставленія растеніямъ свѣжаго воздуха въ первое время по постановкѣ въ парники надо особенно часто, т. к. находившіяся до сего времени на холоду растенія не сразу свыкаются съ тепломъ парника, сильно тянутся и производятъ много совсѣмъ не нужной зелени.

Для увеличенія плодоношенія весьма не лишне разъ или два произвести удобрительную поливку изъ разболтаннаго въ водѣ коровьяго кала. Изъ минеральныхъ удобреній можно рекомендовать томасову муку, 40% калійную соль и чилійскую селитру.

2222. **Земляная груша** (см. Груша земляная).

2223. **Земляной орѣхъ** (то же, что земляной миндаль). Размножается клубнями, которые высѣваются на гряды по 3—4 штуки вмѣстѣ въ одну лунку.

Лучшей почвой для земляного орѣха будетъ влажная черноземная.

Растеніе очень плодородно и почти не требуетъ никакого ухода.

Въ пищу земляной орѣхъ употребляется большею частью въ печеномъ видѣ, какъ каштанъ. Въ кондитерскихъ изъ его клубней приготовляютъ «миндальное молоко—оршадъ».

2224. **Капуста кочанная**. Любимой почвой коч. капусты будетъ почва влажная, перегнойная свѣжеудобренная и глубоко-обработанная.

Различаютъ главнымъ образомъ ранніе и поздніе сорта. Всѣ ранніе сорта необходимо высѣвать ранней весной въ полутеплыхъ парникахъ, затѣмъ изъ полутеплыхъ парниковъ пересаживаютъ въ холодные. Когда въ холодныхъ парникахъ разсада подрастетъ, ее разсаживаютъ на гряды.

Поздніе сорта высѣваютъ или прямо на гряды или для болѣе ранняго полученія выгоняютъ въ парникахъ разсаду, которую затѣмъ уже приносятъ на гряды.

Такъ какъ капуста любитъ влагу, то въ сухой мѣстности гряды для нея слѣдуетъ дѣлать пониже, или же прямо садить ее на хорошо обработанномъ полѣ, безъ грядъ.

Только въ мѣстахъ очень сырыхъ, болотистыхъ, дѣлаютъ высокія гряды. При посадкѣ разсады корешки послѣдней весьма полезно обмакнуть въ навозную жижу (навозъ, разведенный водой).

Посадку можно дѣлать или рядами или въ шахматномъ порядкѣ. Разстояніе между растеніями, смотря по величинѣ будущихъ кочней, должно быть отъ $^1/_2$ до $1^1/_2$ аршина (послѣднее для очень крупныхъ сортовъ). Лучшее время для посадки капустной разсады считается у насъ отъ половины до конца мая.

Время дня—лучшее для посадки на гряды—или раннее утро, когда еще замѣтна роса, или вечеръ послѣ заката солнца. Дождливая пасмурная погода для посадки капусты самая благопріятная. При посадкѣ разсады послѣдняя сажается довольно глубоко, вокругъ же растеній дѣлаются лунки, гдѣ бы могла задерживаться на нѣкоторое время употребляемая при поливкѣ вода.

Когда растенія будутъ 3—4 вершковъ вышины, ихъ полятъ и окучиваютъ. Недѣли черезъ двѣ или три, когда они значительно подрастутъ, производятъ вторичное окучиваніе. Дальнѣйшій уходъ заключается въ аккуратной поливкѣ. Изрѣдка можно поливать водой, въ которой разболтанъ конскій навозъ (удобрительная поливка).

2225. **Капусты брюссельская и савойская.** Сѣмена сѣютъ въ парникъ въ концѣ марта или началѣ апрѣля. На гряды высаживаютъ во второй половинѣ мая. Окучиваніе и уходъ такіе же, какъ и за кочанной капустой.

Брюссельская капуста въ отличіе отъ кочанной любитъ почву болѣе сухую—перегнойную суглинистую.

2226. **Капуста цвѣтная**. Культура цвѣтной капусты очень напоминаетъ культуру только-что перечисленныхъ сортовъ.

По отношенію къ почвѣ и степени влажности послѣдней, она значительно прихотливѣй предъидущихъ. Лучшей почвой для нея будетъ свѣжая дерновая, глубоко обработанная и удобренная не конскимъ, а коровьимъ навозомъ. Цвѣтная капуста очень любитъ обильную поливку водой или еще лучше водой съ значительной примѣсью разболтаннаго коровьяго кала.

Чтобы получились ровные, бѣлые кочешки, зеленые листья связываются мочалкой такимъ образомъ, чтобы образующіяся головки очутились подъ ихъ прикрытіемъ.

2227. **Сохраненіе капусты**. Кочны, которыя желательно сохранить свѣжими въ теченіе зимы, вынимаются изъ земли съ корнями. Корневыя мочки и наружные листья удаляются. Кочерыги связываются по парно и вѣшаются въ овощномъ подвалѣ на жерди, расположенныя подъ потолкомъ. Подвалъ изрѣдка провѣтривается и всѣ загнившіе кочни немедленно удаляются.

2228. **Кардонъ** (Cynara cardunculus Lin) зимній салатъ. Разводится сѣменами высѣваемыми ранней весной на гряды. Когда появятся всходы, ихъ разсаживаютъ такъ, чтобы растеніе отъ растенія было по крайней мѣрѣ на аршинъ и болѣе другъ отъ друга. Послѣ разсадки кардонъ начнетъ сильно куститься и вскорѣ образуетъ большіе кусты, которые перевязываютъ мочалой и прикрываютъ соломой. Дѣлается это для того, чтобы, лишенные солнечныхъ лучей, листья этого салата потеряли свой горькій вкусъ и перемѣнили зеленую окраску на желтоватый оттѣнокъ.

На зиму кусты кардона вырываются изъ грядъ вмѣстѣ съ находящеюся на ихъ корняхъ землею и разсаживаются на полкахъ овощнаго подвала.

Салатъ этотъ можно имѣть свѣжимъ въ теченіе всей зимы. Въ пищу употребляются мясистыя ребра листьевъ.

2229. **Каротель** см. Морковь.

2230. **Картофель** (см. §§ 75, 76) требуетъ почвы песчаной, легкой, сухой и несвѣжеудобренной. Почвы перегнойной, жирной, картофель не любитъ. Требуя удобренія, картофель предпочитаетъ минеральныя удобренія — навозу. Какъ удобреніе многіе совѣтуютъ употреблять слѣдующую смѣсь: золу съ пареной костяной мукой въ равныхъ количествахъ.

Очень соломистый, почти высохшій, навозъ или просто старая солома также очень хорошія удобрительныя для картофеля средства.

На только что вспаханной цѣлинѣ картофель родится лучше, чѣмъ на старыхъ мѣстахъ.

Передъ посадкой картофеля почву слѣдуетъ хорошенько обработать: глубоко вспахать или перекопать. Сажать можно картофелины цѣликомъ или разрѣзая на части. Въ послѣднемъ случаѣ необходимо слѣдить, чтобы на каждомъ отрѣзкѣ было по крайней мѣрѣ по 2 — 3 ростка.

Нѣкоторые огородники мѣста срѣза подобныхъ картофелинъ натираютъ золой, полагая, что такая операція предохранитъ картофелины отъ гніенія.

Если предполагаютъ садить значительное количество картофеля и притомъ не цѣлыми картофелинами, а разрѣзая ихъ на части, то рѣзку послѣднихъ приходится дѣлать заблаговременно, напр. за сутки.

Лучше всего садить картофель, который нѣкоторое время (недѣль 4 — 5) до посадки находился въ тепломъ мѣстѣ и успѣлъ пустить ростки. Если ростки нѣсколько завяли, то это нисколько не вредитъ, многіе утверждаютъ даже, что картофель, съ слегка завянувшими ростками, плодовитѣе и дружнѣе показывается изъ земли. Глубоко въ землю сажать картофелины не слѣдуетъ, т. к. тогда онъ долго не всходитъ и часто загниваетъ. Посадка на вершокъ — вполнѣ достаточна. Одна отъ другой картофелины слѣдуетъ сажать порѣже, т. к. тогда получается больше простора для развитія клубней и слѣдствіемъ этого—большіе урожаи. Когда растенія появятся, необходимо удалить сорную траву, могущую вредить всходамъ. Удаленіе травы можетъ быть сдѣлано или руками (полкой) или при помощи ручныхъ крокъ.

Когда же молодыя картофельныя растеньица достигнутъ высоты вершковъ трехъ или немного больше, производятъ первое окучиваніе, засыпая кустики картофеля настолько, чтобы изъ земли торчали только самыя верхушки растеньицъ. Само собой разумѣется, что всѣ сорныя травы при этомъ вырываются изъ земли и уничтожаются.

Второе окучиваніе можно произвести тогда, когда первый разъ засыпанныя растенія поднимутся надъ землей еще на вершокъ или на полтора, а третье—лучше всего передъ цвѣтеніемъ, когда появятся бутоны или же при его началѣ.

Сборъ картофеля можно производить не сразу. Крупныя, вполнѣ развитыя картофелины можно отнимать отъ растенія раньше мелкихъ недоразвитыхъ путемъ осторожнаго подкапыванія кустиковъ руками. Окончательный-же сборъ картофеля производится осенью, когда потемнѣетъ зелень (ботва), но непремѣнно до наступленія сильныхъ морозовъ, т.-к. послѣднихъ картофель очень боится.

Чтобы удобнѣе производить выкопку картофеля, пользуются 4—5 зубыми вилами. Уборку необходимо производить въ сухую погоду и лучше всего въ ясный солнечный день.

Необходимо помнить, что передъ уборкой въ зимнее помѣщеніе картофель долженъ быть хорошенько просушенъ и очищенъ отъ земли. Такъ какъ только что выкопанный изъ земли картофель сильно потѣетъ и потѣніе это продолжается иногда цѣлую недѣлю, то совѣтуемъ оставлять такой картофель на это время на открытомъ воздухѣ гдѣ нибудь въ защищенномъ отъ дождя, но хорошо обдуваемомъ вѣтромъ мѣстѣ; чтобы потѣніе скорѣй окончилось, картофель разсыпаютъ возможно тонкимъ слоемъ и почаще перемѣшиваютъ.

На ночь очень не лишне разсыпанный т. обр. картофель прикрывать слоемъ соломы — этимъ предохраняютъ его отъ вредныхъ послѣдствій мороза и росы.

Когда картофель достаточно просохнетъ, его сортируютъ, причемъ возможно крупныя картофелины оставляютъ на сѣмена, больныя совсѣмъ отбираются и уничтожаются или сейчасъ-же употребляются для той или другой цѣли: производства крахмала, въ кормъ скоту и пр.

Послѣ сортировки картофель убирается въ подвалъ, причемъ послѣдній долженъ быть возможно сухимъ, съ окнами или отдушинами для провѣтриванія, темный, прохладный и въ то же время не промерзающій въ сильные морозы. Зимой подвалъ, гдѣ сложенъ картофель, время отъ времени навѣщается и провѣтривается, причемъ въ то же время производится осмотръ хранящагося картофеля и всѣ загнившія или заплеснѣвшія картофелины тотчасъ же удаляются изъ подвала.

Для болѣе ранней выгонки картофеля пользуются парниками. Теплыхъ парниковъ для картофеля не надо; полутеплые вполнѣ пригодны для культуры этого растенія.

Передъ посадкой въ парники картофелины сажаютъ въ горшки и держатъ ихъ въ теченіи трехъ—четырехъ недѣль въ полутеплой комнатѣ и небольшой поливкѣ.

По истеченіи этого срока картофельныя растенія вываливаются изъ горшковъ вмѣстѣ съ землею и разсаживаются въ парники по 15—20 шт. подъ каждую раму. Сейчасъ послѣ пересадки производится окучиваніе.

Только что описанными способами на грядахъ и въ парникахъ разводятся въ большинствѣ случаевъ только болѣе цѣнные столовые сорта картофеля.

При разведеніи же картофеля въ большихъ размѣрахъ, культуру его ведутъ прямо на поляхъ, производя посѣвъ рядами, а полку и окучиваніе при помощи конныхъ орудій.

Въ сельскомъ хозяйствѣ значеніе картофеля громадно и едвá-ли можетъ сравниться съ какимъ другимъ растеніемъ.

Мало того, что клубни (картофелины) этого растенія составляютъ пищу для человѣка и домашнихъ животныхъ, идутъ для приготовленія крахмала, картофельной муки, спирта и пр, картофельная зелень является еще огромнымъ подспорьемъ въ хозяйствѣ, какъ чрезвычайно питательное кормовое для скота средство.

Для этого, когда картофельная ботва (зелень) начнетъ желтѣть (въ концѣ сентября, въ октябрѣ мѣсяцѣ), ее скашиваютъ, мѣшаютъ съ другими зелеными кормами и квасятъ.

По Вольфу заквашенная картофельная ботва содержитъ въ своемъ составѣ, между прочимъ, слѣд. пит. вещества: 23,0% сухого вещества, 2,9% азотистыхъ веществъ, 2,6% жиру, 7,5% безазотистыхъ экстрактивныхъ веществъ, 4,7% древесины, 5,3% золы (минеральныхъ веществъ).

Кромѣ квашеной, картофельная ботва можетъ быть скармливаема скоту и въ свѣжемъ видѣ, но послѣднее нельзя особенно рекомендовать, т. к. если ботва будетъ нѣсколько попорчена картофельнымъ грибкомъ (картофельной гнилью), то очень часто такой кормъ вредно отзывается на здоровьѣ тѣхъ животныхъ, которымъ онъ будетъ данъ въ пищу.

То же самое можно сказать, если для корма употребляется ботва съ цвѣтами или не спѣлыми ягодами.

Въ сухомъ видѣ, въ формѣ сѣна, картофельная ботва также можетъ служить какъ кормъ, но, во всякомъ случаѣ, при сохраненіи ея въ прокъ, квашенію надо отдать преимущество передъ всѣми другими способами.

При кормѣ скота сѣномъ изъ ботвы, послѣдняя должна быть предварительно хорошенько обварена кипяткомъ для уничтоженія могущихъ находиться на ея зелени зародышей различныхъ паразитовъ картофеля.

Квашеная ботва можетъ составлять для взрослаго рогатого скота около 1/3 всей кормовой дачи. Какъ квасить ботву см. отдѣлъ «объ уходѣ за домашними животными».

2231. **Кервель** (Anthriscus cerefolium) — пряное растеніе. Разводится сѣменами, для чего послѣднія высѣваются въ парникъ. Такъ какъ растетъ очень быстро, то посѣвъ его можетъ быть производимъ нѣсколько разъ въ лѣто.

2232. **Клубника.** Разводится клубника, такъ же какъ и земляника сѣменами или усами. Въ выборѣ почвы, мѣстоположенія и по уходу она почти ничѣмъ не отличается отъ послѣдней. Лѣтомъ на грядахъ клубника даетъ плоды нѣсколько позже земляники.

2233. **Коріандръ** (Coriandrum sativum Lin.). Сѣмена этого растенія обладаютъ особымъ прянымъ вкусомъ, въ хозяйствѣ употребляются, какъ тминъ при печеніи хлѣба и пр. Разведеніе и уходъ, какъ за анисомъ.

2234. **Кудрявый сельдерей.** См. Сельдерей.

2235. **Конскіе бобы** (Vicia Faba Lin.) разводятся сѣменами, какъ и бобы турецкіе. Но къ неблагопріятнымъ почвеннымъ и климатическимъ условіямъ чувствительны значительно менѣе послѣднихъ. Лучшая почва для нихъ не очень сырая, хорошо обработанная, суглинистая.

Въ хозяйствѣ конскіе бобы имѣютъ почти такое же примѣненіе, какъ и турецкіе. Вполнѣ созрѣвшія сѣмена ихъ, кромѣ того, употребляются какъ одинъ изъ лучшихъ кормовъ для лошадей.

2236. **Кофейный горохъ.** (Astragalus baeticus Lin.). Шведская вика. Разводится сѣменами, которыя высѣваются ранней весной прямо въ грунтъ. Созрѣвшія сѣмена употребляютъ какъ суррогатъ обыкновеннаго кофе.

2237. **Кочанный салатъ.** Посѣвъ производится весной въ парники или на гряды.

Такъ какъ онъ очень скоро растетъ, то посѣвъ его иногда повторяютъ одинъ или два раза въ теченіе лѣта. Никакого ухода, кромѣ полотьбы и поливки, не требуетъ. Впрочемъ, кто желаетъ получить кочешки покрупнѣе долженъ салатъ нѣсколько разсадить, чтобы дать ему побольше простора для своего развитія.

2238. **Крессъ-салатъ** можно сѣять въ парникахъ, теплицахъ и даже въ комнатахъ въ ящикахъ, корзинкахъ, наполненныхъ землей, или даже просто на кускахъ сырого войлока. Прорастаетъ очень быстро. Салатъ этотъ служитъ почти исключительно весеннимъ салатомъ или какъ приправа къ другимъ салатамъ.

Кресс-салатъ кромѣ своего прямого назначенія — какъ приправа къ кушанью, нѣкоторыми любителями растеній употребляется еще какъ украшеніе на окнахъ среди цвѣтовъ или для парадныхъ—обѣденныхъ или пасхальныхъ столовъ.

Для этой цѣли недѣли за полторы, за двѣ до того дня, къ какому нужно получить проросшую зелень кресс-салата, берутъ сѣмена послѣдняго и намачиваютъ ихъ въ какой-нибудь посудинѣ съ тепловатой водой въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ.

Затѣмъ берутъ куски войлока и аккуратно, ровнымъ слоемъ обшиваютъ ими различные предметы, напр. большія бутыли изъ подъ вина, вазы, корзинки и т. п. и при помощи обыкновеннаго столоваго ножа ровнымъ слоемъ (въ одинъ рядъ) наносятъ на войлокъ сѣмена кресс-салата, все время стараясь, чтобы каждое сѣмечко прилегало къ сосѣднему, почти не образуя перерывовъ.

Продѣлать эту работу не составляетъ никакого труда, т. к. намокшія сѣмена кресса становятся очень липкими и образуютъ какъ бы кашицу.

Когда работа эта будетъ окончена, приготовленные такимъ образомъ предметы ставятся куда нибудь въ свѣтлое мѣсто (напр. на окно). На другой или третій день появляются ростки, которые необходимо нѣсколько разъ въ день поливать тепловатой водой при помощи пульверизатора или, за неимѣніемъ послѣдняго, набирая въ ротъ немного воды и выбрызгивая ее по возможности мелкими брызгами. Когда ростки кресса начнутъ зеленѣть, бутыль или вазу, на которой онъ высѣянъ, слѣдуетъ нѣсколько разъ въ день поворачивать то той, то другой стороной къ свѣту, чтобы во всѣхъ частяхъ предмета зелень кресса была одинаковаго цвѣта и роста.

Дней черезъ пять — шесть войлокъ, которымъ были укутаны наши предметы, совсѣмъ исчезаетъ подъ зеленью кресса и мы получаемъ на нихъ ровную, сантиметра въ 2 — 3 высоты, зеленую щетку, состоящую изъ нѣжныхъ ростковъ салата.

Само собой разумѣется что и такимъ образомъ проросшій салатъ можетъ быть употребляемъ въ пищу.

2239. **Крыжовникъ** любитъ почву черноземную, суглинистую или супесчаную съ подпочвой не задерживающей влаги, однако и излишняя сухость почвы также не годится для успѣшной культуры этого растенія. Лучшее мѣстоположеніе для крыжовника — свѣтлое, но не черезъ-чуръ припекаемое солнцемъ.

Размножается крыжовникъ дѣленіемъ кустовъ или отводками.

Въ послѣднемъ случаѣ въ іюлѣ мѣсяцѣ между появившихся за лѣто отростковъ насыпаютъ землю и затѣмъ на будущую или слѣдующую весну, смотря по тому когда отводки (а, в) укоренятся, ихъ отдѣляютъ отъ материнскаго растенія и разсаживаютъ (см. рис. 257); или пригибаютъ вѣтви къ землѣ и пришпиливаютъ деревянными шпильками (см. рис. 258). Когда отводки укоренятся, ихъ отдѣляютъ отъ материнскаго растенія.

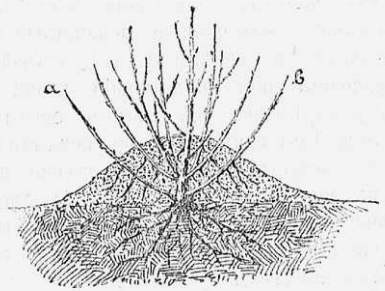


Рис. 257. Размноженіе крыжовника дѣленіемъ кустовъ.

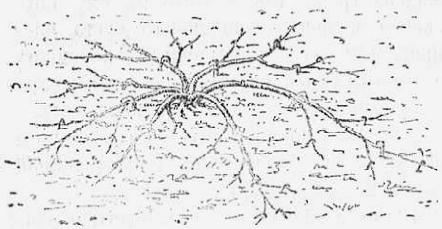


Рис. 258. Размноженіе крыжовника отводками.

Удобреніе вносятъ осенью послѣ перекопки почвы; кладутъ его на поверхность грядъ между растеній и оставляютъ такъ на все лѣто, когда остатки его при осенней перекопкѣ закапываютъ въ землю.

Наилучшее разстояніе между отдѣльными кустами $1^1/_2$ — 2 аршина.

2240. **Кукуруза.** Сѣмена ранней весной высѣваются въ парникъ или въ горшки. Когда разсада подрастетъ и наступитъ теплая погода, кукурузу пересаживаютъ на гряды.

Пересадка на гряды должна производиться съ особенной тщательностью, чтобы не повредить корней, такъ какъ кукуруза этого не любитъ.

При предварительной культурѣ въ горшкахъ гораздо легче пересадить разсаду, не обнажая и не повреждая корней, почему многіе, предварительный посѣвъ въ горшки, предпочитаютъ посѣву непосредственно въ парники.

2241. **Лукъ-порей** (см. § 118) любитъ влажную, хорошо удобренную почву. Легко разводится сѣменами, для чего послѣднія въ концѣ марта или началѣ апрѣля высѣваются въ парникъ или въ комнатѣ въ цвѣточныхъ горшкахъ. Въ концѣ мая или началѣ іюня разсаду пересаживаютъ на гряды, рядами, растеніе отъ растенія не чаще $^1/_4$ аршина. При пересадкѣ лукъ порей слѣдуетъ сажать глубже, чѣмъ онъ сидѣлъ до пересадки, тогда получаются болѣе длинныя и бѣлыя луковицы. Зимой лукъ-порей сохраняется въ подвалѣ будучи посаженнымъ въ ящики съ пескомъ или съ землею.

2242. **Лукъ рѣпчатый** (см. § 118) подобно картофелю не любитъ свѣжеудобренной почвы, на второй или третій годъ послѣ удобренія лукъ даетъ несравненно большіе урожаи. Самой хорошей для успѣшнаго произрастанія рѣпчатаго лука почвой считается—легкая черноземно-песчаная или суглинистая. Разведеніе лука производятъ или сѣменами или луковицами. Въ первомъ случаѣ сѣмена ранней весной высѣваются непосредственно на гряды, во второмъ то же дѣлается съ луковицами.

При посадкѣ луковицъ не всегда занимаютъ послѣдними всю гряду, а очень часто разсаживаютъ лукъ по обочинамъ послѣдней.

2243. **Лукъ-чеснокъ** (см. § 118) требуетъ хорошей черноземной почвы и яркаго солнечнаго освѣщенія. Разводится исключительно луковками, разсаживаемыми на гряды.

Для сохраненія зимой, вынутыя изъ земли осенью семьи луковичекъ, не раздѣляя другъ отъ друга и не удаляя травы, подвѣшиваются за послѣднюю къ стѣнѣ или потолку въ сухомъ провѣтриваемомъ чердакѣ или другомъ подобномъ помѣщеніи.

2244. **Лукъ-шарлотъ** (см. § 118) (или шалотъ) любитъ легкую песчаную почву. Подобно чесноку разводится почти исключительно путемъ посѣва луковицъ.

2245. **Маіоранъ**. Разводится сѣменами, которыя ранней весной сѣятся въ парникъ или попозже прямо въ грунтъ. Душистыя листья и цвѣточныя почки употребляются въ свѣжемъ или сушономъ видѣ какъ приправа къ нѣкоторымъ кушаньямъ.

2246. **Малина** отлично растетъ на хорошо обработанной черноземной почвѣ, не очень сырой, но и не сухой. Впрочемъ, по отношенію къ почвѣ она не особенно взыскательна и, при нѣкоторомъ за собой уходѣ, хорошо удается на всевозможныхъ почвахъ. Нѣсколько затѣненное мѣстоположеніе малинѣ нисколько не вредитъ и, хотя урожаи и получаются въ этомъ случаѣ нѣсколько позже, чѣмъ при ростѣ малины на совершенно открытомъ мѣстѣ, но бываютъ обильнѣе. Разводить малину можно сѣменами, отпрысками и даже корневыми отводками.

При разведеніи малины сѣменами, послѣднія вымачиваются и затѣмъ въ іюлѣ мѣсяцѣ сѣются на гряды. Можно также брать хорошо созрѣвшія ягоды, раздавливать ихъ руками и эту полужидкую массу изъ раздавленныхъ ягодъ малины вливать въ сдѣланныя вдоль гряды (вершка на 4 другъ отъ друга) бороздки.

Посѣянныя сѣмена прикрываютъ слоемъ земли приблизительно въ $^1/_2$ вершка.

Время отъ времени сѣмена поливаютъ. Полученныя растенія оставляютъ расти до слѣдующаго лѣта, когда ихъ пересаживаютъ на другія, заранѣе подготовленныя, какъ сейчасъ будетъ указано, мѣста.

Въ началѣ мая, въ той части огорода, гдѣ предположено культивировать малину, выкапываютъ произвольной длины канавы, шириною въ аршинъ и не менѣе полуаршина глубины. Между канавами оставляютъ разстоянія отъ 2 до 3 аршинъ.

Въ эти канавы до краевъ наваливаютъ навозу и даютъ ему 2 – 4 недѣли горѣть. Когда навозъ нѣсколько перегоритъ, приступаютъ къ посадкѣ малины.

Предварительно намѣчаютъ мѣста колышками; затѣмъ заранѣе выбранные кусты выкапываютъ, обрѣзаютъ всѣ случайно пораненные при выкапываніи корни, а также обрѣзаютъ всѣ нѣжные молодые побѣги. Такъ какъ малина во время своего роста требуетъ подвязки, то весьма полезно заранѣе (передъ посадкой) хорошенько забить въ землю довольно толстые и длинные колья около тѣхъ мѣстъ, гдѣ будутъ высажены кусты малины.

Въ намѣченныхъ мѣстахъ вырываютъ въ навозѣ ямы такой величины, чтобы вырытое корневище малины могло свободно размѣститься въ ней въ томъ самомъ положеніи, какъ оно росло до пересадки.

На дно такой ямы набрасываютъ земли, вынутой при началѣ рытья (верхній слой почвы) и въ нее льютъ воду до тѣхъ поръ, пока на днѣ ямы не образуется жидкая грязь. Послѣ этого въ яму опускаютъ корневище малиноваго куста, расправляютъ его и начинаютъ понемногу засыпать землей, постоянно поливая водой, въ которой разболтанъ коровій навозъ.

Засыпка производится такъ, чтобы около куста образовалась лунка глубиной около 2—3 вершковъ.

Когда посадка окончена, кусты подвязываются къ кольямъ. Первое время послѣ посадки малину необходимо обильно поливать.

При разведеніи отпрысками поступаютъ подобнымъ же образомъ: отпрыски отдѣляются отъ материнскаго растенія и садятся въ заранѣе приготовленныя мѣста, какъ только что было сказано.

Для усиленія роста и наилучшаго сохраненія въ почвѣ влаги около посаженныхъ растеній можно обкладывать кусты соломой, навозомъ или перегноемъ.

Дальнѣйшій уходъ за малиной заключается въ полотьбѣ, подвязкѣ, обрѣзаніи длинныхъ побѣговъ, а также въ перекопкѣ земли около кустовъ и обкладкѣ послѣднихъ навозомъ. Полотьба и подвязка понятны сами по себѣ, обрѣзка же необходима для полученія болѣе крупныхъ ягодъ. На каждомъ кустѣ поэтому оставляютъ всего 5—6 побѣговъ, остальные же срѣзаются при основаніи.

Корневые отпрыски, въ изобиліи появляющіеся на грядахъ, также обрѣзаются и уничтожаются. Удобреніе грядъ навозомъ дѣлаютъ преимущественно осенью, хотя можно дѣлать это и весной.

При культурѣ малины въ парникахъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: осенью выкапываютъ изъ земли корневые отпрыски, обрѣзаютъ ихъ на $^1/_2$ или $^1/_3$ высоты и, сложивъ на землю, засыпаютъ корни землей (прикапываютъ).

Чтобы растенія не пострадали отъ мороза, ихъ полезно еще засыпать листьями. Прикопанные такимъ образомъ кусты остаются до весны когда, въ мартѣ мѣсяцѣ они переносятся въ заранѣе приготовленные полутеплые парники.

Въ пчеловодствѣ малина имѣетъ значеніе какъ медоносное растеніе. По словамъ нѣкоторыхъ – гдѣ много малины, пчелы рано роятся.

2247. **Мелисса** размножается посѣвомъ сѣмянъ на гряды ранней весной. Растеніе двулѣтнее. На зиму слѣдуетъ закрывать покрышкой изъ листьевъ.

Растетъ дико въ Крыму и на Кавказѣ. Употребляется въ медицинѣ въ видѣ чая. Изъ нея же получается мелиссовое масло, употребляемое въ парфюмеріи. При цвѣтеніи даетъ пчеламъ нектаръ въ изобиліи. Употребляется также для натиранія ульевъ при посадкѣ роя, т. к. пчелы очень любятъ ея запахъ. На кухнѣ ею часто замѣняютъ лимонную цедру, такъ какъ по запаху она напоминаетъ послѣднюю.

2248. **Миндалъ земляной** (см. земляной орѣхъ).

2249. **Морковь** (см. § 77) разводится сѣменами, которыя передъ посѣвомъ держатъ въ сыромъ пескѣ.

Свѣжеудобренную почву морковь не любитъ и лучше всего удается на второй или третій годъ послѣ внесенія удобренія. Легкая и рыхлая черноземная или мелкопесчанистая почва предпочтительнѣе всѣмъ остальнымъ.

Посѣвъ моркови можетъ быть произведенъ или весной или осенью въ іюлѣ—августѣ мѣсяцѣ. При осеннемъ посѣвѣ, конечно, морковь получается значительно раньше.

Въ парникахъ разводятся исключительно короткіе сорта моркови (каротели). Передъ посѣвомъ въ парники сѣмена также держатся нѣкоторое время въ мокромъ пескѣ. Посѣвъ въ парники производятъ ранней весной.

Зимой морковь сохраняютъ во влажныхъ подвалахъ, складывая на полу или полкахъ и пересыпая сырымъ пескомъ. Зелень вмѣстѣ съ тоненькой пластинкой корня (конечной почечкой) удаляется, чтобы морковь не проросла.

2250. **Мята англійская перечная** разводится, большею частью, отпрысками или дѣленіемъ кустовъ и только за неимѣніемъ послѣднихъ — сѣменами.

Сѣмена въ такомъ случаѣ сѣются въ цвѣточныхъ горшкахъ (причемъ сѣмена землей совсѣмъ не прикрываются), прикрываемыхъ сверху стеклянными пластинками, какъ для наилучшаго сохраненія влаги, такъ отчасти и для тепла. Мята для успѣшнаго прорастанія требуетъ обильной поливки, которую необходимо производить, наливая воду на поддонники.

Весной, когда наступятъ теплые дни, мяту пересаживаютъ на гряды вершка на 4 растеніе отъ растенія. Здѣсь мяту оставляютъ до осени, когда ее выбираютъ съ землей и, не разбивая комьевъ, пересаживаютъ въ ящики, убираемые на всю зиму въ прохладные подвалы.

Слѣдующей весной растенія мяты выносятся изъ подваловъ и разсаживаются въ парникахъ. Пересаженныя растенія даютъ обильные отпрыски, которые по достиженіи 1—$1^1/_2$ вершка срѣзаются и садятся въ другой парникъ для укорененія. Чтобы послѣднее произошло скорѣе, парникъ притѣняется отъ солнца и земля въ немъ, путемъ частыхъ опрыскиваній, поддерживается

постоянно влажною. Когда растенія укоренятся, ихъ начинаютъ постепенно пріучать къ воздуху, для чего начинаютъ все чаще и на большіе промежутки времени снимать парниковыя рамы. — Пріученныя къ воздуху растенія пересаживаются на гряды.

Когда трава подростетъ, ее срѣзаютъ, связываютъ въ пучки и вѣшаютъ къ потолку на чердакѣ.

Мята имѣетъ огромное значеніе въ домашнемъ хозяйствѣ при приготовленіи кваса, соленій и пр. Въ народной медицинѣ отваръ мяты употребляется какъ снаружи, такъ и внутрь, какъ средство слегка возбуждающее нервную систему и успокаивающее судорожное состояніе мышцъ, и какъ вѣтрогонное средство.

Очень часто употребляется мята при разстройствахъ дѣятельности кишечника, при боляхъ отъ скопленія вѣтровъ, при поносахъ. Снаружи отваръ мяты примѣняютъ для обмываній и ваннъ.

Изъ фармацевтическихъ препаратовъ чаще другихъ употребляется мятное масло, мятная вода и мятная эссенція. Эфирное мятное масло получается при перегонкѣ травы съ водою. Мятное масло хорошаго качества легко сбывается за границу по 10—15 руб. за фунтъ. Масло перечной мяты особенно рекомендуется въ народѣ при хронической слабости глазъ и ревматическихъ болях зубовъ и ушей. Мятныя капли представляютъ ни-что иное, какъ спиртный растворъ мятнаго масла. Мятныя лепешки приготовляются изъ сахара съ мятнымъ масломъ. Мята входитъ въ составъ ароматическаго уксуса и ароматическаго сбора. Отваръ мяты заваривается какъ чай: на фунтъ воды берутъ горсть мяты и пьютъ ее чашками; кромѣ успокоенія желудочной боли, отваръ мяты увеличиваетъ отдѣленіе мочи. Изъ свѣжихъ листьевъ выжимается сокъ, который принимается столовыми ложками съ бѣлымъ виномъ и считается хорошимъ мочегоннымъ средствомъ, помогающимъ отъ каменной болѣзни.

Въ ветеринарной медицинѣ мята употребляется также при болях въ животѣ и скопленіи вѣтровъ и при слабости животныхъ. Лошалямъ и рогатому скоту даютъ отъ 15 до 45 граммъ, овцамъ и свиньямъ отъ 7 до 15 граммъ, собакамъ отъ ½ до 2 граммъ. Въ пчеловодствѣ всѣ сорта мяты считаются довольно медоносными растеніями.

2251. Пастурція или капуцинъ. Разводится изъ сѣмянъ въ садахъ. Въ пищу употребляются цвѣты, листья и недозрѣлыя сѣмена.

2252. Огурцы можно разводить непосредственно на грядахъ, въ парникахъ и даже въ комнатахъ. При посѣвѣ на гряды сѣмена огурцовъ около 20 мая высѣваются по шнуру ряда въ два вдоль гряды или поперечными рядами.

Сѣмена сѣются сухими и немного (около ½ вершка) засыпаются землею. Въ каждую ямку слѣдуетъ класть 2 — 3 зернышка, т. к. огурцы очень чувствительны къ различнымъ неблагопріятнымъ вліяніямъ и далеко не изъ всѣхъ посѣянныхъ сѣмянъ можно ожидать растеній. Такъ какъ огурецъ, для вполнѣ успѣшнаго роста требуетъ простора, то посѣвъ сѣмянъ необходимо производить съ такимъ расчетомъ, чтобы вышедшія изъ земли растенія были одно отъ другого не ближе 6 вершковъ; для сортовъ съ очень крупными плодами разстояніе это должно быть еще больше.

Огурецъ не любитъ ни чрезмѣрной влажности, ни сухости и очень боится холода.

При разведеніи огурцовъ на грядахъ, нѣкоторые предварительно проращиваютъ сѣмена ихъ въ комнатахъ или въ теплицахъ (см. проращиваніе сѣмянъ) въ яичныхъ скорлупкахъ и затѣмъ уже, когда вполнѣ установится тепло, въ послѣдніе дни мая мѣсяца, разсаду высаживаютъ въ грунтъ.

При разведеніи въ парникахъ, сѣмена или непосредственно сѣются въ парникъ (въ теплый для ранней выгонки и полутеплый для поздней), или предварительно проращиваются въ комнатахъ или теплицахъ.

Когда у всходовъ появится третій листъ, растенія прищипываютъ, т. е. при помощи ногтей большаго и указательнаго пальцевъ отщипываютъ конечную почку растенія. Черезъ нѣкоторое время прищипываніе повторяютъ.

Прищипываніе употребляютъ для того, чтобы растенія лучше кустились и выбросили побольше боковыхъ плетей.

За положеніемъ въ парникѣ плетей необходимо внимательно слѣдить и если

будетъ замѣчено, что какая-нибудь плеть налегла на сосѣднюю, то необходимо плети эти переложить такъ, чтобы каждая изъ нихъ могла вполнѣ свободно развиваться.

Когда растенія зацвѣтутъ, парники слѣдуетъ открывать почаще и на болѣе долгое время, чтобы дать возможность проникнуть къ цвѣтамъ различнымъ насѣкомымъ и теченію воздуха, которые необходимы для успѣшнаго опыленія.

Нѣкоторые огородники при культурѣ огурцовъ въ парникахъ производятъ и с к у с с т в е н н о е о п ы л е н і е, для чего пыльцу съ тычинокъ однихъ цвѣтовъ переносятъ при помощи мягкой щеточки на рыльца пестиковъ другихъ или просто вырываютъ изъ цвѣтовъ тычинки съ созрѣвшими пыльниками и дотрогиваются послѣдними до пестиковъ (см. культуру дыни). Чтобы, лежа на влажной почвѣ, огурцы не загнили, можно класть подъ нихъ черепки отъ разбитыхъ цвѣточныхъ горшковъ, дощечки и т. п.

2253. Разведеніе огурцовъ въ комнатахъ весьма интересно и вмѣстѣ съ тѣмъ не представляетъ особыхъ трудностей. Употребляютъ для этого, большею частью, сѣмена такъ назыв. „Рытовскихъ огурцовъ“ (можно получить въ лучшихъ сѣмен магазинахъ) и гораздо рѣже Муромскіе.

Чтобы получить плоды въ п о л о в и н ѣ м а я, сѣмена въ началѣ января высѣваются по одному въ маленькіе горшечки. Послѣдніе ставятся въ комнатѣ въ теплое (съ темпер. 20°—25° R.) мѣсто, и земля въ нихъ все время поддерживается во влажномъ состояніи. К а к ъ т о л ь к о появятся ростки, горшки переставляются на окно, поближе къ свѣту. Ставить ихъ лучше всего не прямо на подоконникъ, а въ поставленный на него деревянный ящикъ, на дно котораго насыпанъ песокъ; пескомъ же засыпаются и промежутки между горшечковъ. Песокъ въ ящикѣ почаще поливается кипяткомъ, чтобы температура земли въ горшечкахъ была всегда нѣсколько выше комнатной температуры (днемъ не ниже + 15° R и ночью не ниже + 10° R).

Приблизительно, черезъ мѣсяцъ, когда сѣянцы подрастутъ и окрѣпнутъ, ихъ вынимаютъ изъ горшковъ (вмѣстѣ съ землею) и разсаживаютъ въ ящики на ¼ арш. другъ отъ друга.

Земля въ ящикахъ должна быть дерновой или же обыкновенной огородной съ примѣсью измельченнаго перегноя.

Когда пересаженныя растенія вполнѣ окрѣпнутъ, ихъ разъ въ недѣлю начинаютъ поливать слабыми растворами концентрированныхъ Вагнеровскихъ туковъ (марка WG). Когда появится третій листъ, растенія прищипываются.

Когда-же растенія зацвѣтутъ, необходимо произвести искусственное опыленіе. На каждомъ кустикѣ слѣдуетъ оставлять не болѣе четырехъ завязавшихся огурцовъ, выбирая самые красивые.

Чтобы плети не лежали на землѣ или не свѣшивались на окно, къ угламъ ящика прибиваютъ (вертикально) планочки и между ними протягиваютъ (горизонтально) веревочки. Огурцы быстро завьютъ такой переплетъ и образуютъ подобіе небольшой „шпалеры“.

Если желаютъ вывести о г у р ц ы к ъ Р о ж д е с т в у, то можно посовѣтовать поступить слѣдующ. образомъ. Въ іюлѣ мѣсяцѣ огуречн. сѣмена сѣются на грядку. Когда появятся всходы, за ними тщательно ухаживаютъ, закрывая въ концѣ іюля и началѣ августа такую грядку на ночь рогожами или соломенными матами. Въ серединѣ августа около лучшихъ кустиковъ вкапывается въ землю по два, по три горшечка наполненныхъ хорошей землей, къ которой при помощи деревянныхъ шпилекъ пришпиливаются плети огуречнаго растенія. Когда послѣднія (изъ междоузлей) дадутъ корешки, ихъ отрѣзаютъ отъ материнскаго растенія. Днемъ, если позволяетъ погода, горшки держатъ на воздухѣ, ночью же, обязательно въ комнатахъ. Весьма важно, чтобы растенія не сразу попали въ комнату, а переходъ этотъ совершился постепенно.

Позднѣйшій уходъ, какъ за комнатными растеніями, потомъ прищипка и наконецъ искусственное опыленіе.

Держать необходимо въ самыхъ свѣтлыхъ мѣстахъ.

2254. **Огуречная трава.** Посѣвъ производится весною въ хорошую легкую землю, зерно отъ зерна дюймовъ на 8. Зацвѣтаетъ въ іюнѣ и цвѣтетъ до сентября.

Подобно фацеліи (см. фацелія) разводится на огородахъ глави. обр. въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ имѣются пасѣки. Одно изъ лучшихъ медоносныхъ растеній, нѣкоторыми предпочитаемое даже фацеліи. Если въ августѣ начинаетъ отцвѣтать, то срѣзаютъ цвѣточныя кисти до ближайшихъ листьевъ, тогда огуречная трава зацвѣтаетъ вторично и цвѣтетъ до морозовъ.

Молодые листья имѣютъ вкусъ и запахъ огурцовъ и потому разводятся въ небольшомъ количествѣ въ огородахъ какъ овощи.

Любимая трава рогатаго скота.

2255. **Пастернакъ** можетъ расти на всякой почвѣ. Посѣвъ, непосредственно на гряды, производится ранней весной сплошь или лучше рядами. Сѣмена сѣютъ сухими или, для полученія болѣе раннихъ всходовъ, слегка вымачиваютъ.

2256. **Петрушка.** Подобно пастернаку можетъ расти на всякой почвѣ, но почву влажную предпочитаетъ всѣмъ другимъ. Сѣмена передъ посѣвомъ хорошенько намачиваютъ.

Петрушку разводятъ или для корней или для зелени. Въ первомъ случаѣ весьма важно слѣдить, чтобы растеніе отъ растенія были возможно дальше одно отъ другого, для чего нѣсколько разъ въ лѣто слѣдуетъ производить прорѣживаніе.

2257. **Полынь.** Размножается на огородахъ посѣвомъ весною сѣмянъ или дѣленіемъ кустовъ.

Полыни очень много видовъ, изъ которыхъ почти всѣ находятъ примѣненіе въ народной медицинѣ. Листья одного вида полыни (Artemisia Absenthium) употребляются какъ приправа къ кушаньямъ и для изготовленія настоекъ (см. § 1957).

Видъ съ бѣлыми цвѣтами (A. maritima) считается однимъ изъ хорошихъ противоглистныхъ средствъ. Такъ назыв. цытварное сѣмя представляетъ изъ себя ничто иное какъ сѣмена этого вида полыни, дикорастущаго въ Туркестанскомъ краѣ (особенно вблизи Ташкента)

Полынь считается вреднымъ для пчелъ растеніемъ.

2258. **Помидоръ.** Сѣмена въ началѣ марта высѣваются въ парникъ (или за неимѣніемъ его въ комнатахъ въ горшкахъ). Полученные всходы разсаживаютъ по одному въ цвѣточные горшки и оставляютъ въ парникахъ. Когда наступитъ вполнѣ теплая погода (въ концѣ мая) выбираютъ гряды открытыя солнечному припеку и хорошо защищенныя съ сѣвера и пересаживаютъ на нихъ растенія на разстояніи $^3/_4$—1 арш. другъ отъ друга.

Къ растеніямъ подставляютъ палки и слѣдятъ чтобы на каждомъ экземплярѣ было не больше двухъ цвѣточныхъ вѣтвей: если образуется больше, то послѣднія обыкновенно срѣзаются.

Если осенью наступятъ заморозки, а плоды еще не готовы, то можно собрать ихъ и неспѣлыми, т. к. помѣщенные въ тепломъ мѣстѣ они довольно легко дозрѣваютъ.

2259. **Поррей**, см. Лукъ-поррей.

2260. **Портулакъ** разводится посѣвомъ сѣмянъ или въ парникъ или непосредственно на гряду.

2261. **Пряныя растенія** (см. Петрушка § 2256, Укропъ § 2277, Тміанъ § 2273, Маіоранъ § 2245).

2262. **Ревень** разводится дѣленіемъ кустовъ или сѣменами. При разведеніи сѣменами послѣднія въ мартѣ или апрѣлѣ мѣсяцѣ сѣются непосредственно въ грунтъ на гряды, гдѣ и остаются до будущей весны, когда молодыя растенія полезно разсадить порѣже одно отъ другого.

Почву ревень любитъ глубокую, черноземную и влажную.

2263. **Редисъ** (см. § 282) высѣвается на гряды ранней весной, какъ только оттаетъ земля. Почву любитъ легкую несвѣжеудобренную.

Для болѣе ранняго полученія редисъ можно сѣять въ парникахъ въ февралѣ. Такъ какъ редисъ растетъ очень скоро и не требуетъ для своего произростанія много мѣста, то можно не отдѣлять подъ редисъ спеціальныхъ грядъ, а подсѣвать его тамъ, гдѣ есть на грядахъ свободное мѣсто: по обочинамъ, между огурцами и т. п.

2264. **Ромашка** (Matricaria chamomilla) разводится посѣвомъ сѣмянъ ранней весной непосредственно на гряды.

Сушеныя соцвѣтія употребляются въ медицинѣ въ видѣ чая, припарокъ, полосканій и пр. Ромашка персидская (Pyrethrum roseum) дико растущая въ Персіи и на Кавказѣ служитъ для приготовленія персидскаго порошка противъ насѣкомыхъ.

2265. **Рѣдька** также не любитъ свѣжеудобренной почвы. Лучшая для нея почва — глубокая, черноземная, хорошо разработанная. Ранніе сорта высѣваются на гряды рано весной, поздніе же, осенніе сорта въ серединѣ лѣта (въ іюнѣ, іюлѣ мѣсяцахъ). Подобно редису, ее можно сѣять по краямъ грядъ или между такими огородными растеніями, которыя должны расти подальше одно отъ другого.

2266. **Рѣпа** (см. § 78) любитъ песчаную, несвѣжеудобренную почву. Посѣвъ производятъ или въ разбросъ, или же рядами. Лучшее время для посѣва ранняя весна. Когда рѣпа взойдетъ, ее необходимо прорѣдить.

2267. **Салатъ-ромэнъ** разводится сѣменами какъ обыкновенный кочанный салатъ, но требуетъ подобно кардону бѣленія листьевъ, для чего послѣдніе связываютъ мочалой. Связываются листья верхушками, чтобы дождевая вода не могла попасть внутрь кочна и произвести гніеніе. Существуютъ лѣтніе и зимніе сорта.

2268. **Свекла** высѣвается на гряды въ половинѣ или началѣ мая. Сѣмена передъ посѣвомъ надо хорошенько вымочить. Посѣвъ производится или въ разбросъ или рядами. Полученные всходы необходимо прорѣдить.

Подобно редису, рѣдькѣ, и рѣпѣ свѣжеудобренной почвы не выноситъ.

2269. **Сельдерей.** Сѣмена въ мартѣ мѣсяцѣ высѣваются въ парникъ. Когда появятся всходы, ихъ необходимо хорошо прорѣдить. Въ концѣ мая или даже въ первыхъ числахъ іюня разсаду высаживаютъ на гряды на разстояніи около $^1/_2$ арш. растеніе отъ растенія. Такъ какъ сельдерей любитъ влагу, то посаженную разсаду необходимо поливать.

2270. **Смородина** красная, бѣлая и черная разводятся лучше всего черенками. Черенки рѣжутся осенью или ранней весной съ молодыхъ неодеревенѣлыхъ, не старше одного года, вѣтвей или съ болѣе старыхъ. Длина черенковъ 4—5 вершковъ; черенки садятся въ слегка наклонномъ положеніи на гряды въ полутѣнистое мѣсто. Для наилучшаго сохраненія влаги, поверхность грядъ между черенками покрывается мхомъ, листьями, мелкой щепой, древесными опилками и т. п. Обыкновенно черенки образуютъ корни въ первое лѣто, но тѣмъ не менѣе ихъ оставляютъ на грядахъ еще на годъ или на два и затѣмъ уже пересаживаютъ на постоянныя мѣста. Красная и бѣлая смородины требуютъ мѣстъ ярко - освѣщенныхъ солнцемъ, тогда какъ черная смородина удается лучше всего въ мѣстахъ тѣнистыхъ.

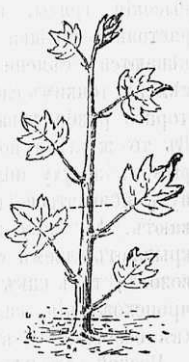


Рис. 259. Черенокъ смородины.

Относительно почвы красн. и бѣл. смородины не взыскательны и хорошо идутъ на всякихъ умѣренно-влажныхъ и не лишенныхъ питательн. составныхъ частей почвахъ, черная же смородина непремѣнно требуетъ низменной, влажной и прохладной почвы. Поэтому удобреніе, которое время отъ времени дается кустамъ черной смородины, должно быть положеннымъ на гряды осенью послѣ перекопки грядъ и на все лѣто оставаться на по-

верхности ихъ между растеній, чтобы оттѣнять землю и сохранять въ ней необх. влагу.

Гряды, засаженные красной или бѣлой смородиной, перекапываются и унаваживаются осенью или весной. Новые сорта выводятся изъ сѣмянъ.

На рис. изображенъ черенокъ съ молодого побѣга, пунктиромъ обозначены мѣста гдѣ черенокъ рѣжется на части. Рис. 259 изображаетъ деревянистый черенокъ. Неодервенѣвш. черенки лучше всего сажать въ парникъ.

2271. **Спаржа** (см. § 79) разводится обыкновенно посадкою одно или двулѣтнихъ спаржевыхъ растеній предварительно выведенныхъ изъ сѣмянъ (разсады).

Почва для удачной культуры спаржи должна быть хорошо обработанной, легкопропускающей дождевую воду и хорошо удобренной. Черноземно-песчанистая изъ всѣхъ почвъ — будетъ наилучшая.

Для выведенія разсады приготовляютъ высокія гряды, въ которыя весной на растояніи вершка (или даже ближе) высѣваются сѣмена спаржи. Закрываютъ сѣмена тонкимъ слоемъ земли, поверхъ котораго разбрасываютъ немного перегноя. Въ то же лѣто появляются всходы, которые въ засуху поливаютъ, и, когда начнутъ появляться сорныя травы, выкапываютъ. На зиму гряды со всходами покрываютъ слоемъ сухихъ листьевъ или навозомъ, такъ какъ спаржа, будучи южнаго происхожденія, сильно боится морозовъ (въ особенности въ малоснѣжныя зимы).

Весной, слѣдующаго за посѣвомъ сѣмянъ года, однолѣтнія растеньица выкапываются и разсаживаются на тѣ гряды, гдѣ предположена ихъ дальнѣйшая культура. Выниматъ разсаду изъ земли необходимо крайне осторожно, чтобы не повредить нѣжныхъ корешковъ молодыхъ растеній, такъ какъ спаржа очень чувствительна къ такимъ пораненіямъ и часто гибнетъ единственно отъ небрежнаго выкапыванія изъ земли.

Разсада спаржи разсаживается на грядахъ въ одинъ или два ряда, такъ чтобы въ каждомъ ряду растеніе отъ растенія было не ближе $^3/_4$ арш. Прежде чѣмъ посадить ее на гряды, съ послѣднихъ снимаютъ верхній слой земли приблизительно вершка въ 4 и валятъ его въ борозды между грядъ, оставшуюся же на грядахъ землю смѣшиваютъ съ перегноемъ, перекапываютъ и разбиваютъ желѣзными граблями всѣ встрѣтившіеся комки, чтобы возможно разрыхлить почву и придать ей однородную структуру. Когда посадка будетъ окончена, слѣдятъ чтобы поверхность занятыхъ спаржею грядъ не засорялась сорными травами, земля между растеній не слеживалась и всегда была рыхлой. Осенью, передъ наступленіемъ морозовъ стебли срѣзаютъ почти вровень съ землей и каждое растеніе, чтобы предохранить отъ мороза, заваливаютъ сильно соломистымъ навозомъ.

Весной слѣдующаго года навозъ отгребаютъ съ растеній, лишнюю солому удаляютъ, а навозъ и мелкую солому слегка закапываютъ на поверхности грядъ. Затѣмъ изъ бороздъ между грядъ выбираютъ часть сброшенной туда прошлогодней земли и подымаютъ ее на $^1/_2$ вершка на обѣ гряды, засаженныя спаржей. Лѣтомъ опять слѣдятъ, чтобы поверхность грядъ всегда находилась въ рыхломъ состояніи, полятъ и осенью также закрываютъ растенія соломистымъ навозомъ.

Слѣдующей затѣмъ весной опять повторяютъ то же, что дѣлалось прошлой весной. Гряды опять подымаютъ съ помощью земли взятой съ бороздъ между грядъ, мелкій навозъ также прикапываютъ на поверхности грядъ, а крупный сбрасываютъ въ борозды.

Почти то же повторяютъ и въ слѣдующіе затѣмъ годы культуры спаржи.

Употреблять спаржу въ пищу можно съ третьяго года отъ времени ея высадки на гряды.

2272. **Зимняя выгонка спаржи.** Чтобы имѣть совершенно бѣлую, очень цѣнную спаржу во всякое время зимы, необходимо сдѣлать запасъ растеній спаржи съ хорошо развитыми головками—зачатками стеблей (почками).

Недѣли за двѣ — за три до времени, къ которому желательно получить спаржу, растенія садятъ въ ящики, поставленные въ темныхъ углахъ теплицъ или въ парники, засыпаютъ растенія слоемъ въ 4—5 вершк. легкой навозной земли и слегка поливаютъ. Каждыя 5 — 6 недѣль подсаживаютъ новую спаржу. Ведя такимъ образомъ культуру, спаржу можно имѣть въ теченіе всей зимы, весны и начала лѣта, до появленія ея на грядахъ.

2273. **Тиміанъ.** Сѣмена для посѣва смѣшиваются съ пескомъ и разбрасываются по поверхности грядъ. Землей сѣмена не засыпаются, а только прижимаются къ поверхности гряды при помощи деревянной лопаты или особой доски съ ручками на концахъ.

Иногда тиміанъ высѣваютъ предварительно въ парникѣ и затѣмъ уже, когда разсада достигнетъ 2—3 вершковъ, ее разсаживаютъ на гряды.

2274. **Тминъ.** Сѣмена высѣваются весной или лѣтомъ непосредственно на гряды. Цвѣтетъ и приноситъ сѣмена только на другое лѣто.

2275. **Томатъ** (см. Помидоръ).

2276. **Тыква** требуетъ хорошо обработанной и богатой питательными веществами почвы.

Сѣмена высѣваются предварительно въ ящики или корзины, наполненные землей и находящіеся въ комнатѣ или теплицѣ. Лучшее время для такого посѣва конецъ марта или начало апрѣля. Какъ только покажутся всходы, растенія разсаживаются поодиночкѣ въ маленькіе горшки. Пересаженную разсаду слѣдуетъ обильно поливать и держать въ возможно свѣтломъ мѣстѣ. Впрочемъ, иногда, всѣ принимаемыя предосторожности оказываются напрасными и растеньица начинаютъ сильно тянуться, въ такомъ случаѣ ихъ необходимо перевести въ болѣе низкую, чѣмъ въ комнатѣ температуру, не лишая, конечно, свѣта. Лучшее помѣщеніе для нихъ тогда — это полутеплый парникъ.

Когда корни растеній разовьются настолько, что имъ станетъ тѣсно въ небольшомъ горшкѣ, ихъ пересаживаютъ, не разбивая комка земли, въ другіе горшки, пальца на 3—4 больше первыхъ.

Незадолго передъ посадкой въ грунтъ, тыквенныя растенія начинаютъ все больше и больше пріучать къ окружающей температурѣ, почаще открывая парникъ и оставляя его на болѣе долгіе промежутки времени открытымъ.

Высаживать растенія въ грунтъ возможно только тогда, когда установится вполнѣ теплая погода, въ концѣ мая или началѣ іюня. Сажаютъ тыкву на обыкновенныхъ грядахъ очень далеко (2 — 3 сажени) растеніе отъ растенія. Поверхность земли кругомъ растеній покрываютъ слоемъ перегноя.

Такъ какъ тыква очень любитъ тепло и жирную, хорошо удобренную почву, то можно на дно ямъ, предназначенныхъ для ея посадки, класть слой навоза, и затѣмъ, засыпавъ его хорошей землей (вершковъ на 6), сажать тыквенныя растенія. Въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ заведены компостныя кучи, тыкву сажаютъ иногда на послѣднія: растенія эти своими большими листьями въ совершенствѣ закрываютъ некрасивую поверхность такихъ кучъ, приносятъ огромныхъ размѣровъ плоды, но сильно истощаютъ компостъ. Когда тыква зацвѣтаетъ, весьма хорошо произвести искусственное опыленіе, такъ какъ она очень склонна къ пустоцвѣту. (Какъ производить искусственное опыленіе, было сказано при культурѣ огурцовъ).

Когда начнутъ завязываться плоды, лишнія безплодныя вѣтви удаляютъ, плодоносящія же — прищипываютъ, такъ же какъ при комнатной культурѣ огурцовъ.

Дальнѣйшій уходъ за тыквой заключается въ выпалываніи сорныхъ травъ и содѣйствіи правильному расположенію вѣтвей по поверхности земли.

Кромѣ различныхъ сортовъ съѣдобныхъ тыквъ, существуетъ еще множество сортовъ декоративныхъ съ плодами разнообразной причудливой формы и различной пестрой окраской. Сорта эти

почти не имѣютъ практическаго значенія, но чрезвычайно цѣнятся многими любителями, какъ растенія служащія для украшенія балконовъ, террассъ, заборовъ и пр.

Съѣдобная тыква имѣетъ огромное значеніе въ хозяйствѣ, т. к. сочное мясо ея употребляется въ пищу, въ печеномъ, жареномъ, вареномъ видѣ, а также въ видѣ соленій и маринадовъ.

Сѣмена ея употребляются какъ лакомство и на выгонку очень хорошаго масла, а концы молодыхъ побѣговъ, будучи очищенными отъ кожи и сваренными въ соленой водѣ, вкусомъ напоминаютъ спаржу. Зелень тыквы является отличнымъ для скота кормомъ, а цвѣты ея усердно посѣщаются пчелами, такъ какъ обильно надѣляютъ ихъ нектаромъ, выдѣляемымъ скрытыми на днѣ вѣнчика нектарниками и пыльцей. Тыква считается однимъ изъ хорошихъ медоносовъ.

2277. **Укропъ** высѣвается ранней весной непосредственно на гряды въ разбросъ на спеціальныхъ грядахъ или чаще, при болѣе позднемъ посѣвѣ, на гряды занятыя другими растеніями, между послѣднихъ. Гряды, занятыя огурцами, чаще всего экслопоатируются для этого.

Важно слѣдить чтобы укропъ не сталъ размножаться на огородѣ самосѣвомъ, т. к. тогда его очень трудно вывести. Чтобы этого не случилось необходимо старательно собирать созрѣвшія сѣмена укропа, не давая имъ упасть на землю.

2278. **Фацелія** (Phacelia tanacetifolia congesta). Растетъ на всякой почвѣ, посѣвъ производятъ ранней весной.

На огородахъ разводится почти исключительно въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ имѣются пасѣки, такъ какъ принадлежитъ къ числу самыхъ лучшихъ медоносныхъ растеній. Медъ бѣлый, превосходнаго аромата и вкуса. До цвѣтенія фацелія охотно поѣдается скотомъ, во время же цвѣтенія скотъ ее не любитъ. Сѣмена содержатъ масло, добываемое обыкновеннымъ способомъ. Для обезпеченія пчеламъ болѣе продолжительнаго взятка, можно высѣвать послѣдовательно недѣли черезъ двѣ въ теченіи всего лѣта.

2279. **Хмѣль** разводится чрезвычайно легко посадкой корневыхъ отпрысковъ, отдѣляемыхъ весной. Разъ посаженный онъ остается на многіе годы.

Хмѣль многолѣтнее двудомное растеніе. Мужскія соцвѣтія метельчатыя, женскія же въ видѣ маленькихъ шишекъ съ листоватыми чешуйками. Чешуйки эти снабжены железистыми волосками, выдѣляющими смолистое вещество, ради котораго это растеніе разводится. Содержащіеся въ хмѣлѣ пряно-горькое вещество (лупулинъ) и летучія ароматическія масла употребляются главнымъ образомъ для пивоваренія. Пчеламъ цвѣты хмѣля доставляетъ пыльцу, но многіе пчеловоды тѣмъ не менѣе относятъ это растеніе къ числу вредныхъ для пчелъ.

2280. **Хрѣнъ** размножается исключительно корневыми отпрысками. Послѣдніе, само собой разумѣется, должны быть возможно крупными и прямыми. Пріобрѣсти ихъ можно или у сѣменоторговцевъ, или при перекопкѣ мѣстъ бывшихъ ранѣе подъ хрѣномъ.

Передъ посадкой выбранные корни извѣстнымъ образомъ подготовляются, т. е. проводя грубой холщевой тряпкой по поверхности корня удаляются тѣ многочисленныя возвышеньица (почечки), которыми обильно бываетъ покрыта вся ихъ поверность. Подобныя возвышеньица оставляютъ только на обоихъ концахъ корня.

Сажать хрѣнъ на гряды можно въ два ряда, располагая корни поперекъ гряды и т. обр., чтобы одинъ конецъ былъ углубленъ болѣе глубоко въ землю, чѣмъ другой (наклонно). Изъ конца корня, который будетъ ближе къ поверхности земли выйдетъ зелень и корешки, другой же, болѣе углубленный конецъ дастъ только послѣдніе, т. к. стебель со столь значительной глубины не въ силахъ будетъ выбраться наружу. Хрѣнъ любитъ почву богатую перегноемъ, черноземную, глубокообработанную и сырую.

Для успѣшнаго произростанія хрѣна необходимо нѣсколько разъ въ лѣто разрыхлять почву между растеніями и удалять сорныя травы. Приблизительно въ концѣ іюня или іюлѣ мѣсяцѣ поверхность грядъ, занятыхъ хрѣномъ, слегка разрывается, чтобы обнажить находящіеся на грядѣ корни хрѣна. Когда земля будетъ снята, острымъ ножомъ или просто паль-

цами удаляютъ съ корневища хрѣна всѣ побочныя корешки, опять таки оставляя ихъ только по концамъ.

По удаленіи побочныхъ корешковъ корни хрѣна опять засыпаются землею.

Предоставленный самому себѣ хрѣнъ легко дичаетъ и начинаетъ глушить разводимые на огородѣ овощи.

Чтобы избавиться отъ дикаго хрѣна рекомендуютъ слѣдующія мѣры:

1) Глубокая перекопка съ удаленіемъ корневищъ хрѣна.

2) Удаленіе появляющихся надъ поверхностью почвы зеленыхъ частей, обрѣзая ихъ вмѣстѣ съ частью головки корневища.

3) Заглушеніе хрѣна посѣвомъ конопли или другихъ растеній.

4) Сильная посыпка мѣстъ занятыхъ растеніями повареной солью, древесной золой или обливаніе сельдянымъ разсоломъ или 2%—3% растворомъ лизола.

2281. **Цикорій** разводится посѣвомъ сѣмянъ на гряды ранней весной. Листья притѣняются и когда выйдутъ новые, лишенные зеленаго цвѣта, ихъ срываютъ и употребляютъ, какъ салатъ. Корни зимуютъ въ грунту, а на другой годъ цикорій зацвѣтаетъ красивыми, небесно голубого цвѣта цвѣтами.

Въ народной медицинѣ изъ цикорія дѣлаютъ припарки на опухоли железъ, отваромъ обмываютъ червивыя язвы у скота, въ нѣкоторыхъ губерніяхъ отваръ корня цикорія принимаютъ отъ ломоты и простуды.

Врачи корень цикорія больнымъ не выписываютъ. Въ хозяйствѣ онъ служитъ суррогатомъ кофе. Корни собираются осенью или весною и высушиваются.

Въ скотоводствѣ имѣетъ значеніе, какъ представляющій въ своей зелени вкусную и здоровую для скота пищу.

Въ пчеловодствѣ считается однимъ изъ хорошихъ медоносовъ; собираемый пчелами съ этого растенія медъ небесно-голубого цвѣта.

2282. **Чеснокъ.** (см. лукъ-чеснокъ).

2283. **Чечевица.** Разводится сѣменами, для чего послѣднія раннею весною высѣваются на гряды.

Сѣмена чечевицы употребляются въ пищу въ спѣломъ видѣ подобно сѣменамъ гороха.

2284. **Шалотъ, Шарлотъ** (см. лукъ-шарлотъ).

2285. **Шалфей.** Сѣмена сѣются въ парники или въ цвѣточные горшки. Въ концѣ мая разсада пересаживается на гряды.

Листья шалфея употребляются въ медицинѣ, какъ средство противъ воспаленія горла и нарывовъ во рту (полосканье изъ настоя листьевъ).

Въ домашнемъ быту иногда замѣняетъ лавровый листъ (особенно при варенья рыбы).

Съ цвѣтовъ шалфея пчелы собираютъ очень ароматичный темно-золотисто-желтаго цвѣта медъ.

2286. **Шампиньонъ** съ успѣхомъ разводится въ парникахъ или въ подвалахъ, такъ и на открытомъ воздухѣ. Передъ посѣвомъ парникъ или ящики, если культура будетъ вестись въ подвалахъ, набиваютъ чистымъ конскимъ малосоломистымъ навозомъ, послѣ того, такъ онъ уже полежалъ въ кучахъ и получилъ видъ какъ бы полу-перегноя.

Навозъ утаптываютъ, разравниваютъ и на поверхность его разсыпаютъ слой перегноя вершка въ 2 толщины, а затѣмъ черезъ нѣсколько дней еще столько же старой парниковой земли.

Когда температура навоза будетъ около 15 — 17° R., производятъ посѣвъ, т. е. разбрасываютъ по поверхности приготовленнаго т. обр. парника заранѣе пріобрѣтенную грибницу (плѣсень, мицелій) шампиньона. Посѣвъ забрасываютъ сверху тонкимъ слоемъ (не болѣе вершка) рыхлой парниковой земли.

Для успѣшнаго роста грибовъ температура должна быть около 12° R. (съ колебаніями въ ту и другую сторону не болѣе 2°). До появленія первыхъ грибовъ поливать не надо. Когда же потребуется поливка, то поливать слѣдуетъ тепловатой водой. Грибницу шампиньона можно пріобрѣтать какъ въ нѣкоторыхъ хорошихъ сѣменныхъ магазинахъ, такъ и путемъ отыскиванія грибницъ въ тѣхъ мѣстахъ гдѣ эти грибы растутъ въ дикомъ состояніи. Если найти шампиньонъ и сорвать его,

то подъ нимъ всегда можно увидѣть бѣленькую паутинку, которая и есть ничто иное, какъ его грибница. Подобныя грибницы поднимаются лопатой вмѣстѣ съ землей, на которой они найдены и могутъ быть легко сохраняемы въ прохладномъ мѣстѣ.

Заграницей шампиньонъ въ большомъ ходу, у насъ же считается гастрономическимъ лакомствомъ.

2287. **Шпинатъ обыкновенный.** Сѣмена высѣваются прямо въ грунтъ. Передъ посѣвомъ сѣмена намачиваютъ.

Для полученія шпината весной или въ началѣ лѣта посѣвъ его производятъ въ полутеплый парникъ. Такъ какъ растеніе это очень быстро растетъ, то посѣвы его можно періодически (черезъ 2—3 недѣли) повторять до полученія шпината на грядахъ.

2288. **Щавель** разводится непосредственнымъ посѣвомъ сѣмянъ на гряды ранней весной. На слѣдующій годъ разсаду разсаживаютъ. Можетъ оставаться на мѣстѣ до трехъ лѣтъ.

Листья щавеля употребляются въ пищу, кромѣ того служитъ для добыванія щавелевокислой соли, которой содержитъ до 8%.

2289. **Эндивій**—салатъ. Посѣвъ производятъ на гряды въ концѣ іюня. Дальнѣйшій уходъ какъ за роменъ-салатомъ. Употребляется въ пищу осенью и зимой.

2290. **Эстрагонъ.** Разводится дѣленіемъ кустовъ весною, къ почвѣ не прихотливъ и хорошо растетъ почти на всякой почвѣ.

Уксусъ эстрагонъ приготовляется на травѣ этого растенія. Кромѣ того употребляется при приготовленіи консервовъ, салатовъ и пр.

2291. **Литература:**

Варлихъ, В. К. Важнѣйшія болѣзни нашихъ культурныхъ растеній. Спб. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к.

Веберъ, К. К. Плодовое и ягодное винодѣліе и его значеніе для Россіи. Спб. 1893 г. Ц. 75 к.

Вороновъ, С. Домашняя сушка плодовъ и овощей и домашнее приготовленіе нѣкоторыхъ консервовъ. Спб. 1895 г. Ц. 15 коп.

Гоше, Н. Руководство къ плодоводству (Плодоводство промышленное и плодоводство любительское). Изд. подъ ред. А. Ф. Рудзкаго. 2 тома. Спб. 1900 г. Ц. 12 руб.

Гребницкій, А. С. Уходъ за плодовымъ садомъ. Практическое руководство для садовниковъ и любителей плодоводства. Спб. 1901 г. Ц. 1 р. 25 к.

Жилины, Е. и И. (по Люкасу). Какъ сдѣлаться хорошимъ огородникомъ. Москва. 1901 г. Ц. 20 коп.

Жилины, Е. и И. (по Люкасу). Какъ сдѣлаться хорошимъ садовникомъ. Москва. 1902 г. Ц. 25 коп.

Кичуновъ, Н. И. Прививка и ея примѣненіе у различныхъ деревьевъ и кустарниковъ. (Сост. по Бальте и Гоше). Спб. 1898 г. Ц. 1 р.

Клаусенъ, Э. К. Краткій учебникъ огородничества, размноженія растеній и плодоводства. Часть 1-я. Огородничество, ц. 20 коп. Часть 2-я. Размноженія растеній, ц. 20 коп. и Часть 3-я. Плодоводство, ц. 30 коп.

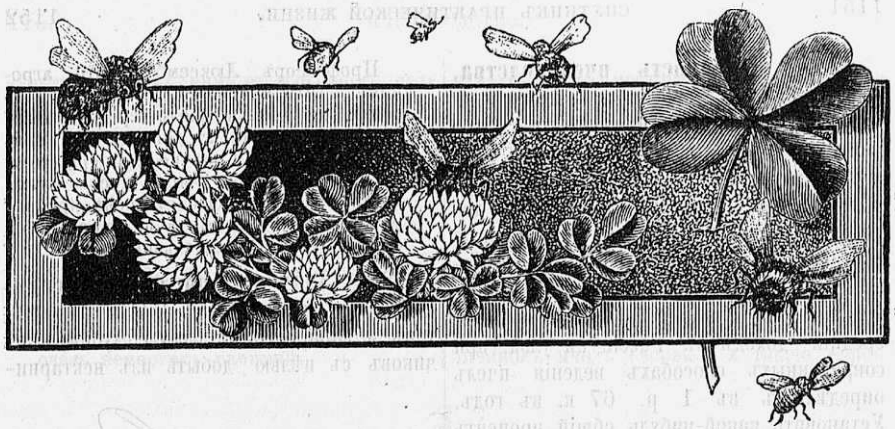
Кулагинъ, Н. Насѣкомыя, вредныя для сада и огорода въ средней Россіи. Спб. 1894 г. Ц. 50 к.

Онуфровичъ, А. И. Приготовленіе консервовъ изъ плодовъ и ягодъ и производство плодовыхъ винъ фабричнымъ и домашнимъ способами. Спб. 1897 г. Ц. 1 руб.

Регель, А. Э. Типы теплицъ, оранжерей, грунтовыхъ сараевъ и шампиньонницъ для сѣверн. климата, Спб. 1899 г. Цѣна 60 коп.

Шимановскій, В. Садъ при народной школѣ. Указанія начинающимъ учителямъ - садоводамъ. Спб. 1896 г. Ц. 30 коп.

Шредеръ, Р. И. Русскій огородъ, питомникъ и плодовый садъ. Руководство къ наивыгоднѣйшему устройству и веденію огороднаго и садоваго хозяйствъ. Изд. А. Девріена. Спб. 1901 г. 812 стр. Ц. 2 руб. 50 коп.



Пчеловодство.

Составъ. *В. О. Никель.*

Нѣтъ сада безъ насѣки.
Нѣтъ плодовъ безъ пчелъ.
С. Главенаго.

Пчеловодство представляетъ одну изъ важныхъ отраслей небольшого сельскаго хозяйства. По тѣмъ скромнымъ затратамъ, которыя необходимы для начала дѣла, и по тѣмъ доходамъ на затраченный капиталъ, какіе можетъ дать пчеловодство при разумномъ веденіи пчелъ, его смѣло можно рекомендовать всѣмъ сельскимъ хозяевамъ, желающимъ, при сравнительно небольшихъ затратахъ труда и денегъ, поднять свое благосостояніе.

Въ прежніе вѣка Россія славилась обиліемъ меда и воска. Медъ повсемѣстно замѣнялъ сахаръ, а воскъ не только горѣлъ въ церквахъ, но имъ даже платили иноземныя пошлины. Но, въ силу различныхъ причинъ, пчеловодство начало падать и теперь у насъ не хватаетъ собственаго воска даже на свои епархіальные заводы, вслѣдствіе чего мы принуждены ежегодно на милліонъ рублей получать воска изъ заграницы для удовлетворенія нашихъ внутреннихъ потребностей (приготовленіе восковыхъ свѣчъ, мази, спуски, мастики и пр.).

Почти то же можно сказать и относительно производства меда. Недостатокъ его въ торговлѣ и вслѣдствіе этого чрезмѣрно высокая цѣна обусловливаютъ появленіе на рынкѣ меда поддѣльнаго, смѣшаннаго съ различными малоцѣнными, а подчасъ и вредными для здоровья фальсификатами. Конечно, при увеличеніи числа пасѣкъ и при раціональномъ (т. е. основанномъ на знаніи естественной исторіи пчелы) пасѣчномъ хозяйствѣ цѣна на медъ должна неминуемо пасть, фальсификація сократиться, количество получаемаго изъ за границы воска—уменьшиться и наши деньги, уходящія заграницу, должны остаться у насъ. При той огромной территоріи, которую занимаетъ Россія, по тому количеству еще свободныхъ земель и по рѣдкости населенія, нѣтъ причинъ сомнѣваться въ возможности процвѣтанія у насъ пчеловодства въ самыхъ широкихъ размѣрахъ.

По статистическимъ свѣдѣніямъ, собраннымъ П. Чефрановымъ (см. литература), въ настоящее время въ Европейской Россіи пчеловодствомъ занимается около 328,417 человѣкъ, что составляетъ около 0,34% всего населенія. Меду добывается во всей Имперіи на 8½ и воска на 5¼ милл. рублей. Въ общемъ вывозъ продуктовъ пчеловодства заграницу составляетъ 21%, а привозъ 79%. Больше всего меду привозится въ Россію изъ Персіи и Германіи, а воска изъ Германіи и Австро-Венгріи.

2292. **Доходность пчеловодства**, выраженная въ %%-хъ на затраченный капиталъ, различными, пчеловодными авторами, приводится весьма различною: Бутлеровъ дастъ 20—30%, Писаревъ 30%, а Цесельскій—даже 100% (валовой доходъ). Пчеловодъ Сѣверной Америки также считаетъ пчеловодство одной изъ отраслей сельскаго хозяйства дающихъ весьма большой % прибыли. П. Г. Чефрановъ средній доходъ въ Россіи съ улья при современныхъ способахъ веденія пчелъ опредѣляетъ въ 1 р. 67 к. въ годъ. Установить какой-нибудь общій процентъ доходности въ пчеловодствѣ невозможно, такъ какъ это всецѣло зависитъ отъ такихъ непостоянныхъ условій, какъ состояніе погоды и богатство медоносными растеніями той мѣстности, гдѣ расположена пасѣка, способовъ веденія пчеловодства и умѣнья пчеловода, наблюдающаго за пасѣкой. Весьма важно также отмѣтить одну особенность пчеловодства, заключающуюся въ томъ, что возрастаніе доходности пасѣки съ увеличеніемъ числа ульевъ въ ней имѣетъ мѣсто только до извѣстнаго предѣла, послѣ котораго это увеличеніе неминуемо прекращается, т. к. производительность каждой пасѣки всегда находится въ зависимости отъ количества растущихъ вокругъ медоносовъ. Предѣлъ этотъ, къ счастью, находится весьма далеко и не скоро то время, когда у насъ придется съ нимъ серьезно считаться.

Другая особенность пчеловодства, дѣлающая занятіе имъ желательнымъ даже и тамъ, гдѣ процентъ приносимой имъ прибыли очень малъ, заключается въ томъ, что пчела, собирая съ цвѣтовъ сладкій нектаръ и пыльцу, собираетъ то, что безъ нея въ природѣ пропадало бы безслѣдно не только не принося кому либо вреда, но, наоборотъ, увеличивая доходность другихъ отраслей сельскаго хозяйства (полеводства, плодоводства), содѣйствуя своими посѣщеніями цвѣтовъ ихъ перекрестному опыленію — необходимому для полученія сѣмянъ и плодовъ лучшаго качества, а слѣдовательно и болѣе цѣнныхъ.

Профессоръ Люксембургскаго агрономическаго института Кюнненъ вычислилъ, что семья пчелъ средней силы можетъ посѣтить въ день до 200 милліоновъ цвѣтовъ. Конечно, если при этомъ хотя одна десятая часть посѣщенныхъ цвѣтовъ будетъ оплодотворена при помощи пчелъ, то и тогда польза отъ нихъ будетъ весьма значительною.

2293. **Значеніе пчелъ для сада.** Постоянно перелетая съ цвѣтка на цвѣтокъ и забираясь въ самую глубину вѣнчиковъ съ цѣлью добыть изъ нектарни-

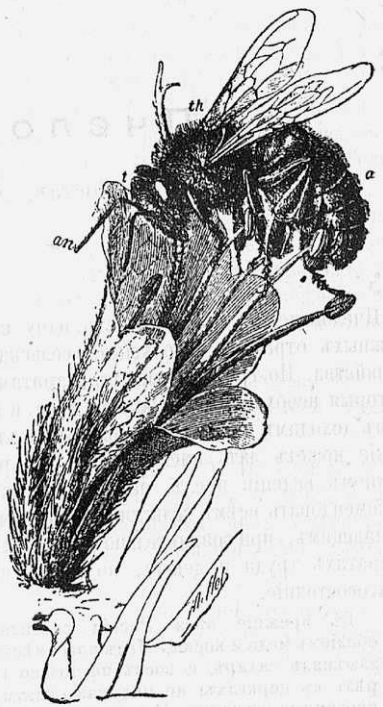


Рис. 260. Пчела, собирающая нектаръ и пыльцу съ воловика (въ увеличен. видѣ).

ковъ цвѣтка сладкій сокъ, пчелы уносятъ на своей, покрытой частыми волосками поверхности массу цвѣточной, выдѣляемой тычинками, плодотворной пыльцы и незамѣтно для себя переносятъ ее на другіе цвѣты. Переносъ пыльцы съ цвѣтовъ одного растенія на другое носитъ названіе перекрестнаго опыленія и большинство

культивируемыхъ нами въ плодовомъ саду или на огородѣ растеній совсѣмъ не даетъ плодовъ, если завязыванію ихъ не предшествовало перекрестное опыленіе.

Кромѣ перекрестнаго опыленія различаютъ еще самоопыленіе, при которомъ не совершается переноса пыльцы съ одного растенія на другое, а каждый цвѣтокъ опыляется собственной пыльцей. Такое опыленіе совершается безъ помощи насѣкомыхъ и возможно только у очень немногихъ растеній.

сладкій сокъ—нектаръ, собираемый ими при помощи длиннаго хоботка, подобнаго хоботку бабочекъ, и превращаемый въ медъ (см. § 92), и цвѣточную пыльцу, собираемую при помощи особыхъ приспособленій на ножкахъ—щеточекъ и корзиночекъ.

Медъ необходимъ въ ульѣ для питанія молодыхъ, еще не способныхъ вылетать изъ улья пчелокъ, вышедшихъ изъ яичекъ личинокъ пчелъ (червы), а также взро-

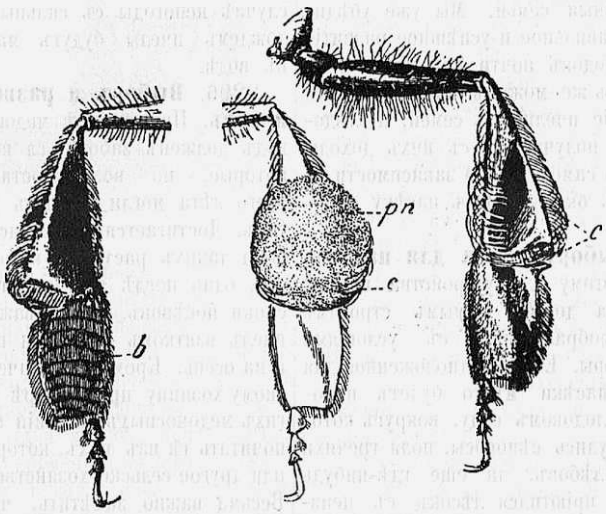


Рис. 261. Устройство заднихъ лапокъ пчелы: *pn* — шарикъ цвѣточной пыльцы, *b* — щеточка, *c* — корзиночка.

Итакъ, всегда слѣдуетъ помнить, какое огромное значеніе для культуръ имѣетъ маленькая пчелка, помнить, что только съ ея помощью воспитываемыя фруктовыя деревья даютъ полный доходъ! Не слѣдуетъ гнушаться работой этой маленькой труженицы, но, старательно изучивъ ея жизнь и главныя правила разумнаго пчеловодства, стараться въ каждомъ саду, на каждомъ огородѣ завести пчелокъ—онѣ хорошо отблагодарятъ за это!

2294. **Пчелы и цвѣты.** Мы видѣли сейчасъ, какое значеніе имѣютъ пчелы для цвѣтовъ, теперь посмотримъ какое значеніе имѣютъ цвѣты для пчелъ. Золотыя пчелки, посѣщая цвѣты, берутъ съ нихъ дань: слыхъ пчелъ, когда послѣднія почему либо оказываются лишенными вылетать изъ улья (зимой, въ непогоду и пр.). Цвѣточная пыльца (перга, хлѣбина—у пчеловодовъ) не менѣе меда важна пчелиной семьѣ, какъ пища содержащая азотъ, который отсутствуетъ въ медѣ. Подобно меду запасы его сохраняются пчелками въ порожнихъ ячейкахъ сотъ. Нѣкоторыя изъ цвѣтовъ доставляютъ пчеламъ почти исключительно нектаръ, другія—пергу, а третьи и то, и другое. Кромѣ того съ нѣкоторыхъ видовъ растеній пчелами собирается еще особое клейкое вещество, т. назыв. уза или пчелиный клей—прополисъ, которымъ пчелы тщательно зама-

зываютъ всѣ случайныя щели въ стѣнкахъ улья и пр. какъ для наилучшаго сохраненія тепла внутри улья, такъ и для предотвращенія возможности различнымъ, довольно многочисленнымъ врагамъ пчелъ проникать въ ихъ жилище.

Ясно поэтому, что чѣмъ больше цвѣтовъ будетъ находиться въ теченіе всего лѣта вблизи пасѣки, тѣмъ успѣшнѣе будутъ вестись пчелы, тѣмъ больше будутъ собранные ими на зиму запасы и болѣе многочисленными по числу пчелъ окажутся пчелиныя семьи. Мы уже убѣдились, что правильное и успѣшное развитіе цвѣтовъ и плодовъ почти немыслимо безъ пчелъ, теперь же можемъ прибавить, что благосостояніе пчелиныхъ семей, а слѣдовательно и получаемые съ нихъ доходы находятся въ самой тѣсной зависимости съ количествомъ окружающихъ пасѣку медоносовъ.

2295. **Выборъ мѣста для пасѣки.** Выбирая поэтому для устройства пасѣки мѣсто, всегда должно самымъ строгимъ образомъ сообразоваться съ условіями мѣстной флоры. Если предположенное для устройства пасѣки мѣсто будетъ находиться въ плодовомъ саду, вокругъ котораго раскинулись сѣнокосы, поля гречихи и другихъ хлѣбовъ, да еще гдѣ-нибудь по близости пріютился лѣсокъ съ неизбѣжными порослями осинокъ, орѣшника и пр., да растетъ гдѣ нибудь вересъ, то лучшаго мѣста для пасѣки и искать не надо, пчелы найдутъ здѣсь работу съ ранней весны до поздней осени, при сколько нибудь благопріятной погодѣ скопятъ порядочные запасы для себя на зиму, да и хозяину дадутъ что-нибудь продать на рынокъ.

Правда, далеко не всегда такъ удачно складывается естественная обстановка избранной мѣстности, но и тогда горевать нечего, потому что отъ насъ зависитъ въ значительной степени измѣнить ея характеръ посѣвомъ различныхъ медоносныхъ растеній.

Коснувшись вопроса о выборѣ мѣста для пасѣки, нельзя пройти молчаніемъ слѣдующаго: очень многіе при выборѣ мѣста для пасѣки, рекомендуютъ предпочитать южные склоны сѣвернымъ и мѣста защищенные отъ постоянныхъ вѣтровъ—мѣстамъ открытымъ. Очень хорошо если вблизи пасѣки или на самой послѣдней будетъ какой-либо небольшой водоемъ съ чистой проточной водой—вода необходима пчеламъ. Близость большихъ водоемовъ не желательна, въ особенности если можно предполагать, что пчелы будутъ перелетать черезъ нихъ за взяткомъ. Въ случаѣ непогоды съ сильнымъ вѣтромъ и дождемъ пчелы будутъ массами тонуть въ водѣ.

2296. **Выборъ и разведеніе медоносовъ.** При выборѣ медоносовъ пчеловодъ долженъ заботиться выбрать такіе, которые, по возможности, въ теченіе всего лѣта могли бы дать пчеламъ взятокъ. Достигается это отчасти путемъ выбора такихъ растеній, которыя зацвѣтаютъ одно послѣ другого, отчасти измѣняя сроки посѣвовъ. Очень важно обезпечить пчелъ взяткомъ на время послѣ сѣнокоса и на осень. Кромѣ того пчеловоду—сельскому хозяину при выборѣ тѣхъ или другихъ медоносныхъ растеній слѣдуетъ предпочитать тѣ изъ нихъ, которыя имѣютъ то или другое сельско-хозяйственное значеніе. Весьма важно замѣтить, что вопросъ о медоносности тѣхъ или другихъ растеній носитъ весьма условный характеръ — нѣкоторые, во многихъ мѣстностяхъ считаемые очень хорошими медоносами, въ другихъ, на неподходящей для себя почвѣ оказываются совсѣмъ негодными для пчелъ. Тоже и относительно погоды въ какую происходитъ цвѣтеніе тѣхъ или другихъ: нѣкоторые очень хорошіе медоносы, зацвѣтая при неблагопріятной погодѣ (засуха, дожди и пр.), иногда совсѣмъ не отличаются медоносными свойствами.

2297. **Главный взятокъ.** Главнымъ взяткомъ на языкѣ пчеловодовъ назыв. то время, когда пчелы въ данной мѣстности приносятъ наибольшіе запасы. Знать болѣе или менѣе точно когда наступаетъ это время весьма важно, такъ какъ многія

работы на пасѣкѣ должны быть строго сообразованы съ его началомъ и продолжительностью.

Очень хорошую услугу въ этомъ дѣлѣ можетъ дать контрольный улей, т. е. одинъ изъ ульевъ пасѣки съ семьей средней силы, поставленный на вѣсы (рис. 262) и защищенный навѣсомъ отъ атмосферныхъ осадковъ, могущихъ измѣнять вѣсъ улья. Такой улей ежедневно рано утромъ и позже вечеромъ слѣдуетъ взвѣшивать,

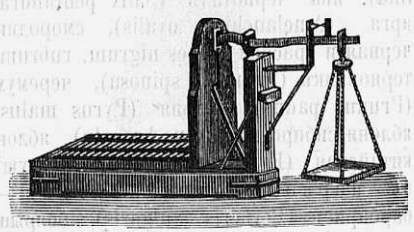


Рис. 262. Десятичные вѣсы.

а результаты взвѣшиванія записывать. Если взятокъ плохой, вѣсы показываютъ суточную убыль, а послѣдовательная убыль въ вѣсѣ улья въ теченіе нѣсколькихъ дней указываетъ на необходимость подкормки и, наоборотъ, постепенное увеличеніе вѣса улья можетъ показывать на приближеніе времени главнаго взятка.

Благодаря вѣсамъ пчеловодъ каждый день можетъ дать себѣ отчетъ о состояніи своей пасѣки, т. е. каковы у пчелъ запасы меда, какова сила роевъ и пр.

2298. **Медоносныя растенія, имѣющія сельско-хозяйственное значеніе:**

Гречиха. Очень хорошее медоносное растеніе, сѣмена идутъ въ пищу людей и животныхъ, солома на подстилку и топливо. Срѣзанная въ цвѣту гречиха идетъ на зеленое удобреніе. На песчаной почвѣ при теплой и слегка влажной погодѣ даетъ очень много нектара и перги. Съ успѣхомъ можетъ быть также разводима на свѣже-вспаханныхъ новяхъ, выжженныхъ торфяныхъ болотахъ и т. п. Посѣвъ производится весной послѣ другихъ; хлѣбовъ на десятину требуется отъ 3 до 6 мѣръ сѣмянъ.

Вика. Хорошее кормовое растеніе, отличный медоносъ, дающій прозрачный душистый медъ. Обыкновенная вика большею частью сѣется въ смѣси съ овсомъ въ одной изъ слѣдующихъ пропорцій: 6 мѣръ вики и 6 мѣръ овса, 10 мѣръ вики и 10 мѣръ овса, 4 пуда вики и 6 пуд. овса, 3 пуда вики и 9 пуд. овса и т. п. Для чистаго сплошного посѣва на сѣмена сѣютъ 6—8 четвериковъ, а рядами 4—6 четвериковъ на десятину. Почву любитъ рыхлую, глинистую.

Клеверъ. Отличная кормовая трава и одинъ изъ лучшихъ медоносовъ. Въ пчеловодствѣ имѣютъ значеніе бѣлый ползучій и шведскій клевера, красный—вслѣдствіе особаго устройства своего вѣнчика—содержитъ нектаръ недоступный для пчелъ. Высѣвается большей частью въ смѣси съ другими кормовыми травами. На десятину требуется отъ 25 до 30 фунтовъ.

Бѣлая горчица разводится ради сѣмянъ, изъ которыхъ добывается масло на кормъ скоту или на зеленое удобреніе. Посѣвъ производятъ весной пораньше. На десятину для полученія сѣмянъ высѣваютъ до 1 пуда, а для зеленаго корма до 2 пуд.

Рапсъ разводится главнымъ образомъ для добыванія масла. Любитъ хорошо удобренную навозомъ почву. На десятину высѣвается 40—70 фунт. сѣмянъ. Посѣвъ производятъ или осенью или весной. Озимый цвѣтетъ въ маѣ, а яровой въ августѣ—сентябрѣ.

Эспарцетъ—отличная кормовая трава; сѣется весной. Сѣмянъ на десятину 6—8 пуд. Къ почвѣ не прихотливъ.

2299. **Медоносныя растенія, имѣющія второстепенное сельско-хозяйственное значеніе.**

Фацелія считается однимъ изъ лучшихъ медоносовъ; медъ съ фацеліи бѣлый, ароматный. Она принадлежитъ къ числу тѣхъ растеній, которыя не требуютъ ни особой культуры, ни особой почвы. Всякая пахотная земля годится для ея про-

изростанія. Быстрый ростъ и скорое зацвѣтаніе фацеліи позволяютъ производить посѣвы ея три, четыре раза въ лѣто, что обезпечиваетъ пчеламъ почти непрерывный взятокъ до поздней осени. Первый посѣвъ фацеліи совѣтуютъ производить (въ средн. губерніяхъ) въ концѣ апрѣля или началѣ мая, второй—недѣли черезъ двѣ или три послѣ перваго и третій — спустя такой же промежутокъ времени послѣ второго, четвертый посѣвъ можно произвести поздней осенью, и тогда фацелія, взойдя ранней весной, дастъ пчеламъ очень ранній взятокъ. Сѣмянъ на 1 дес. требуется до 10 и болѣе фунт.

Огуречная трава (Borago officinalis). Прелестный медоносъ, дающій пчеламъ взятокъ до поздней осени. Въ августѣ или въ концѣ іюля, когда огуречная трава начнетъ отцвѣтать, цвѣточныя головки срѣзаютъ, послѣ чего огуречная трава очень часто зацвѣтаетъ вторично. Посѣвъ весною въ хорошую легкую землю, зерно отъ зерна дюймовъ на 8. Скотъ охотно ѣстъ огуречную траву, а молодыя листья ея могутъ быть употребляемы также какъ салатъ.

Синякъ (Echium vulgare)—чрезвычайно медоносное растеніе. Цвѣтетъ съ іюня по сентябрь. На десятину требуется отъ 6 до 12 ф. сѣмянъ.

Остальныя медоносныя растенія. Василекъ розовый (Centaurea lacea), василекъ голубой (C. Cyanus), витлавія (Vitlavia grandiflora), драконоголовникъ (Dracocephalum), крапива бѣлая, мелисса, резеда, синюха (Polemonium coeruleum), сераделла, шалфей, эвтока (Evtoca viscida).

2300. **Древесныя растенія, дающія пчеламъ взятокъ въ теченіе всего лѣта** [1]). Цвѣтущія въ первой половинѣ апрѣля: орѣхъ лѣсной (Corylus Avellana), бредина (Salix caprea), красная верба (Salix acutifolia), верба эрдингера; цвѣтущія во второй половинѣ апрѣля — осина (Populus tremula), ильмъ (Ulmus campestris), вязъ (Ulmus effusa). ива ушастая (Salix aurita), ива-верболозъ (Salix acuminata); цвѣтущія въ первой половинѣ мая — кленъ обыкновенный (Acer platanoides), ива корзиночная (Salix viminalis), ива прилистниковая (Salix stipularis), ива черная (Salix nigricans); цвѣтущія во второй половинѣ мая — акація желтая (Caragana arborescens), ива миндальная (Salix amygdalina), ива черноталъ (Salix pentandra), ирга (Amelanchier ovalis), смородина черная и красная (Ribes nigrum, rubrum), терновникъ (Prunus spinosa), черемуха (Prunus padus), яблоня (Pyrus malus), яблоня сибирская (Pyrus baccata), яблоня китайская (Pyrus prunifolia); цвѣтущія въ первой половинѣ іюня — барбарисъ (Berberis vulgaris), боярышникъ (Crataegus sanguinea), жимолость татарская (Lonicera tatarica), кленъ татарскій (Acer tataricum), малина (Rubus idaeus), сирень (Syringa vulgaris), таволга рябинолистная (Spiraea sorbifolia); цвѣтущія во второй половинѣ іюня — крушина (Rhamnus frangula), роза (Rosa pimpinellifolia), шиповникъ (Rosa cinnamomea); цвѣтущія во второй половинѣ іюля — дрокъ красильный (Genista tinctoria), дрокъ сибирскій (Genista sibirica), жасминъ (Philadelphus grandiflorus и P. floribundus), липа (Tilia parvifolia и T. grandifolia); цвѣтущія съ іюля до половины сентября — вересковъ (Calluna vulgaris), ракитникъ (Cytisus nigricans, Spiraea callosa), бѣлоснѣжная ягодка (Symphoricarpus racemosa); цвѣтущія все лѣто — богородская трава (Thymus serpullum), ткно живоблодъ (Lycium barbarum и L. ruthenicum).

2301. **Краткія свѣдѣнія изъ естественной исторіи пчелы.** Каждый пчеловодъ, желающій сознательно вести пасѣку, долженъ возможно лучше ознакомиться съ естественной исторіей пчелы. Здѣсь мы отмѣтимъ только главнѣйшее безъ знаній чего почти невозможно за-

[1]) По Шредеру.

ниматься пчеловодствомъ. Нормальная семья пчелъ состоитъ изъ особей трехъ родовъ: рабочихъ пчелъ (недоразвитыхъ самокъ), трутней (самцовъ) и матки, единственной вполнѣ развитой въ половомъ

Рис. 263. Рабочая пчела.

отношеніи самки, почти никогда не покидающей гнѣзда и исключительную обязанность которой составляетъ кладка яичекъ.

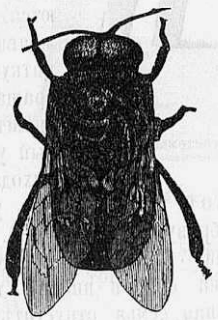


Рис. 264. Трутень.

Рабочія пчелы дѣлятся на летныхъ и нелетныхъ — болѣе молодыхъ, непокидающихъ улья, на обязанности которыхъ лежитъ кормленіе и согрѣваніе личинокъ пчелъ и другія работы внутри гнѣзда. Главную обязанность летныхъ пчелъ составляетъ добываніе запасовъ нектара, перерабатываемаго ими въ медъ и перги (цвѣточной пыльцы). Дальность полета пчелъ за взяткомъ обыкновенно считается отъ 3 до 5 верстъ. Выдѣленіе воска и изготовленіе сотовъ лежитъ также исключительно на обязанности пчелъ-работницъ, матка и трутни лишены этой способности. Всѣ пчелиныя особи развиваются изъ яичекъ, которыя откладываетъ матка въ ячейки сотъ. Послѣднія по своей величинѣ и формѣ бываютъ: мелкія шестигранныя — для вывода пчелъ работницъ, крупныя шестигранныя — трутневыя и неправильной формы для вывода матокъ. Хорошая матка (не старше 3 лѣтъ) кладетъ въ день отъ 1000 до 2500, а иногда и болѣе яичекъ. Когда пчелы могутъ обильно собирать цвѣточный нек-

Рис. 265. Матка.

таръ и пергу, число откладываемыхъ маткою яичекъ обыкновенно увеличивается. Къ главнымъ качествамъ матки относится ея плодовидность, выражающаяся какъ въ количествѣ откладываемыхъ яичекъ, такъ и въ правильной кладкѣ ихъ „сплошь“, какъ говорятъ пчеловоды, не пропуская ячеекъ и не помѣщая въ каждую болѣе одного яичка. Матки, помѣщающія яички на трутней въ пчелиныя ячейки (такъ назыв. горбатая черва), а также матки не оплодотворенныя, кладущія исключительно трутневыя яички, не должны быть терпимы на пасѣкахъ.

Матка составляетъ необходимую принадлежность всякой пчелиной семьи, и существованіе ея безъ матки немыслимо. Отъ времени снесенія яичка до выхода изъ него матки требуется отъ 15½ до 18 дней, рабочей пчелы отъ 20 до 23 и трутня отъ 23 до 26 дней. Вылетъ

матки изъ улья для оплодотворенія трутнемъ (на проигру) совершается обыкновенно на 4—7 день по выходѣ изъ маточника. Если-же погода не благопріятствуетъ, то этотъ вылетъ можетъ произойти значительно позже. Обыкновенно считаютъ, что матка способна къ оплодотворенію въ теченіи 3—6 недѣль. Оплодотворенная матка можетъ начать кладку яичекъ на третій день по оплодотвореніи. Первый вылетъ пчелъ работницъ за взяткомъ происходитъ обыкновенно на третьей недѣлѣ по выходѣ изъ ячейки.

Рис. 266. Улей англо-американской системы.

Если семья пчелъ потеряла матку и долго остается безъ послѣдней, то нѣкоторыя изъ пчелъ-работницъ начинаютъ класть яички, изъ которыхъ выходятъ только трутни. Эти пчелы (назыв. пчелами-трутовками) кладутъ яички безъ всякаго порядка—пропуская ячейки или по нѣсколько яичекъ въ одну и ту же ячейку.

Чтобы пчелы могли успѣшно жить въ ульѣ, необходимо, чтобы у нихъ всегда были запасы пищи (медъ, перга), а также извѣстная температура и вентиляція внутри ульевъ. Какъ чрезмѣрное нагрѣваніе улья лѣтомъ (напр. солнечными лучами), такъ и сильное охлажденіе зимой одинаково вредны. Лѣтомъ въ маѣ—іюнѣ, ко времени наступленія главнаго взятка (наибольшаго медосбора), пчелы выводятъ себѣ новую матку и, какъ только она выйдетъ изъ ячейки, старая матка съ частью пчелъ покидаетъ улей, образуя рой (такъ назыв. рой-первакъ). Въ сильныхъ семьяхъ очень часто приходится наблюдать, что пчелы закладываютъ послѣдовательно нѣсколько маточниковъ, въ такомъ случаѣ, при благопріятныхъ условіяхъ, за первакомъ можетъ послѣдовать рой „второкъ“, „третьякъ“ и т. п. Рой первакъ выходитъ со старою плодною маткою, обремененною яичками. Такія матки оказываются часто неспособными летать и, падая на землю, въ траву и пр. легко затериваются. Сопровождавшія такую матку пчелы возвращаются обыкновенно въ старый улей, ждутъ выхода молодой, новой матки и затѣмъ уже вмѣстѣ съ ней образуютъ новый рой. Это такъ называемый „пѣвчій первакъ“. У насъ на сѣверѣ вполнѣ достаточно, если сильная семья отпуститъ за лѣто одинъ, два роя; допускать послѣдующихъ роевъ не слѣдуетъ, чтобы не ослабить очень материнскій улей.

Для «осаживанія» роевъ, чтобы послѣднія далеко не улетали служитъ шприцъ. Улей, въ который желаютъ осадить рой, слѣдуетъ предварительно надлежащимъ образомъ подготовить (см. искусственное роеніе).

2302. **Ульи.** (См. рис. 266 — 272). Пчелъ содержатъ въ особыхъ приготовленныхъ для нихъ человѣкомъ помѣщеніяхъ. Болѣе всего распространенными въ Россіи являются ульи колодные—колоды, но правильное веденіе въ нихъ пчелъ крайне

неудобно, поэтому гораздо лучше держать пчелъ въ ульяхъ разборныхъ, рамочныхъ.

Изъ рамочныхъ ульевъ отмѣтимъ: улей англо-американскій, одобренный Русскимъ Обществомъ Пчеловодства, улей Левицкаго доставитъ не только удовольствіе, но и пользу. Такъ напр. внимательному наблюдателю этотъ улей даетъ возможность судить объ ежедневной прибыли или убыли меда, перги и дѣтвы и въ другихъ ульяхъ.

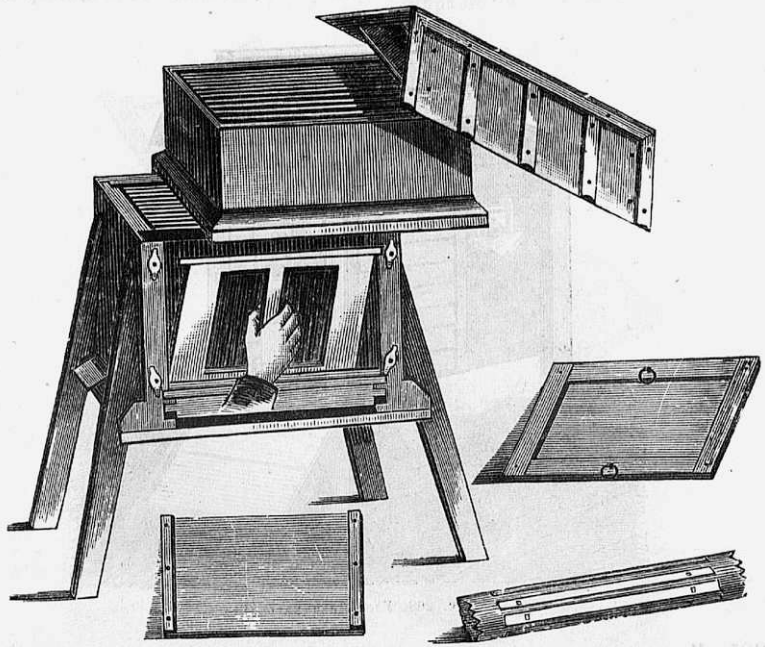


Рис. 267. Улей англо-американской системы (въ разобранномъ видѣ).

и улей Дадана, какъ наиболѣе распространенные. Всѣ эти три улья представлены на рисункахъ.

2303. **Наблюдательный улей.** Небольшой улеекъ съ двумя стеклянными дверцами по краямъ, подобный изображенному на рис. 273, называется наблюдательнымъ ульемъ и является необходимою принадлежностью всякой учебной насѣки или пасѣки любознательнаго любителя.

Если въ такой улей помѣстить рой пчелъ, то черезъ его стеклянныя дверцы можно безъ труда, не тревожа пчелъ и не подвергаясь ужаленіямъ, наблюдать жизнь и дѣятельность нашихъ маленькихъ неутомимыхъ труженицъ. Это, конечно,

2304. **Пріобрѣтеніе пчелъ.** Желающіе завести пчелъ чаще всего бываютъ принуждены покупать пчелъ въ колодахъ и гораздо рѣже въ ульяхъ рамочныхъ. Лѣтомъ во время роенія, пчелъ можно бываетъ также покупать роями въ роевняхъ на вѣсъ. Хорошимъ роемъ считается рой въ 5—6 фунт. и выше. Само собой разумѣется, что рой долженъ имѣть матку.

Когда улей съ пчелами купленъ, то его не сразу везутъ на пасѣку но, оставляя на томъ мѣстѣ, гдѣ онъ стоялъ раньше, дожидаются вечера — когда кончится летъ пчелъ и вся летная пчела соберется въ улей.

Тогда летки закрываются рѣшетками и улей осторожно, безъ толчковъ, переносятъ

на телѣгу. Во все время переноса положеніе улья должно быть таково, чтобы соты находились въ вертикальномъ положеніи, п. ч., если поверхность сотъ станетъ въ горизонтальное положеніе, то отъ тяжести меда и сидящихъ на сотахъ пчелъ, соты легко могутъ обломиться и погубить пчелъ.

Рис. 268. Улей Левицкаго.

2305. **Перевозка пчелъ.** Если пчелы покупаются съ ульями, то подобную покупку лучше всего сдѣлать ранней весной, сейчасъ послѣ перваго облета. Перевозка тогда совершается еще по снѣгу. Можно перевозить пчелъ и осенью, если стоитъ настолько теплая погода, что можно расчитывать на облетъ пчелъ на новомъ мѣстѣ. Зимняя перевозка, хотя и возможна, но ее лучше избѣгать, въ особенности на болѣе или менѣе далекое разстояніе. Перевозка лѣтомъ производится ночью, когда прохладнѣе. Причемъ лѣтомъ, болѣе чѣмъ въ другое время года, слѣдуетъ заботиться о вентиляціи въ ульяхъ, для чего летки обязательно закрываются рѣшетками или закрываются рѣдкимъ холстомъ. Очень хорошо передъ перевозкой пчелъ въ жаркое время, часа на два открывъ нижнюю должею, если имѣемъ дѣло съ колодой или, если имѣемъ дѣло съ рамочнымъ ульемъ, то путемъ ли отнятія дна или какъ нибудъ иначе, хорошенько провѣтрить улей. Верхъ рамочнаго улья можно снять и поверхъ рамокъ наколотить частую проволочную сѣтку или холстъ. Рамки внутри улья должны быть укрѣпленными такъ, чтобы не качались. Рамки съ сотами только-что построенными, съ незапечатаннымъ медомъ или цѣликомъ заполненныя медомъ должны быть удалены изъ улья. Соты съ дѣткой (личинки и куколки пчелъ) перевозить также не безопасно и лучше всего ихъ вынуть и употребить для подсиливанія (см. ниже) ульевъ, остающихся на пасѣкѣ. Колоды кладутся поперекъ телѣги или саней, а ульи рамочные ставятся — дѣлается это для того, чтобы пласты сотъ во все время перевозки оставались въ отвѣсномъ положеніи. Между ульевъ и подъ нихъ накладывается какъ можно больше сѣна или соломы, чтобы возможно лучше предохранить ульи отъ толчковъ во время ѣзды;

ѣхать надо осторожно, не очень скоро, дѣлая время отъ времени болѣе или менѣе продолжительныя остановки. При перевозкѣ пчелъ по желѣзнымъ дорогамъ слѣдуетъ имѣть въ виду новыя правила для перевозки мелкихъ животныхъ и ульевъ съ живыми пчелами (опубликованныя въ собраніи узаконеній Правительства въ 1902 г. за № 75).

Изъ этихъ правилъ, мы приводимъ только пункты, касающіеся перевозки пчелъ:

§ 1. Живая птица и мелкія животныя (поросята, козлята, ягнята и т. п.) въ ящикахъ, садкахъ и корзинахъ, а также ульи съ пчелами перевозятся по желѣзнымъ дорогамъ въ поѣздахъ товарныхъ и товаро-пассажирскихъ; транспорты до 15 мѣстъ, имѣющихъ длину до 24 вершковъ, а въ ширину и высоту до 12 вершковъ, принимаются къ перевозкѣ и на пассажирскіе поѣзда, за исключеніемъ только ульевъ съ пчелами, перевозка коихъ съ этими послѣдними поѣздами для дорогъ необязательна *).

Поѣзда, въ которыхъ производится перевозка птицы, мелкихъ животныхъ и пчелъ въ ульяхъ, указываются въ особыхъ росписаніяхъ, вывѣшиваемыхъ на станціяхъ отправленія сего груза.

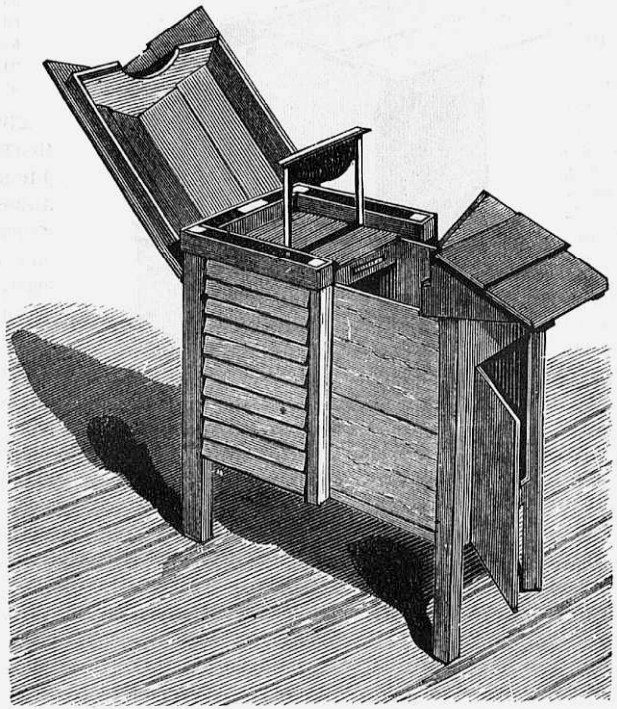


Рис. 269. Улей Левицкаго (въ разобранномъ видѣ).

§ 2. При транспортахъ живой птицы, мелкихъ животныхъ и ульевъ съ пчелами могутъ слѣдовать провожатые, не болѣе одного на каждую отправку. На обязанности провожатыхъ лежитъ поеніе и кормленіе птицъ и животныхъ и вообще наблюденіе и уходъ какъ за ними, такъ и за пчелами, во время перевозки. Перевозка допускается и безъ провожатыхъ, съ освобожденіемъ при этомъ желѣзной дороги отъ отвѣтственности въ случаѣ смерти птицъ или животныхъ, а равно и въ случаѣ убѣга ихъ

*) Но можетъ быть всегда допущена, если есть свободное мѣсто въ багажномъ вагонѣ и нѣтъ другихъ условій, препятствующихъ постановкѣ ульевъ въ такой вагонъ.

вслѣдствіе недостатка укупорки, о чемъ должна быть сдѣлана отправителемъ соотвѣтственная оговорка въ накладной. При перевозкѣ въ товарныхъ и товаро-пассажирскихъ поѣздахъ кормленіе птицъ и животныхъ для дороги не обязательно.

§ 3. Провожатые помѣщаются въ вагонахъ III класса или въ обыкновенныхъ товарныхъ вагонахъ. При повагонныхъ отправкахъ провожатые, по желанію ихъ и съ согласія дороги, могутъ помѣщаться и вмѣстѣ съ сопровождаемымъ грузомъ.

§ 5. Желѣзная дорога можетъ требовать уплаты провозныхъ денегъ и дополнительныхъ сборовъ впередъ.

§ 6. Нагрузка и выгрузка живой птицы, мелкихъ животныхъ и ульевъ съ пчелами производится средствами грузо-хозяевъ.

§ 8. Для доставки птицъ, мелкихъ животныхъ и ульевъ съ пчелами въ поѣздахъ малой скорости назначаются слѣдующіе предѣльные сроки: однѣ сутки на каждыя 200 верстъ всего разстоянія, которое должно быть пройдено грузомъ, причемъ неполныя 200 вер считаются за 200 верстъ; 8 часовъ на переходъ груза съ одной дороги на другую и, сверхъ того, однѣ добавочныя сутки, соотвѣтствующія положеннымъ по общимъ правиламъ на отправленіе груза. Въ остальномъ примѣняются общія правила о срокахъ доставки грузовъ по желѣзнымъ дорогамъ.

§ 9. Выдача на станціяхъ назначенія живой птицы, мелкихъ животныхъ и ульевъ съ пчелами допускается независимо отъ часовъ, назначенныхъ для открытія и закрытія станціи во всякое время года, не исключая праздничныхъ дней, — отъ 6 часовъ утра до 8 часовъ вечера.

§ 10. Живая птица и мелкія животныя, а равно и ульи съ пчелами должны быть приняты и вывезены получателемъ не позже 48 часовъ по прибытіи транспорта на станцію назначенія; въ противномъ случаѣ, невостребованная въ указанный срокъ кладь продается съ публичнаго торга, по дѣйствующимъ правиламъ продажи невостребованныхъ грузовъ, подверженныхъ скорой порчѣ. Кромѣ того надо замѣтить, что желѣзныя дороги при перевозкѣ пчелъ не отвѣчаютъ за жизнь ихъ.

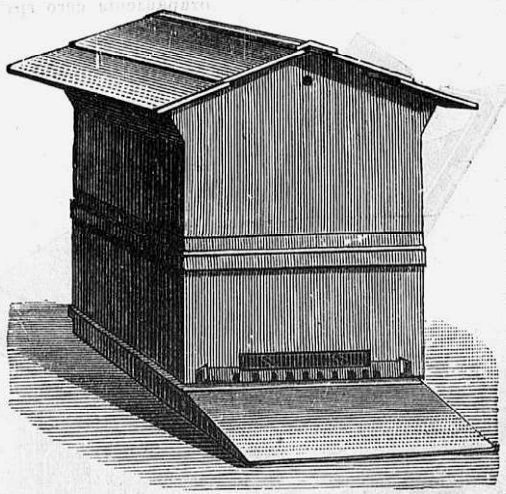


Рис. 270. Улей Дадант-Блатт.

2306. **Инструменты и принадлежности пчеловодства.** При веденіи пчелъ въ рамочныхъ ульяхъ необходимо обзавестись слѣдующими принадлежностями: дымаремъ, (отъ 1 р. рис. 274—275) щеткой для сметанія пчелъ (ц. 30 коп. рис. 276), тюлевой сѣткой, одѣваемой на лицо для предупрежденія возможныхъ ужаленій пчелами, скребкомъ (ц. 50 к рис. 277), крючкомъ-стамеской (ц. 50 к. рис. 278), ножемъ (отъ 45 коп. рис. 279—286), маточникомъ (ц. 10 к. рис. 287), искусственной вощиной (1 р. 25 к. фунтъ), чайникомъ воскотопкой (65 коп. рис. 288) для наващиванія рамокъ искусственной вощиной (см. ниже) и шпорой Вуабле (40 коп.) для разрѣзанія искусственной вощины. Не лишне также обзавестись центробѣжкой, служащей для отдѣленія меда отъ сотовъ, а кто желаетъ самъ производить искусственную вощину— вафельницей Ритче или Вальцами Рута.

Цѣны показаны по прейсъ-кур. склада Русск. Общ. Пчеловодства въ Спб., см. «Склады пчеловодныхъ принадлежностей».

2307. **Какъ обращаться съ пчелами при осмотрѣ ульевъ и гнѣзда.** Прежде чѣмъ открыть улей, его слѣдуетъ подкурить при помощи дымаря. Струя

дыма прежде всего направляется въ летокъ, затѣмъ черезъ 1—2 минуты дѣйствіе это повторяется. Когда будетъ открыто гнѣздо, не лишне подымить также между рамокъ. Очень много дымить не слѣдуетъ — это вредитъ пчеламъ. Всѣ движенія пчеловода должны быть плавными и спокойными — быстрыя, порывистыя движенія раздражаютъ пчелъ. Ходить на пасѣку лучше всего въ сѣткѣ изъ тюля, легко надѣваемой на любую шляпу съ широкими полями.

2308. **Вынманіе рамокъ.** При вынманіи изъ улья для осмотра рамокъ съ яичками или червой надо опасаться застудить послѣднихъ, поэтому операцію эту лучше всего совершать въ теплые, безвѣтренные дни и притомъ съ возможной поспѣшностью. Вынимать рамки плавно безъ толчковъ и рѣзкихъ движеній. Держать рамки такъ, чтобы соты въ нихъ всегда оставались въ вертикальномъ положеніи.

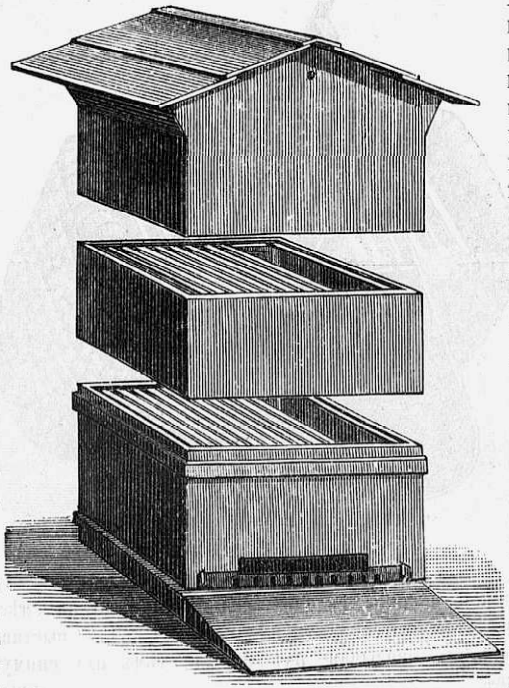


Рис. 271. Улей Дадант Блатт въ разобранномъ видѣ (нижняя часть гнѣздо, затѣмъ магазинъ и крышка).

2309. **Перегономъ пчелъ** называется переводъ пчелъ изъ одного улья въ другой. Чаще всего приходится дѣлать перегоны пчелъ изъ колодъ въ рамочные ульи. Перегоны дѣлаются различно въ зависимости отъ того можетъ или нѣтъ быть открытымъ сверху тотъ колодный улей, изъ котораго надо перевести пчелъ. Обыкновенно, подкуривъ пчелъ при помощи дымаря, съ улья, у котораго верхъ отъемный, снимаютъ верхъ, а на его мѣсто ставятъ корзинку или ящикъ, куда и перегоняютъ пчелъ, постукивая палочками по стѣнкамъ улья. Постукивать начинаютъ сначала въ нижней части улья и затѣмъ все выше и выше. Встревоженныя пчелы вмѣстѣ съ маткой подымаются по стѣнкамъ улья и сотамъ вверхъ и скопляются въ надставленной корзинѣ или ящикѣ, откуда и могутъ быть пересыпаны въ заранѣе приготовленный разборный улей. Дѣло нѣсколько усложняется, если приходится переводить пчелъ изъ ульевъ, которые сверху не открываются. Тогда улей осторожно п е р е в о р а ч и в а ю т ъ вверхъ дномъ и опять такими же постукиваніями по стѣнкамъ улья заставляютъ пчелъ собраться въ верхней части перевернутаго улья, откуда уже, открывъ должею, вычерпываютъ пчелъ деревянной ложкой или особымъ приспособленнымъ для этого черпакомъ и осторожно переносятъ ихъ въ роевню, все время стараясь замѣтить матку, для чего пчелъ приходится стряхивать на разложенную около роевни простыню. Въ томъ случаѣ, если колодный улей, не открывающійся сверху, въ нижней своей части открытъ, то перевернувъ его, какъ и въ предыдущемъ случаѣ, накрываютъ его ящикомъ или корзинкой, куда и дѣлаютъ перегонъ. Самое важное при перегонѣ пчелъ — за-

мѣтить, не повредить и не потерять матку, что, однако, нерѣдко случается у неособенно опытныхъ пчеловодовъ.

Переводомъ пчелъ изъ одного улья въ другой не заканчивается перегонъ пчелъ—необходимо еще сдѣлать перемѣщеніе въ тотъ же улей и восковыхъ построекъ пчелъ съ яичками, червой, дѣткой и медомъ. Для этого приготовляютъ небольшія, длиною немного больше высоты рамокъ, и съ зарубками на концахъ, щепочки. Куски вырѣзанной вощины вкладываются въ рамку и укрѣпляются въ ней упомянутыми щепочками, связывая ихъ попарно, какъ показано на рисункѣ 289.

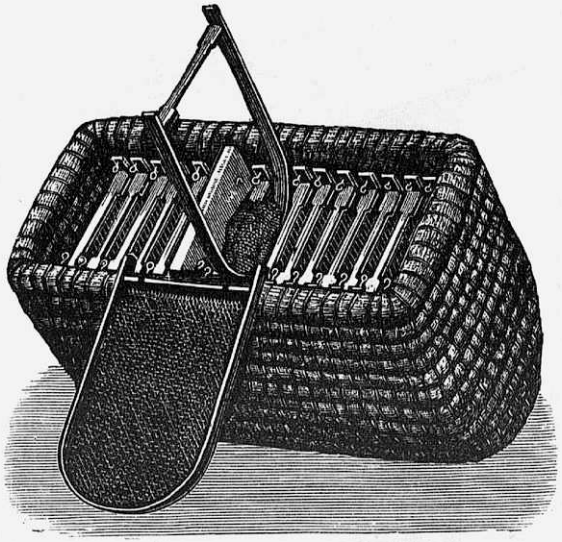


Рис. 272. Соломенный улей Гравенгорста.

Лучшее время для перегона, — ранняя весна. Чѣмъ раньше, тѣмъ лучше, т. к. тогда въ ульѣ меньше дѣтки.

2310. **Выставка пчелъ.** Работы на пасѣкѣ весной начинаются выставкою пчелъ изъ мшанника, т. е. того помѣщенія куда пчелы были составлены на зиму. Если пчелы сидятъ въ мшанникѣ спокойно, безъ шуму и при легкомъ ударѣ въ стѣнку улья отзываются ровнымъ звукомъ, то пчелъ слѣдуетъ выставлять, когда начнутъ цвѣсти первые весенніе цвѣты и температура дня въ тѣни будетъ не менѣе 8° R. (Въ среднихъ губерніяхъ около половины апрѣля). Если-же пчелы безпокоятся, то выставку можно сдѣлать значительно раньше. Въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится выставлять ульи очень ранней весной, когда земля еще покрыта снѣгомъ, то мѣста, куда предположено ставить ихъ, слѣдуетъ расчистить отъ послѣдняго, а кругомъ набросать соломы, чтобы вылетающія изъ ульевъ пчелы не садились прямо на снѣгъ, гдѣ онѣ легко коченѣютъ. Въ выставляемыхъ ульяхъ, прежде чѣмъ ихъ снимутъ съ мѣста, закрываютъ летки и затѣмъ уже осторожно, безъ толчковъ и шума, выносятъ ихъ наружу. При разстановкѣ ульевъ стараются ставить ихъ, по возможности, на тѣ мѣста, гдѣ они стояли прошлое лѣто. Затѣмъ летки открываются и пчелы выпускаются для облета. Если въ день выставки пчелъ температура воздуха достаточно высока (около 10° R.), то производится очистка половъ ульевъ при помощи скребка и щетки. Удаляемый изъ ульевъ мусоръ ни въ коемъ случаѣ не бросается около ульевъ на землю, но собирается въ ящикъ

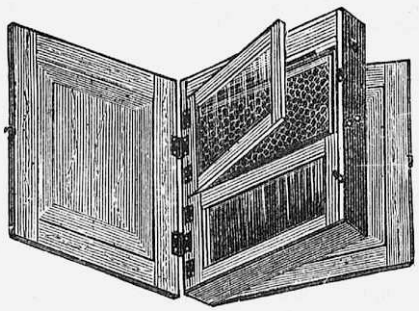


Рис. 273. Наблюдательный улей.

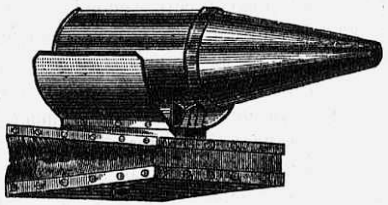


Рис. 274. Дымарь.

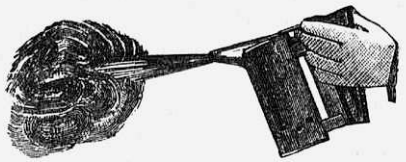


Рис. 275. Дымарь.

Рис 276. Щетка для сметанія пчелъ.

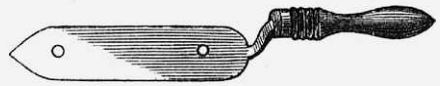


Рис. 279. Ножъ Бингама.

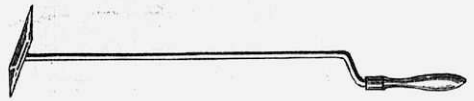


Рис. 277. Скребокъ.

Рис. 278. Крючекъ—стамеска.

Рис. 281. Ножъ Джонса.

Рис. 283. Ножъ Фюзея

Рис. 280. Ножъ Аббота.

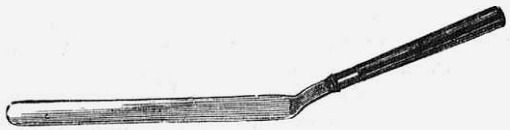


Рис. 282. Ножъ Новиса.

Рис. 284. Ножъ Шольца.

Рис. 285. Ножъ трутневой.

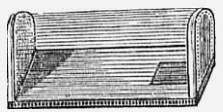


Рис. 287. Маточникъ Бушлерова.

Рис. 286. Ножъ трутневой Гравенгорста

Инструменты и принадлежности пчеловодства.

и уносится подальше съ пасѣки или зарывается въ землю. Мокрыя подушки надъ рамками и сѣно за вставными досками слѣдуетъ замѣнить новыми. Многіе въ день выставки даютъ пчеламъ подкормку, состоящую изъ густой сахарной сыты или меда съ незначительной примѣсью салициловой кислоты. Подкормка дается по 1 фун. и болѣе на каждый улей.

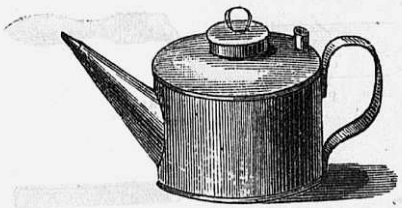


Рис. 288. Чайникъ-воскотопка.

2311. **Первый осмотръ пчелъ.** Въ теплый солнечный день, возможно скорѣе послѣ выставки, пчеловодъ производитъ первый весенній осмотръ пчелъ. Для этого улей предварительно слегка подкуриваютъ, пустивъ въ летокъ небольшую струйку дыма. Немного подымить можно также сверху, приподнявъ лежащую на рамкахъ покрышку и направляя дымъ между рамокъ. Затѣмъ начинаютъ вынимать рамку за рамкой, наблюдая есть-ли у пчелъ матка (присутствіе ея узнается по снесеннымъ яичкамъ), какая она (см. выше), много-ли пчелъ, есть-ли медъ и пр. Осмотръ гнѣзда слѣдуетъ дѣлать возможно быстро, чтобы не застудить находящихся въ ячейкахъ сотъ яичекъ и личинокъ. Однако, при всей поспѣшности, подобный осмотръ слѣдуетъ дѣлать плавно и осторожно, потому-что пчелы не любятъ порывистыхъ движеній, а при неосторожномъ вынманіи рамокъ очень легко придавить матку. Во время осмотра вырѣзается вся излишняя трутневая вощина и вынимаются пустыя или испорченныя мышами или плѣсенью рамки, чѣмъ уменьшается объемъ гнѣзда. Всѣ случайныя щели и т. п. отверстія въ стѣнкахъ ульевъ тщательно замазываются. Если во время осмотра будетъ замѣчено, что матка плоха, и если у пчеловода есть хорошія запасныя матки, то плохую матку слѣдуетъ замѣнить; когда же такого замѣна сдѣлать нельзя, то на ульѣ необходимо сдѣлать какую-нибудь отмѣтку о необходимости при первой возможности подобнаго замѣна. Если же окажется, что какая-нибудь семья совсѣмъ потеряла

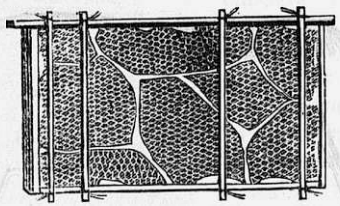


Рис. 289. Укрѣпленіе естественной вощины въ рамкѣ.

матку, то такую семью можно соединить (см. ниже) съ другой, хотя и болѣе слабой, но имѣющей матку. Въ случаѣ же, если безматочная семья сильна, то можно и не соединять ее съ другою, но дать ей изъ другого улья кусокъ вощины съ молодой дѣткой, чтобы изъ нея пчелы сами себѣ вывели новую матку. Въ слабыхъ семьяхъ летки возможно уменьшаются, чтобы избѣгнуть воровства пчелъ изъ другихъ болѣе сильныхъ ульевъ.

2312. **Воровство** у пчелъ очень нежелательное явленіе на пасѣкѣ. Заключается оно въ томъ, что пчелы изъ однихъ ульевъ нападаютъ на другіе съ единственной цѣлью поживиться чужими запасами меда. Чтобы воровства не было, слѣдуетъ: не держать на пасѣкѣ слабыхъ, а равно безматочныхъ семей, съуживать повозможности летки и наблюдать, чтобы въ ульяхъ не было не задѣланныхъ щелей, куда бы могли попасть пчелы воровки, не кормить пчелъ днемъ и кормушекъ не оставлять на день въ ульяхъ, немедленно убирать изъ ульевъ всѣ обрушившіеся въ ульяхъ соты, не разливать около ульевъ подкормки и пр.

2213. **Обрываніе сотовъ**, въ подставляемыхъ въ улей рамкахъ, предотвращается натягиваніемъ въ нихъ по нѣскольку тонкихъ проволочекъ. Въ сильную жару очень нагрѣтые солнцемъ ульи можно чѣмъ-нибудь защитить отъ солнца.

2214. **Укрѣпленіе** въ рамкахъ кусковъ натуральной вощины (напр. съ дѣткой), взятыхъ изъ другихъ ульевъ, производить мочалой или нитками, обвязывая ими куски вощины вдоль и поперекъ рамки. Для этой же цѣли употребляютъ жестяныя или проволочныя скобочки различной величины и формы, а также щепочки (см. рис. 289).

2315. **Отборъ матки** дѣлается при смѣнѣ ея за негодностью или при искусственномъ роеніи (см. ниже). Операція эта въ разборныхъ ульяхъ производится посредствомъ разборки гнѣзда (т. е. вынманія рамокъ), въ неразборныхъ же посредствомъ выгона стукомъ вверхъ улья всѣхъ пчелъ, какъ при перегонѣ (см. § 2309), и выслѣживаніи матки при передвиженіи пчелъ по внутреннимъ стѣнкамъ улья.

2316. **Ловятъ матокъ** осторожно, накрывая ихъ особымъ проволочнымъ колпачкомъ или наконецъ просто стакаиомъ. Заловленныя матки запираются въ клѣточки; въ этихъ клѣточкахъ онѣ обыкновенно подсаживаются въ ульи.

2317. **Подсаживаніе матокъ.** Подсаживать матокъ лучше всего вечеромъ. Подсаживаемую матку и пчелъ, къ которымъ она подсаживается, слѣдуетъ обрызгать водой съ медомъ, и незначительнымъ количествомъ какого-нибудь душистаго вещества. Подсаженную матку слѣдуетъ предоставить выпустить изъ клѣточки на 2 на 3 день послѣ подсадки самимъ пчеламъ. Клѣточка съ маткой закрывается для этого тонкой восковой пластиночкой, которую пчелы могутъ разгрызть. Клѣточка съ маткой помѣщается въ ульѣ между сотовъ.

2318. **Сохранять запасныхъ матокъ** лѣтомъ можно посредствомъ запиранія ихъ въ клѣточки, подставляемыя въ ульи съ неплодными матками или дѣлая на нихъ искусственные ссыпные рои (см. ниже). Зимой сохраняютъ матокъ въ обыкновенныхъ ульяхъ, раздѣляя ихъ на нѣсколько частей (гнѣздъ) досками по числу матокъ. Для каждой части устраивается самостоятельный летокъ.

2319. **Послѣдующіе осмотры пчелъ** весною слѣдуетъ дѣлать каждыя 1 — 2 недѣли. Во время этихъ осмотровъ наблюдаютъ за количествомъ меда находящагося въ ульѣ и червленіемъ матки; время отъ времени гнѣздо расширяютъ подстановкой новыхъ порожнихъ рамокъ, наваженныхъ искусственной вощиной или кусочками сотъ не очень старой вощины съ пчелиными ячейками. Лѣтомъ, кромѣ осмотра передъ постановкой магазиновъ (см. ниже), часто осматривать пчелъ не слѣдуетъ, въ особенности если нѣтъ для этого какой-нибудь особой побудительной причины. Во время же главнаго взятка осмотровъ совсѣмъ не дѣлаютъ. Осенью производятъ послѣдній осмотръ (т. назыв. осеннюю ревизію), въ средней Россіи въ началѣ или серединѣ августа, когда совершенно закончится главный медосборъ. Во время этого осмотра производится отборка меда и выясняются качества матки, подобно тому какъ это дѣлалось при первомъ весеннемъ осмотрѣ. Неблагонадежныя матки замѣняются, семьи соединяются или подсиливаются и, наконецъ, гнѣздо приводится въ тотъ окончательный видъ, въ какомъ оно должно пойти на зимовку. Надо помнить, что чѣмъ сильнѣе семья, тѣмъ обыкновенно она лучше зимуетъ. Хорошо перезимовываютъ ульи съ 6 — 7 рамками, занятыми пчелами. Количество оставляемаго на зиму въ ульѣ меда зависитъ отъ силы семьи и другихъ причинъ, но, вообще говоря, всегда лучше оставить меду больше, чѣмъ рисковать погубить пчелъ зимою отъ голода или расчитывать на подкормку. Въ среднемъ оставляютъ на семью отъ 30 до 40 ф. меду, причемъ медъ долженъ быть хорошо созрѣвшимъ и запечатаннымъ. Рамки должны быть наполнены имъ на $^1/_2$ или $^2/_3$ ихъ высоты. На зиму въ гнѣздѣ слѣдуетъ оставить столько рамокъ, сколько

пчелы даннаго улья могутъ покрыть. По бокамъ гнѣзда ставится по одной лишней рамкѣ съ пчелиной вощиной безъ меда для лучшаго удержанія тепла въ гнѣздѣ.

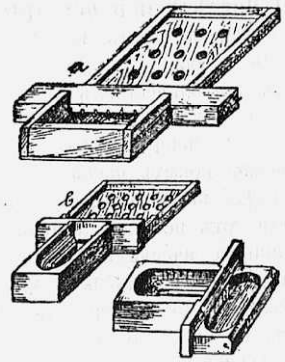


Рис. 290. Деревянныя кормушки для летковъ.

Чтобы пчеламъ удобнѣе было зимою переходить съ одной рамки на другую, соты очень хорошо проколоть заостренной палкой гдѣ нибудь по серединѣ ихъ.

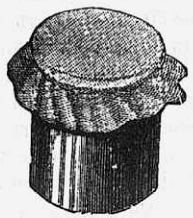


Рис. 291. Кормушка банка.

2320. **Подкормка** дается пчеламъ, если будетъ замѣченъ недостатокъ въ запасахъ у пчелъ (осенью, зимой, весной подкормка „по нуждѣ“) или для того, чтобы понудить матку (въ началѣ лѣта) къ болѣе усиленной кладкѣ яичекъ (т. назыв. спекулятивная подкормка). Лучшей подкормкой, конечно, будетъ пчелиный запечатанный въ сотахъ медъ (дается цѣлыми рамками), затѣмъ можно пользоваться также медомъ спускнымъ; въ послѣднемъ случаѣ медъ необходимо хорошенько прокипятить. Успѣшно подкармливаютъ пчелъ также сахаромъ въ кускахъ или въ леденцѣ. Послѣдній приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ хорошо луженой посудѣ кипятятъ 1 ф. сахара (рафинада) съ 1 стаканомъ воды втеченіе $^1/_2$—$^3/_4$ часа, пока на опущенной мокрой палочкѣ не будетъ получаться твердая прозрачная пленка.

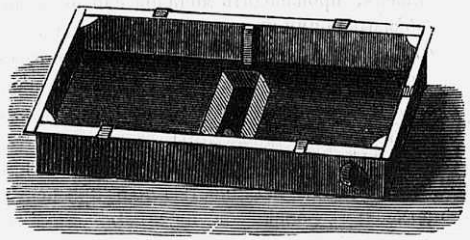


Рис. 292. Жестяная кормушка, прикрываемая сверху стекломъ.

Кормовая масса изъ толченаго сахара приготовляется такъ: 4 вѣсовыя части сахара, измельченнаго въ пудру,

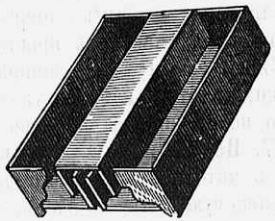


Рис. 293. Деревянная кормушка Миллера.

замѣшиваются съ 1 частью прокипяченнаго, но нѣсколько остуженнаго меда въ тѣстообразную массу. Масса эта дается пчеламъ завернутой въ рѣдкій холстъ.

Употребляютъ еще слѣдующія подкормки (въ видѣ сиропов): 3 ф. сахару, 2 ф. воды и 3 золот. кристалической лимонной кислоты; 4 ф. сахара, 4 ф. воды и 1 зол. салициловой кислоты или 6 ф. сахару, 3 ф. воды и 1 зол. салициловой кислоты. Для подкормки осенней, зимней или весенней, слѣдуетъ предпочитать болѣе густыя

подкормки, причемъ давать ихъ слѣдуетъ сразу большими порціями въ каждый улей. При спекулятивномъ кормленіи —наоборотъ: подкормка должна быть жидкой, давать ее слѣдуетъ небольшими порціями (по $^1/_2$—1 ф.), но ежедневно—по

Рис. 294. Разрѣзъ деревянной кормушки Миллера.

вечерамъ. Начинаютъ спекулятивное подкармливаніе пчелъ обыкновенно недѣль за 6 до главнаго въ данной мѣстности медосбора и не прекращаютъ его до начала

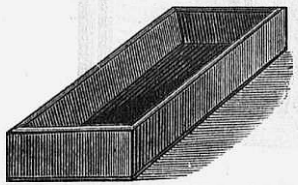


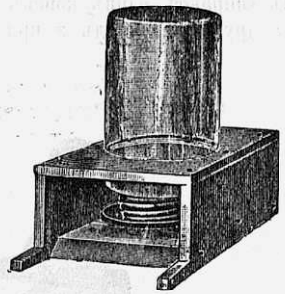
Рис. 295 Деревянная кормушка Левицкаго

послѣдняго. Если во время спекулятивнаго кормленія наступитъ ненастная погода, ульи слѣдуетъ возможно теплѣе укутать. Всѣ жидкія подкормки даются пчеламъ въ особыхъ сосудахъ, такъ называемыхъ кормушкахъ. Чтобы пчелы не тонули въ кормушкахъ, поверхъ корма кладется мохъ, стружки, рѣзаная солома и пр.

Въ послѣднее время за границей все больше и больше начинаетъ распространяться способъ кормленія пчелъ плитками, приготовленными изъ сахара и муки и заключенныхъ въ особыхъ деревянныхъ рамочкахъ, могущихъ быть помѣщенными какъ внутри ульевъ, такъ и внѣ ихъ (см. рис. 297).

2321. **Мука, какъ суррогатъ пыльцы**. Въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ мало растеній, дающихъ пчеламъ цвѣточную пыльцу, весной слѣдуетъ давать имъ гороховую или овсяную муку. Мука высыпается въ ячейки порожнихъ сотъ и помѣщается гдѣ-нибудь вблизи ульевъ.

2322. **Искусственная вощина** примѣняется для того, чтобы заставить пчелъ строить соты въ желаемомъ направленіи или чтобы облегчить и ускорить



Рис, 296. Пневматическая кормушка.

постройку сотовъ. Приготовляется она изъ чистаго воска или на вальцахъ или на вафельницахъ. (См. рис. 298). На

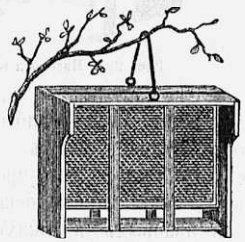


Рис. 297. Кормовая плитка

небольшихъ пасѣкахъ проще пользоваться покупкою готовой искусственнной вощины.

2323. **Наващиваніе рамокъ** производится или натуральной или искусственной вощиной. Вощина рѣжется полосками желаемой ширины и послѣднія, при помощи растопленнаго воска, смѣшаннаго съ небольшимъ количествомъ канифоля, прикрѣпляются къ рамкамъ. Очень удобнымъ приборомъ для наващиванія служитъ представленный на рисункѣ (292) чайникъ-воскотопка. Накленвать вощину слѣдуетъ такъ, чтобы отверстія ячеекъ были направлены *вверхъ*.

При неимѣніи подъ руками искусств. вощины можно поступить такимъ образомъ: растопивъ воскъ, выливаютъ его полоской на внутреннюю поверхность верхняго бруска рамки и даютъ остыть.

Затѣмъ упираютъ одинъ конецъ рамки въ грудь, другой въ столъ и при помощи особаго ножа (цикля-шаблонъ рис. 299) соскабливаютъ воскъ, пока на брускѣ не получится ровнаго продольнаго гребня воска. Такія же полоски можно дѣлать и на боковыхъ планкахъ рамки. Когда пчелы начнутъ строиться, то обязательно прикрѣпятъ свои постройки къ этимъ гребнямъ.

Рис. 298. Изготовленіе искусственной вощины на вальцахъ „Рута".

Рис. 299. Цикля—Шаблонъ.

2324. **Искусственное роеніе** состоитъ въ насильственномъ образованіи новой пчелиной семьи. Приступаютъ къ нему не ранѣе того времени, когда ульи придутъ въ силу и наступитъ хорошая медосборная погода. Существуютъ слѣдующіе способы искусственнаго роенія: налеты (отгоны) отводки и ссыпчаки. Способъ налета бываетъ или „налетъ на матку" или „на черву" (послѣдній предпочтительнѣе). Для составленія налета поступаютъ такъ: отбираютъ отъ сильнаго улья матку и помѣщаютъ ее въ клѣточку, залѣпивъ выходъ изъ нея пластиночкой воска. Матку въ клѣточкѣ (предварительно укрѣп. послѣднюю на сотѣ), вмѣстѣ съ нѣкоторымъ количествомъ молодыхъ нелетныхъ пчелъ, помѣщаютъ въ новый съ навощенными рамками улей, причемъ улей этотъ ставятъ на мѣсто стараго улья, а послѣдній относятъ на новое мѣсто, подальше отъ стараго. Возвращающаяся съ поля летная пчела влетитъ въ новый улей и образуетъ т. назыв. налетъ на матку. При налетѣ на черву изъ стараго сильнаго улья берется около половины дѣтки съ сидящей на ней нелетной пчелой и рамка съ запечатаннымъ маточникомъ, матка же остается въ старомъ ульѣ. Въ случаѣ „отводка" поступаютъ такъ: берутъ изъ сильнаго улья рамку съ маткою и 2 рамки съ запечатанной червой. Всѣ эти 3 рамки помѣщаютъ въ новый улей, куда сметаютъ еще нелетную пчелу съ нѣсколькихъ другихъ рамокъ улья, изъ котораго дѣлаютъ отводокъ. Въ улей, въ которомъ будетъ только нелетная пчела, необходимо время отъ времени ставить въ поилкахъ свѣжую воду. Ссыпчаки составляются изъ пчелъ, взятыхъ изъ разныхъ ульевъ. Для этого пчелъ сметаютъ съ рамокъ въ роевню или ящикъ, гдѣ и оставляютъ до слѣдующаго утра. Утромъ имъ даютъ матку, посаженную въ клѣточку, а вечеромъ пересыпаютъ въ новый улей съ навощенными рамками.

Всякій улей, въ который желаютъ водворить рой, будетъ ли то рой естеств. или искусственный, слѣдуетъ подготовить, т. е. всѣ рамки его навощить или сухой прошлогодней вощиной (сушью), или искусственной вощиной, или, наконецъ, просто воскомъ. Нѣкоторые совѣтуютъ еще натирать всю внутреннюю поверхность улья травой мелиссой.

2325. **Уравниваніе семей** дѣлается для приведенія всѣхъ семей пчелъ на пасѣкѣ къ одинаковой силѣ. Уравнивать можно или посредствомъ перестановки рамокъ съ зрѣлой дѣткой изъ болѣе сильныхъ ульевъ въ ульи болѣе слабые или перестановкой самихъ ульевъ. Напр. слабая семья мѣняется мѣстомъ съ болѣе сильной. Матки при этомъ въ обоихъ семьяхъ, или по крайней мѣрѣ въ слабѣйшей, запираются въ клѣточки. Когда черезъ 1—2 дня слабая семья подсилится на счетъ летной пчелы изъ болѣе сильнаго улья, матки выпускаются на свободу. Для подсиливанія выгоднѣе пользоваться летной пчелой изъ семьи средней силы, чѣмъ очень сильной.

2326. **Соединеніе семей** примѣняется на пасѣкахъ съ цѣлью уравнять силы семей, за неимѣніемъ въ нѣкоторыхъ ульяхъ матокъ или при очень плохихъ маткахъ. Передъ соединеніемъ пчелъ слѣдуетъ посильнѣе подкурить въ летки и обрызгать водой съ медомъ, въ которую прибавить немного мятнаго или мелиссоваго масла для запаха. При наличности матокъ въ двухъ соединяемыхъ ульяхъ, худшая изъ матокъ отбирается, остающаяся же запирается въ клѣточку. Улей съ слабой семьей приставляется къ тому, съ семьей котораго его соединяютъ. Затѣмъ всѣ рамки изъ слабаго улья переставляются въ сильный (мы предполагаемъ ульи одной системы), туда же пересыпается и вся оставшаяся нелетная пчела. На то мѣсто, гдѣ стояла присоединяемая семья, никакого другого улья ставить не слѣдуетъ.

2327. **Предупрежденіе роенія** достигается расширеніемъ гнѣздъ, для чего въ улей подставляются новыя рамки, навощенныя искусственной вощиной, вырѣзываніемъ маточниковъ или удаленіемъ въ другіе ульи рамокъ съ дѣткой.

2328. **Уменьшеніе вывода трутней** достигается удаленіемъ изъ ульевъ трутневой вощины и подстановки вмѣсто нея пчелиной. Если въ ульяхъ замѣчена будетъ запечатанная трутневая дѣтка, то уничтоженіе ея достигается срѣзаніемъ при помощи остраго ножа покрышекъ трутневыхъ ячеекъ такъ, чтобы срѣзать головки трутневой дѣтки. Чтобы уничтожить уже вышедшихъ изъ ячеекъ взрослыхъ трутней пользуются особыми ловушками, подставляемыми къ леткамъ и называемымъ трутнеловками.

2329. **Перемѣщеніе ульевъ** съ пчелами съ мѣста на мѣсто слѣдуетъ дѣлать не сразу, а постепенно, подвигая ихъ каждый день на самое небольшое разстояніе по направленію перемѣщенія. Пчелы очень привыкаютъ къ мѣсту и при перемѣщеніи улья сразу на болѣе или менѣе значительное разстояніе можно опасаться, что многія изъ пчелъ, вылетѣвшихъ изъ переставленнаго такимъ образомъ улья не найдутъ въ него обратно дороги.

2330. **Надставка магазиновъ** дѣлается до начала главнаго медо-сбора. Ставятся магазины только на сильныя, богатыя пчелой семьи. Если медъ изъ магазина поступаетъ въ продажу въ сотахъ, то всѣ рамки магазина слѣдуетъ наващивать или искусственной вощиной или натуральной, но употребляя для этого только очень бѣлую, недавно построенную пчелами.

Чтобы воспрепятствовать маткѣ проникать изъ гнѣзда въ магазинъ, послѣдній обыкновенно отгораживается особой цинковой рѣшеткой (рѣшетка Ганнемана рис. 300).

2331. **Снимать магазины** слѣдуетъ сейчасъ же по прекращеніи главнаго медосбора.

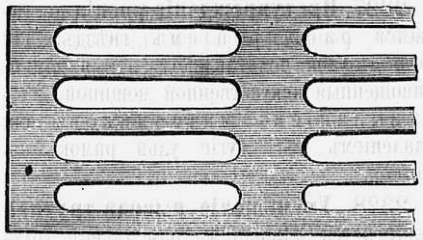


Рис. 300. Рѣшетка Ганнемана.

2332. **Исключитель Портера** (см. рис. 301) служитъ для удаленія пчелъ изъ магазина, наполненнаго медомъ передъ его сниманіемъ. Исключитель врѣзается

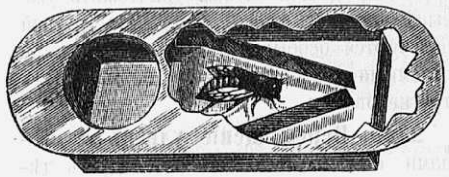
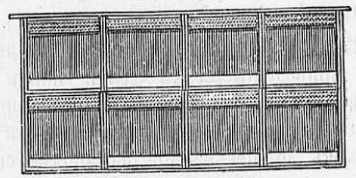


Рис. 301. Исключитель Портера.

въ деревянную доску, которая кладется между гнѣздомъ и магазиномъ. Въ теченіе ночи всѣ пчелы переберутся черезъ исключитель въ гнѣздо и оставятъ магазинъ свободнымъ.

въ центробѣжку, ее начинаютъ медленно поворачивать, пока часть меда не вытечетъ, затѣмъ сотъ переворачиваютъ другой стороной и движеніе центробѣжки усиливаютъ. Осторожное выкачиваніе меда изъ сотъ необходимо, чтобы не попортить послѣднихъ. Выпрыскивать медъ слѣдуетъ въ помѣщеніи, куда не залетаютъ пчелы. Выкачавъ медъ, соты слѣдуетъ дать пчеламъ, чтобы они ихъ обсушили. Для этого соты или раскладываются на нѣкоторомъ разстояніи отъ пасѣки (сажень 15—20) или помѣщаются въ какой нибудь улей.



.Рис. 302. Магазинная секціонная рамка.

2334. **Секціи.** Если желаютъ получить сотовый медъ въ красивомъ и удобномъ для продажи видѣ, то поступаютъ слѣдующимъ образомъ. Сгибаютъ изъ особыхъ продающихся для этой цѣли деревянныхъ пластиночекъ (рис. 303) квадратн. рамочки (т. назыв. секціонныя) и вставляютъ ихъ по нѣскольку (напр. по 8) въ особыя (рис. 302) рамки, съ одной стороны которыхъ прибиты полоски

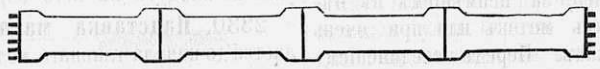


Рис. 303. Секціонная рамка.

жести. Такихъ рамокъ въ надставку англо-американскаго улья помѣщается 6 штукъ. Въ каждую же секцію входитъ около 1 ф. меда.

2333. **Выкачиваніе меда на центробѣжкѣ** производится только изъ запечатанныхъ сотъ хотя бы на $^3/_4$ ихъ поверхности. Передъ помѣщеніемъ въ центробѣжку соты распечатываются, для чего острымъ ножемъ или спеціально имѣющимися для того приборами (напр. грабли Губера) удаляются крышечки ячеекъ. Поставивъ распечатанный сотъ

2335. **Сохраненіе вощинъ зимою.** Пустыя вощины, оставшіяся послѣ откачиванія меда на центробѣжкѣ, ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ разрушать (мять въ комки, перетапливать и пр.),

такъ какъ весной, когда начнетъ увеличиваться взятокъ и пчелы усиленно потянутъ понову, хорошо сохраненная вощина съ пчелиными ячейками можетъ оказаться весьма полезной при наващиваніи подставляемыхъ въ ульи рамокъ. Отбирая осенью на центробѣжкѣ медъ, пчеловодъ всѣ пустыя вощины съ пчелиными ячейками беретъ для себя (тоже самое, конечно, дѣлаетъ и съ вощиной, въ которой будетъ много перги), но ни въ какомъ случаѣ не пускаетъ въ продажу. Если же онъ продаетъ воскъ, то для этого онъ можетъ воспользоваться вощиной съ трутневыми ячейками, такъ какъ подставлять ее въ ульи не рекомендуется, чтобы пчелы не стали усиленно выводить трутней. Изъ пчелиныхъ сотъ въ продажу можно пустить развѣ такіе, которые уже много разъ служили для вывода дѣтки и отличаются отъ остальныхъ своимъ болѣе темнымъ цвѣтомъ. Ячейки такихъ сотъ значительно меньше обыкновенныхъ, а потому и подставлять такую вощину въ ульи значило бы сознательно содѣйствовать мельчанію породы пчелъ, такъ какъ изъ такихъ уменьшенныхъ ячеекъ, естественно, будутъ выходить и болѣе мелкія пчелы.

Сохранять оставленныя вощины зимой лучше всего въ сухомъ, провѣтриваемомъ помѣщеніи. Передъ уборкой ихъ слѣдуетъ внимательно осмотрѣть, и которыя окажутся загрязненными, тщательно очистить. Если убираютъ цѣлыя вощины съ рамками, то для ихъ помѣщенія можно изготовить особые деревянные, плотно закрывающіеся и безъ щелей, ящики. Ящики должны быть въ ширину немного больше длины рамокъ. Внутри къ боковымъ стѣнкамъ ящиковъ, съ двухъ противоположныхъ сторонъ, прибиваютъ по планкѣ, такъ, чтобы на нихъ удобно было вѣшать предназначенныя для храненія рамки. Такъ какъ однимъ изъ самыхъ опасныхъ враговъ вощины является пчелиная моль, которая можетъ развиться на вощинахъ въ томъ случаѣ, если вмѣстѣ съ послѣдними мы внесемъ въ ящики, гдѣ онѣ будутъ сохраняться, яички или личинокъ этого насѣкомаго, то весьма полезно окуривать всякія убираемыя на зиму соты сѣрой, потому что развивающійся при горѣніи послѣдней газъ убиваетъ личинокъ моли *). При окуриваніи сѣрой поступаютъ слѣдующимъ образомъ: на медленномъ огнѣ расплавляютъ сѣру и обмакиваютъ въ нее тряпки, которыя затѣмъ раскладываются по блюдечкамъ, разставляемымъ въ ящикахъ съ вощиной, поверхъ послѣдней. Сѣра зажигается, а ящики закрываются по возможности, плотнѣе. Развивающійся при горѣніи сѣры ѣдкій газъ, какъ болѣе тяжелый, чѣмъ воздухъ, проходитъ между висящихъ рамокъ и опускается на дно ящиковъ, пока не наполнитъ ихъ доверху.

Заграницей для этой же цѣли пользуются слѣдующимъ очень несложнымъ приборомъ, Это небольшой желѣзный цилиндръ сверху и снизу открывающійся крышками, а съ боковъ имѣющій отверстія, какъ для зажиганія сѣры, такъ и для воздуха. Къ верхней крышкѣ изнутри припаянъ зажимъ, въ который вставляютъ или кусочки сѣры или полоски какой-нибудь матеріи, хорошо покрытыя сѣрой. Нижняя крышка прибора служитъ для очистки его отъ оставшихся продуктовъ горѣнія, стекающей сѣры и пр. Преимущества этого прибора—чистота и меньшая опасность въ пожарномъ отношеніи.

Для болѣе успѣшнаго дѣйствія окуриваніе необходимо повторить черезъ 3—4 недѣли, хотя бы первое время по уборкѣ сотовъ. Многіе рекомендуютъ также пересыпать соты такими сильно пахучими веществами, какъ нафталинъ, камфора и пр. Средства эти, конечно, оказываютъ свое дѣйствіе, но запахъ отъ этихъ веществъ долго остается въ вощинѣ и пчелы неохотно принимаютъ ее въ улей.

Изъ другихъ враговъ вощины во время ея зимняго храненія, можно указать еще на мышей.

*) Прополисъ, находящійся на рамкахъ, передъ окуриваніемъ соскабливается.

2336. **Зимовка пчелъ.** Для удачной зимовки пчелъ необходимо чтобы: пчелы имѣли достаточные запасы меда (не менѣе 25—30 ф.) и перги, семьи были достаточно сильными и съ хорошими матками, рамки съ медомъ въ гнѣздѣ были составлены такъ, чтобы пчелы могли ими пользоваться даже во время морозовъ (крайнія рамки въ гнѣздѣ во время морозовъ оказываются недоступными пчеламъ), въ серединѣ гнѣзда должно быть помѣщено достаточное количество сухой вощины для клуба пчелъ, гнѣзда должны быть возможно уменьшены, поверхъ рамокъ слѣдуетъ положить сухія, набитыя опилками или сѣномъ подушки, такая же подушка кладется за діафрагму (доска, отгараживающая рамки отъ порожней части улья), снаружи ульи слѣдуетъ получше укутать. Помѣстить ульи необходимо въ спокойное, темное, защищенное отъ вѣтровъ, сухое, вентилируемое и съ равномѣрной, не слишкомъ низкой температурой помѣщеніе. Летки въ ульяхъ, поставленныхъ на зимовку, должны быть зарѣшетены. Лучшая температура для зимовки пчелъ между—3° и + 4° R. Помѣщенія, приспособленныя для состановки ульевъ на зимовку называются мшанниками. Мшанникъ долженъ имѣть хорошую вентиляцію, быть сухимъ и не пропускать дневного свѣта. Чтобы холодный воздухъ не врывался сразу внутрь помѣщенія, двери въ мшанникѣ дѣлаются двойными.

2337. **Время уборки пчелъ** въ зимнее помѣщеніе находится въ зависимости отъ климата. и состоянія погоды. Въ средней и сѣверной Россіи пчелъ убираютъ во второй половинѣ октября.

2338. **Осмотры пчелъ въ мшанникѣ.** Часто ходить въ помѣщеніе, гдѣ зимуютъ пчелы, не слѣдуетъ, такъ какъ это очень безпокоитъ пчелъ. Входя, слѣдуетъ остерегаться впускать холодный воздухъ или дневной свѣтъ. Шумъ или громкій разговоръ совершенно не должны быть терпимы въ помѣщеніяхъ, гдѣ зимуютъ пчелы.

2339. **Благополучно зимующія** семьи сидятъ въ ульяхъ тихо, издавая едва слышный журчащій звукъ. При постукиваніи въ стѣнку такихъ ульевъ пчелы отзываются дружнымъ, скоро стихающимъ гуломъ.

2340. **Болѣзни пчелъ.** Изъ болѣзней пчелъ чаще всего приходится наблюдать поносъ. Болѣзнь эта происходитъ главнымъ образомъ отъ дурного корма или частаго безпокойства зимующихъ пчелъ. Характернымъ признакомъ этой болѣзни служатъ соты, опачканные изверженіями пчелъ. Пчеламъ, заболѣвшимъ этой болѣзнью, необходимо дать облетѣться, если же этого сдѣлать нельзя, то можно давать кормъ съ салициловой кислотой.

Другая болѣзнь гнилецъ, состоящая въ томъ, что портится и умираетъ дѣтка, встрѣчается гораздо рѣже и главнымъ образомъ на югѣ, но зато, гдѣ она появится, тамъ нерѣдко вымираютъ цѣлыя пасѣки. Болѣзнь эта чрезвычайно заразительна и, какъ только будетъ замѣчена, слѣдуетъ немедленно принять самыя энергичныя мѣры. Признаки гнильца слѣдующіе: дѣтка загниваетъ, темнѣетъ и обращается въ тягучую массу; крышечки запечатанной дѣтки впалыя, съ дырочками. Когда гнилецъ разовьется, больные ульи издаютъ отвратительный запахъ. Предохранительными средствами противъ гнильца считаются: кормъ съ салициловой кислотой, а также нафталинъ и камфора. Послѣдніе завертываются въ тряпочку и кладутся на дно ульевъ.

2341. **Леченіе семействъ, заболѣвшихъ гнильцомъ**, должно быть начато немедленно, какъ только будетъ замѣчена болѣзнь. Больныя семьи увозятся куданибудь подальше отъ пасѣки, куда не могутъ залѣтѣть свои пчелы или пчелы съ сосѣднихъ пасѣкъ. Мѣста на пасѣкѣ, гдѣ стояли больныя семьи, тщательно дезинфицируются или посыпаніемъ земли густымъ слоемъ извести или обильнымъ поливаніемъ ея растворомъ сулемы (1:10.000) или растворомъ карболовой кислоты (30—40%). Если некуда увезти больныхъ пчелъ и заболѣло не такъ много

семей, то лучше всего пчелъ въ заболѣвшихъ ульяхъ заморить сѣрой, а самые ульи хорошенько вымыть сначала горячимъ растворомъ щелока съ карболовой кислотой и мыломъ, а затѣмъ всю внутреннюю поверхность ульевъ смазать 0,4% растворомъ формалина или сулемы (1: 10.000) и на нѣкоторое время означенные ульи спрятать и не пускать въ нихъ пчелъ. Медъ, отобранный изъ такихъ ульевъ, долженъ быть немедленно хорошенько прокипяченъ и лучше всего не употребляетъ его какъ подкормку пчеламъ, воскъ же перетопленъ.

Во время леченія больныхъ гнильцомъ пчелъ примѣняютъ окуриваніе ихъ салициловой кислотой (1 gr. кислоты на каждое окуриваніе), обмываніе улья и сотовъ растворомъ сулемы (1:20.000) или слабымъ растворомъ карболовой кислоты и особый кормъ, въ составъ котораго входятъ тѣ или другія лечебныя средства.

Растворъ Гильберта. 12½ gr. салициловой кислоты смѣшиваютъ съ 100 gr. спирта. На 1½ бутылки корма берутъ 200—240 капель этого раствора.

Растворъ Мута. 1 gr. салициловой кислоты, 1 gr. борно-кислой соды, 31 gr. воды. На 1½ бут. корма 33 gr. этой смѣси.

Растворъ муравьиной кислоты. 40 gr. муравьиной кислоты, 40 gr. воды, 20 gr. спирта. Растворъ вливается въ кормушки. Порція возобновляется каждую недѣлю.

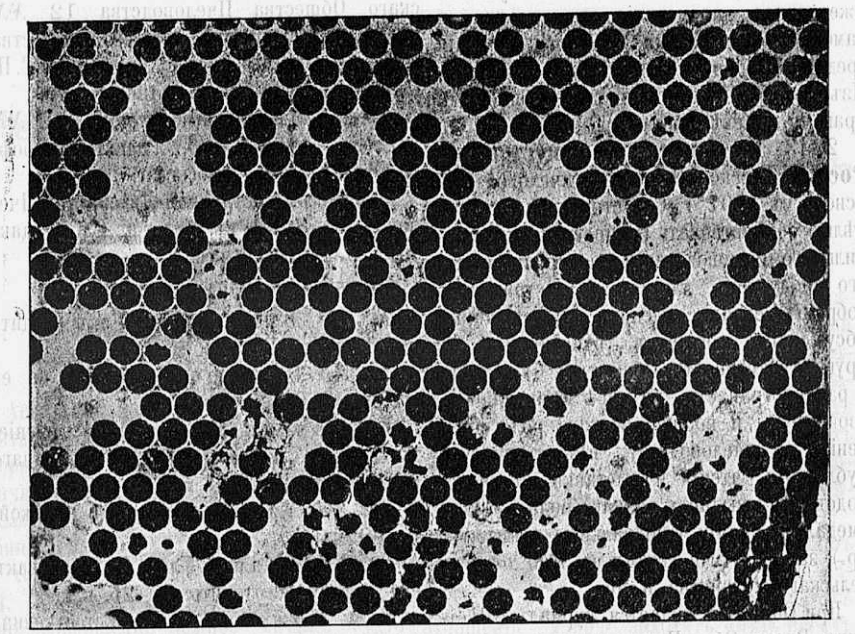


Рис. 304. Видъ сота пораженнаго гнильцомъ.

Окуриваніе производятъ такъ: накаливаетъ кусокъ кирпича и кладутъ его на пяту улья на другой холодный кусокъ кирпича. На горячій кирпичъ насыпаютъ салициловую кислоту. Чтобы пчелы не могли попасть на горячее мѣсто, все это покрывается желѣзной сѣткой.

При обращеніи съ сулемой надо помнить, что вещество это очень ядовито, почему и совѣтуемъ обращаться съ нимъ крайне осторожно.

Лица, ухаживающія за больными пчелами могутъ посѣщать пасѣку со здоровыми пчелами только перемѣнивъ платье и обувь и тщательно вымывъ и продезинфецировавъ, руки, лицо и волосы.

2342. **Враги пчелъ.** Нѣкоторыя птицы поѣдаютъ пчелъ. Маленькая бабочка — пчелиная моль забирается въ ульи и кладетъ свои яички въ мусоръ на днѣ ульевъ; изъ яичекъ выходятъ личинки, проникающія въ соты и сильно повреждающія послѣдніе. Эта же моль вредитъ вощинѣ, сохраняемой зимой внѣ ульевъ. Ежедневное подметаніе въ ульяхъ и камфора, положенная въ ульи, лучшія средства въ борьбѣ съ этимъ насѣкомымъ. Изъ позвоночныхъ животныхъ опасными врагами ульевъ считаются мыши.

2343. **Пчеловодныя общества въ Россіи.** Русское Общество пчеловодства, основ. въ 1891 г. С.-Петербургѣ, имѣетъ цѣлью содѣйствовать распространенію правильнаго пчеловодства и расширенію сбыта его продуктовъ, для чего: а) устраиваетъ собранія своихъ членовъ, посвящаемыя обсужденію вопросовъ, относящихся къ кругу дѣятельности Общества; б) издаетъ и распространяетъ, по мѣрѣ возможности, свои труды и вообще всякаго рода сочиненія по пчеловодству; в) устраиваетъ публичныя чтенія и выставки по пчеловодству; г) выдаетъ разнаго рода награды (медали, преміи, похвальные отзывы и пр.) за заслуги и успѣхи въ этой отрасли сельскаго хозяйства и пр.

При Обществѣ издается журналъ „Вѣстникъ Русск. Общ. Пчеловодства“, имѣется пчеловодный музей, складъ пчеловодныхъ принадлежностей и ульевъ, образцовая учебная пасѣка, гдѣ преподается пчеловодство, библіотека и читальная. Члены Общества уплачиваютъ ежегодній взносъ въ размѣрѣ 3 рублей. Отдѣлы Общества: Островскій (Островскій уѣздъ), Пензенскій (Пензенская губ.) и Крымскій (Таврическая губ.).

Изъ мѣстныхъ назовемъ слѣдующія: Воронежское, Екатеринославское, Южно-Русское, Кунгурское (г. Кунгуръ, Пермск. губ.), Псковское, Тверское, Тульское и Костромское.

2344. **Склады** пчеловодныхъ принадлежностей въ С.-Петербургѣ: при Русскомъ Общ. Пчеловодства (Екатерин. каналъ, 27) ульи, всѣ принадлежности и книги, и П. Дютиль (Лиговка, 44); въ Вяткѣ въ Кустарномъ музеѣ, въ Костромѣ при Обществѣ Пчеловодства и др.

2345. **Литература:**

а) Періодическія изданія: Вѣстникъ Русскаго Общества Пчеловодства 12 №№ въ годъ цѣна 2 руб. (члены Общества 1 руб.). Редакторъ заслуж. профессоръ С. П. Глазенапъ (Спб. Екат. каналъ, 27).

Русскій Пчеловодный Листокъ, 12 №№ въ годъ, цѣна 2 руб. Редакторъ проф. Н. М. Кулагинъ. (Москва).

Вѣстникъ Иностранной Литературы Пчеловодства 8 №№ въ годъ, ц. 1 р. Редакторъ В. М. Изергинъ.

b) книги по пчеловодству:

А. М. Бутлеровъ. Какъ водить пчелъ; цѣна 15 коп.

А. М. Бутлеровъ. Пчела и ея жизнь. ц. 60 к.

Горбачевъ. Гнилецъ и его леченіе. В. И. Писаревъ. Основы разумнаго пчеловодства; ц. 40 к.

Эд. Бертранъ. Уходъ за пасѣкой. ц. 90 к.

Эд. Бертранъ. Улей Дадана, какъ его самому изготовить. ц. 25 к.

Г. А. Кожевниковъ. Естественная исторія пчелы (таблица). ц. 50 к.

Л. Л. Лангстротъ. Пчела и улей; ц. 2 р. 50 к.

Л. А. Потѣхинъ. Учебникъ пчеловодства. ц. 60 к.

П. В. Глаголева. Медоносныя растенія. ц. 65 к.

Г. В. Парадіевъ. Пчеловодный атласъ (рис. и опис. медоносовъ. ц. 8 р. 50 к.

Н. Я. Шихмановъ. Конструкторскій чертежъ англо-американскаго улья, одобреннаго Р. О. Пчелов., ц. 40 к.

Справочная книжка пчеловода, (Изд. Р. О. Пчелов.). ц. 35 к.

Чертежъ улья по системѣ Левицкаго (тоже). ц. 40 к.

Приборы Пчеловодства (тоже). Ц. 40 к.

Наши друзья и любимцы изъ міра животныхъ.

Составъ. *О. П. Викторовъ.*

Акваріумъ.

Акваріумы никоимъ образомъ нельзя считать только украшеніемъ комнатъ. Безспорно, что всякій, болѣе или менѣе значительныхъ размѣровъ акваріумъ оказываетъ чрезвычайно благопріятное вліяніе какъ на здоровье людей, такъ и на хорошее состояніе комнатныхъ растеній. Къ сожалѣнію, весьма распространено совершенно ложное мнѣніе, будто испаренія акваріума вредны. Противъ этого можно замѣтить, съ одной стороны, что количество испаряемой акваріумомъ влаги такъ незначительно, что едва-ли можетъ принести какой-либо вредъ, а съ другой—что нѣкоторая влажность воздуха положительно необходима, какъ содѣйствующая очищенію его отъ пыли, всегда содержащей въ себѣ болѣзнетворныя начала. Кромѣ того, слишкомъ сухой воздухъ безусловно вреденъ не только людямъ, но и комнатнымъ растеніямъ.

Нельзя отрицать также за акваріумомъ и образовательнаго значенія. Правда, послѣднее можетъ проявиться лишь тогда, когда любитель, имѣющій акваріумъ, не будетъ довольствоваться только держаніемъ въ немъ „новинокъ“ и „рѣдкостей“ но, время отъ времени, станетъ внимательно приглядываться къ заключенной въ немъ жизни и каждый новый замѣченный имъ фактъ, будетъ возбуждать его любознательность. Въ рукахъ серьезнаго любителя, акваріумъ можетъ сдѣлаться источникомъ интересныхъ наблюденій и обогатить науку новыми и незамѣченными еще явленіями.

Многіе спросятъ, на что же обращать главное вниманіе, какія производить наблюденія, что менѣе изучено въ этомъ отношеніи—короче, захотятъ имѣть передъ собой программу, которая могла бы, на первыхъ порахъ, послужить руководствомъ въ ихъ наблюденіяхъ и опытахъ. Мы замѣтимъ на это, что біологія и физіологія рыбъ въ настоящее время находится еще въ такомъ положеніи, что скорѣе можно бы спросить: чего не надо наблюдать? потому что такъ много еще въ этой области невыясненнаго. Въ настоящей короткой статьѣ, мы не можемъ, конечно, подробно останавливаться на этомъ вопросѣ, почему и коснемся его только въ самыхъ общихъ чертахъ.

Укажемъ между прочимъ, что можно наблюдать за общимъ состояніемъ рыбъ, (угнетенное или веселое состояніе духа) въ зависимости отъ различныхъ условій какъ внутри акваріума (уровень воды, количество кислорода и пр.),

такъ и внѣ его (давленіе барометра, выпаденіе осадковъ, направленіе вѣтра и пр.), за различными проявленіями общественности у рыбъ, за взаимными отношеніями между рыбами какъ по отношенію другъ къ другу, такъ и по отношенію къ другимъ животнымъ и растеніямъ, населяющимъ акваріумъ, о предпочтеніи той и другой пищѣ, какъ принимаютъ ее, какъ подходятъ къ ней и пр., въ какой части акваріума обитаютъ тѣ или другія рыбы, за врагами, преслѣдующими рыбъ, за паразитами рыбъ и пр. Изъ физіологическихъ наблюденій доступны: наблюденія надъ зрѣніемъ (вверхъ, внизъ, на разстояніи, различеніе цвѣтовъ), надъ слухомъ (какъ относятся къ различнымъ звукамъ), осязаніемъ (степень развитія осязанія въ различныхъ мѣстахъ поверхности тѣла: путемъ прикосновенія чѣмъ нибудь тонкимъ въ разныхъ частяхъ тѣла и пр. и пр. Наблюденія должно дѣлать возможно систематично и каждое наблюденіе записывать.

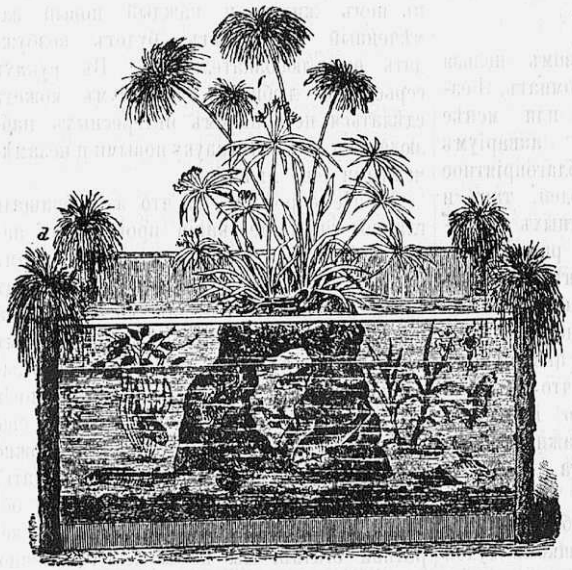


Рис. 305. Акваріумъ (На скалѣ—Циперусы см. рис. 184).

2346. **Акваріумомъ** можно назвать всякій стеклянный сосудъ, служащій для помѣщенія рыбъ и водяныхъ растеній. Различаютъ, обыкновенно, акваріумы, предназначенные для жизни обыкновенныхъ водяныхъ животныхъ и хищныхъ. Тѣ и другіе могутъ быть предназначены или для держанія животныхъ прѣсныхъ водъ или морскихъ. Послѣдніе наполняются или настоящею морскою водою или за неимѣніемъ послѣдней—водой, въ которую прибавлены морскія соли, въ извѣстной пропорціи, чтобы составъ ея возможно ближе подходилъ къ составу морской воды. Такъ какъ акваріумы для морскихъ животныхъ являются достояніемъ, главнымъ образомъ, различныхъ ученыхъ учрежденій и почти не встрѣчаются у любителей, то мы и не будемъ на нихъ спеціально останавливаться въ дальнѣйшемъ изложеніи.

Цѣлесообразнѣе всего акваріумы въ формѣ стеклянныхъ ящиковъ (ящичные акваріумы — Kastenaquarium), величина которыхъ зависитъ отъ весьма многихъ причинъ: отъ величины и количества будущихъ обитателей акваріума, отъ денежныхъ затратъ, предположенныхъ на его устройство и пр.

Въ крайнемъ случаѣ для акваріума можетъ служить всякій стеклянный сосудъ или банка. Изъ послѣднихъ очень часто употребляютъ для этой цѣли круглыя широкія банки изъ толстаго, бѣлаго стекла съ обточенными краями. Получить ихъ можно почти во всѣхъ большихъ стеклянныхъ магазинахъ.

Устраивая акваріумъ въ формѣ ящика, необходимо прежде всего изготовить цинковый остовъ (станокъ) и затѣмъ уже, взявъ двойныя или тройныя легерныя или зеркальныя стекла, вмазать ихъ въ рамы остова. Для вмазки стеколъ употребляютъ смѣсь изъ портландскаго цемента (вполнѣ сухой цементъ смѣшиваютъ съ масляннымъ лакомъ до полученія однородной консистенціи). Передъ вмазываніемъ обрѣзы стеколъ хорошенько натираются точильнымъ камнемъ для лучшаго приставанія цемента.

2347. **Выборъ акваріума.** При выборѣ акваріума необходимо позаботиться о прочномъ днѣ, подъ которое крестообразно подводятъ брусочки, о хорошо вмазанныхъ, не слишкомъ тонкихъ стеклахъ и объ удаленіи безполезныхъ, только отнимающихъ мѣсто, бездѣлушекъ (скалъ, башенокъ и т. п.).

Акваріумъ, до заселенія рыбами, необходимо наполнить доверху водой, которую оставляютъ въ немъ дня на 2, на 3. Въ теченіи этого времени вода впитываетъ въ себя запахъ краски и замазки, которою смазаны пазы.

2348. **Устройство акваріума.** Прежде всего слѣдуетъ пріобрѣсти мелкаго и крупнаго рѣчного или морского песку, который можно или собрать самому или же купить въ магазинахъ, гдѣ продаютъ акваріумы. Песокъ предварительно долженъ быть хорошенько промытъ. Сначала кладутъ тонкій слой мелкаго песку, надъ нимъ слой болѣе крупнаго и на самомъ верху нѣсколько плоскихъ камешковъ. Укладывать песокъ слѣдуетъ немного сырымъ, т. к. въ такомъ состояніи онъ лучше укладывается и въ него сейчасъ же можно посадить тѣ водяныя растенія, какія желательно имѣть въ акваріумѣ. Когда растенія будутъ посажены, приступаютъ къ наполненію акваріума водой. Послѣднее должно быть сдѣлано съ соблюденіемъ всевозможныхъ предосторожностей, чтобы сильной струей воды не размыть находящійся на днѣ песокъ и не вымыть наружу корни посаженныхъ въ него растеній.

Общая толщина слоя песка можетъ быть отъ 1½ до 2½ вершковъ и только растенія, возвышающіяся надъ уровнемъ воды въ акваріумѣ и дающія очень сильные корни, требуютъ большаго (до 4—5 вершковъ) земляного слоя.

2349. **При посадкѣ растеній** необходимо слѣдить, чтобы корни сажаемыхъ растеній распредѣлялись возможно правильно во всѣ стороны и отнюдь нигдѣ не высовывались наружу. Лучшее время для посадки растеній въ акваріумъ весна, но можно производить ее во всякое время года.

2350. **Воду** для наполненія акваріума берутъ возможно чистую, не имѣющую никакого посторонняго запаха. Мягкую воду, почти не содержащую въ своемъ составѣ минеральныхъ веществъ, предпочитаютъ жесткой. Поэтому рѣчная или прудовая вода въ большинствѣ случаевъ будутъ болѣе подходящими, чѣмъ озерная или колодезная. Никогда не слѣдуетъ наполнять акваріумъ прямо изъ водопроводнаго крана, а наливаютъ воду въ какую-нибудь каменную посуду: кувшинъ, горшокъ и т. п. и ставятъ ее на нѣкоторое время въ комнату, чтобы температура воды нѣсколько повысилась и была ни въ коемъ случаѣ не ниже 10°R. Вливаемая вода наливается возможно тонкою струею (при помощи воронки) на лежащую на днѣ стеклянную пластинку или еще лучше губку; этимъ способомъ устраняется помутнѣніе воды. Прежде чѣмъ сажать въ акваріумъ животныхъ, надо дать ему постоять нѣсколько времени, пока растенія не пустятъ корней. Когда же растенія укоренятся, при температурѣ воды въ акваріумѣ около 12—14° можно приступить къ посадкѣ въ него животныхъ.

2351. **Установка акваріумовъ.** Акваріумы лучше всего держать въ комнатахъ гдѣ посвѣжѣе, по возможности ближе къ окну; если нѣтъ оконъ, обращенныхъ на сѣверъ, то акваріумъ слѣдуетъ защищать отъ дѣйствія прямыхъ солнечныхъ лучей. На окнахъ, уставленныхъ различными комнатными растеніями, защита эта легко можетъ быть достигнута при помощи этихъ же растеній или же приставкой картонныхъ щитовъ. Хорошо также защищать акваріумы отъ пыли стеклянными пластинками, покрывая послѣдними верхъ акваріума.

2352. **Уходъ за акваріумомъ** заключается главнымъ образомъ въ наблюденіи за чистотой воды и стѣнокъ акваріума, температурой воды и наблюденіемъ за достаточнымъ количествомъ растворенаго кислорода. Внутреннія стѣнки акваріума необходимо если не ежедневно,

то по крайней мѣрѣ черезъ 1—2 дня хорошенько протирать обыкновенной губкой или кусочкомъ ваты, крѣпко намотаннымъ на лучинку, тщательно удаляя всю появляющуюся зеленоватую плесень, такъ какъ она дѣлаетъ стѣнки акваріума непрозрачными и мѣшаетъ наблюденіямъ за его обитателями. Оставлять эту плесень (микроскопическіе водоросли) можно только на той сторонѣ, которая обращена къ окну. Плесень эта чрезвычайно любима рыбами, такъ какъ безчисленное множество микроскопическихъ животныхъ находитъ между этими водорослями благопріятныя условія для своего существованія. Разъ въ недѣлю воду со дна акваріума съ накопившейся грязью слѣдуетъ отливать при помощи длинной (около 2 арш.) резиновой трубки, одинъ конецъ которой зажимаютъ пальцемъ и опускаютъ въ воду, а черезъ другой ртомъ вытягиваютъ воздухъ; вода втягивается въ трубку и выливается наружу. Концомъ трубки постоянно водятъ по дну и такимъ образомъ удаляютъ со дна всю грязь.

2353. **Часто мѣнять воду** въ акваріумѣ не слѣдуетъ, если онъ хорошо и обильно засаженъ растеніями, такъ какъ необходимаго для дыханія рыбокъ кислорода въ такомъ акваріумѣ будетъ всегда достаточное количество. Вполнѣ достаточно мѣнять въ акваріумѣ всю воду одинъ или два раза въ годъ. Разъ же въ годъ слѣдуетъ перемѣнить грунтъ акваріума, замѣнивъ его новымъ. Само собою разумѣется, что при такой чисткѣ придется пересаживать всѣхъ рыбокъ въ какой-нибудь временной сосудъ съ водою. Продѣлать эту операцію необходимо крайне осторожно, чтобы не повредить рыбкамъ, и чтобы вода, въ которую онѣ будутъ перенесены, была по температурѣ и свойствамъ близка къ той, какая была въ акваріумѣ. Въ очень рѣдкихъ случаяхъ, въ правильно устроенномъ акваріумѣ приходится мѣнять воду чаще, если напр. будетъ замѣчено, что рыбкамъ не хватаетъ воздуха или она чрезвычайно загрязнится отъ какой-нибудь случайной причины и пр. Недостатокъ воздуха въ водѣ можно замѣтить, если рыбы безпокойно плаваютъ по поверхности воды въ акваріумѣ, жадно глотая воду и постоянно высовываясь изъ воды. (Съ этимъ не надо смѣшивать веселыхъ движеній играющихъ рыбокъ).

Иногда возобновляютъ въ акваріумахъ воздухъ при помощи особенныхъ аппаратовъ, называемыхъ воздухоосвѣжительными аппаратами, большинство которыхъ устроено по принципу нагнетательнаго насоса. Мы не будемъ останавливаться на ихъ устройствѣ, такъ какъ любителю едва ли есть особая необходимость ими пользоваться, замѣтимъ только, что въ небольшомъ акваріумѣ замѣнить подобный аппаратъ можно обыкновеннымъ пульверизаторомъ съ двумя резиновыми шарами, для чего слѣдуетъ трубку съ шарами снять съ пульверизатора и конецъ ея, удлинивъ путемъ надставки стеклянной трубки, опустить на дно акваріума. Къ концу стеклянной трубки очень хорошо приспособить кусокъ мелкопористаго песчанника или угля, чтобы вырывающійся изъ трубки воздухъ разбивался на болѣе мелкіе струйки. При сжиманіяхъ шара воздухъ будетъ нагнетаться въ акваріумъ. Когда мы будемъ отпускать шаръ, чтобы дать ему возможность наполниться воздухомъ, резиновую трубку необходимо сжимать пальцами, чтобы воспрепятствовать водѣ проникнуть въ шаръ. Отнюдь не слѣдуетъ нагнетать въ акваріумъ воздухъ путемъ вдыханія въ него изо рта черезъ трубочку воздуха, какъ иногда дѣлаютъ, такъ какъ такой воздухъ, насыщенный углекислотой, можетъ только повредить.

2354. **Температура воды** въ акваріумѣ для многихъ рыбъ также имѣетъ чрезвычайно важное значеніе: какъ очень холодная, такъ и чрезмѣрно согрѣвшаяся вода одинаково вредны. Не слѣдуетъ допускать, чтобы температура ея была ниже 10° и выше 20°. Для пониженія температуры воды или обвертываютъ стѣнки акваріума мокрыми полотенцами или опускаютъ въ него кусочки чисто-вымытаго и мелко-наколотаго льду, помѣщенные въ мѣшечекъ изъ кисеи съ привязаннымъ къ нему камешкомъ. Для повышенія температуры, при содержаніи въ акваріумѣ нѣкоторыхъ породъ

рыбъ и растеній жаркаго климата, употребляютъ особые нагрѣвательные приборы.

Простѣйшій изъ нагрѣвательныхъ приборовъ состоитъ изъ свинцовой трубки, концы которой спаиваются между собой. Часть трубки укладываютъ на дно акваріума, другая же часть обвивается спиралью около ламповаго стекла. При помощи воронки приборъ наполняется водою.

Различные виды рыбъ требуютъ различную температуру воды. Такъ напр. макроподы, телескопы, вуалехвостки требуютъ температуру въ + 18° + 20 R. Наши и сѣвероамериканскія рыбы хорошо живутъ при темпер. въ + 10° + 13° R. (Лѣтомъ не больше + 15° R, а зимой не ниже + 6° R). Прудовыя рыбы переносятъ нѣсколько высшую температуру, чѣмъ рѣчныя.

2355. **Чѣмъ кормить рыбокъ?** Многіе, чтобы кормить рыбокъ, бросаютъ въ акваріумъ большіе кусочки хлѣба; но, конечно, мы никому не будемъ рекомендовать этого: вода, въ которую накрошено много хлѣба, скоро закисаетъ и становится очень вредной живущимъ въ акваріумѣ рыбкамъ. Если приходится кормить бѣлымъ хлѣбомъ, то его полезно предварительно подсушить и затѣмъ, измельчивъ въ порошокъ, бросать рыбкамъ. Можно также наскоблить сырого мяса, также подсушить его и, растеревъ въ порошокъ, давать рыбамъ вмѣстѣ съ порошкомъ изъ сушеной булки. Хорошимъ кормомъ считаются муравьиныя яички, которыя можно или добывать самому, разрывая муравейники, или пріобрѣтать въ магазинахъ, гдѣ продаютъ пѣвчихъ птицъ, рыбокъ и т. п.; хищныхъ рыбъ кормятъ мясомъ, нарѣзаннымъ очень тонкими ломтиками. Идеальнымъ кормомъ для зимы нужно считать „сушеныя дафніи“, который можно получить въ лучшихъ торговляхъ рыбками. Лѣтомъ рыбокъ можно кормить различной мелкой живностью, собираемой въ канавахъ, наполненныхъ водой, запущенныхъ прудахъ, рѣчкахъ. Почти всегда находимыя въ подобныхъ водоемахъ мягкія личинки различныхъ водяныхъ насѣкомыхъ, комаровъ, мелкіе рачки—дафнія, циклопъ и, наконецъ, земляные черви считаются самымъ лучшимъ кормомъ.

Собирать выше упомянутыхъ животныхъ лучше всего при солнечномъ свѣтѣ тонкою сѣтью въ водѣ, проводя ею по водянымъ растеніямъ; нѣкоторые изъ этихъ животныхъ встрѣчаются иногда въ такомъ большомъ количествѣ, что вода кажется окрашенною, и каждый разъ сѣть вынимаетъ ихъ тысячами.

Личинки комара-мотыля (Chironomus plumosus) — краснаго, иногда рубиноваго цвѣта, очень прозрачныя съ чрезвычайно нѣжными и мягкими покровами, такъ что внутренности и находящаяся въ нихъ пища просвѣчиваютъ. Собирать ихъ слѣдуетъ лопаткой въ илѣ на берегахъ и на днѣ прудовъ и рѣчекъ. Илъ кладутъ въ обыкновенное частое сито и затѣмъ промываютъ его, погружая время отъ времени сито до половины въ сосудъ, наполненный водой. Сохраняютъ мотыля завернутымъ въ мокрую холщевую тряпочку въ прохладномъ мѣстѣ.

Земляныхъ червей сохраняютъ въ цвѣточныхъ горшкахъ съ землею, которую время отъ времени слегка увлажняютъ водой. Собирая червей, надо избѣгать встрѣчающихся въ навозныхъ кучахъ очень яркой краснобурой окраски—подобные черви вредны рыбамъ, т. к. содержатъ въ своемъ тѣлѣ довольно ѣдкую, желтоватаго цвѣта жидкость.

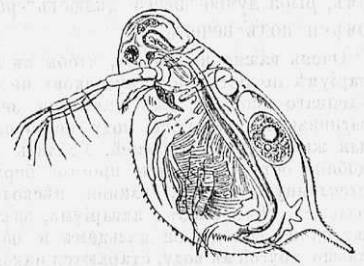


Рис. 306. Дафнія (очень увеличен.).

Дафніи. Осенью ловятъ дафній, затѣмъ вмѣстѣ съ водой, въ которую онѣ посажены, процѣживаютъ ихъ черезъ чистую холщевую тряпку, которую, съ оставшимися на ней дафніями, высушиваютъ, разстеливъ въ затѣненномъ отъ солнца мѣстѣ; когда тряпка высохнетъ, ее складываютъ и хранятъ. Передъ употребленіемъ обрѣзаютъ кусокъ такой тряпки и помѣщаютъ въ стеклянный сосудъ съ водою, подливъ туда чайную ложку мясного

бульона или листъ желатина. Воду время отъ времени освѣжаютъ вдуваніемъ (см. выше). Дафніи скоро оживаютъ и могутъ быть употреблены для кормленія рыбокъ.

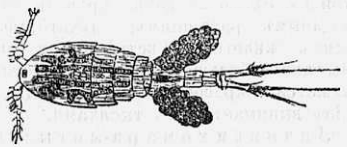


Рис. 307. Циклопъ (очень увеличен.).

Циклопы. Деревянные ушаты наполняютъ водой, осенью сажаютъ туда циклоповъ и бросаютъ туда-же около чайной ложки свѣжаго голубинаго или коровьяго помета. Ушаты держатъ въ теченіе зимы въ прохладномъ, но защищенномъ отъ мороза мѣстѣ. Циклопы размножаются и въ теченіе всей зимы ихъ можно имѣть свѣжими.

2356. **Кормить рыбокъ** слѣдуетъ ежедневно понемногу, причемъ зимою даютъ кормъ меньшими, а лѣтомъ и, въ особенности, весной большими порціями. Кормленіе въ одно время раза два въ день (утромъ и вечеромъ) гораздо лучше безпорядочнаго кормленія въ разное время. Такое кормленіе и больше подходитъ къ природѣ, такъ какъ извѣстно всѣмъ рыболовамъ, рыба лучше всего „клюетъ“ рано утромъ и подъ вечеръ.

Очень важно наблюдать, чтобы въ акваріумѣ не оставалось кусочковъ не съѣденнаго корма, такъ какъ они легко загниваютъ и дѣлаютъ воду нездоровой для жизни его обитателей. Удалять подобные остатки крайне просто: берутъ стеклянную трубку, длиной нѣсколько больше, чѣмъ высота акваріума, зажавши одинъ конецъ ея пальцемъ и опустивши другой въ воду, стараются накрыть имъ то, что желаютъ извлечь; когда это удалось, палецъ отнимаютъ—вслѣдствіе чего часть воды и извлекаемый предметъ устремляются въ трубку. Послѣ этого наружный конецъ опять зажимаютъ, трубку вынимаютъ и воду изъ нея выливаютъ. Большая пипетка или живеръ также вполнѣ пригодны для этого.

2357. **Разведеніе рыбокъ въ акваріумѣ.** При разведеніи рыбъ въ акваріумахъ необходимо имѣть въ виду, что просторъ, обиліе растеній и свѣжая живая пища почти для всѣхъ рыбъ необходимы. Когда же выведутся „мальки“, прибавляется еще одно необходимое условіе—это возможное соблюденіе тишины въ томъ помѣщеніи, гдѣ стоитъ акваріумъ. Пугать молодыхъ рыбокъ слѣдуетъ избѣгать. Для этого сторона акваріума, обращенная въ комнату, или заставляется растеніями или завѣшивается какой-нибудь матеріей или, наконецъ, просто закрывается бумагой или пашкой. Въ зависимости отъ того будемъ-ли мы разводить въ акваріумѣ рыбъ сѣверныхъ странъ или тропическихъ, мы должны и условія жизни въ этихъ акваріумахъ сдѣлать возможно больше подходящими къ условіямъ жизни въ природѣ. Соблюденіе этихъ условій при разведеніи рыбъ гораздо важнѣе, чѣмъ при держаніи взрослыхъ рыбъ, которыя несравненно лучше чѣмъ мальки мирятся съ различными неблагопріятными для себя условіями.

Мечутъ икру рыбки обыкновенно рано утромъ. За нѣсколько дней до метанія икры въ акваріумѣ, можно замѣтить особое оживленіе; рыбки быстро носятся, какъ бы гоняются другъ за другомъ. Это такъ сказать свадебный пиръ. Наблюдатель долженъ сдѣлаться особенно внимательнымъ и, какъ только имъ будетъ замѣчена гдѣ-нибудь въ акваріумѣ плавающая икра, онъ тотчасъ же, осторожно зачерпнувъ изъ акваріума воды, такъ чтобы въ нее попала плавающая икра, быстро переноситъ послѣднюю въ другой сосудъ съ водою, свободный отъ рыбъ, но съ посаженными растеніями. (Температурныя и другія условія здѣсь, также какъ и при пересадкѣ рыбъ изъ одного акваріума въ другой, должны быть выполнены съ педантичною акуратностью). Дѣлается это потому, что большинство рыбокъ, содержимыхъ въ неволѣ, имѣютъ дурную привычку поѣдать снесенную икру. Интересное исключеніе въ этомъ представляетъ наша колюшка, которая не только не уничтожаетъ собственной икры; но еще устраиваетъ для своего потомства очень интересныя гнѣзда, о чемъ, впрочемъ, мы еще поговоримъ ниже.

2358. **Спеціальный акваріумъ для разведенія рыбокъ.** Если есть возможность, то для разведенія рыбокъ лучше устроить спеціальный акваріумъ. Отличительной особенностью его отъ обыкновеннаго акваріума служитъ дно, устроенное такимъ образомъ, чтобы въ одной части его образовалась мель. Достигается это обыкновенно путемъ неравномѣрной насыпки на дно обыкновеннаго акваріума земляного слоя. Когда замѣчено будетъ, что какая-нибудь парочка рыбъ склонна къ нересту, ее удаляютъ изъ общаго акваріума и помѣщаютъ сюда, оставляя до тѣхъ поръ, пока не будетъ вымечена икра, затѣмъ рыбокъ опять возвращаютъ въ общій акваріумъ.

2359. **Икра.** Часа черезъ полтора или два послѣ метанія икры, можно замѣтить, что часть икринокъ нѣсколько измѣнила свой видъ: нѣкоторыя изъ нихъ потускнѣли, побѣлѣли—это тѣ на которыя случайно не попали молоки самца и которыя такимъ образомъ остались неоплодотвореннымъ. Ихъ слѣдуетъ осторожно отдѣлить отъ прочихъ при помощи пинцета или кончикомъ перочиннаго ножа и удалить изъ акваріума, такъ какъ не будучи способными къ дальнѣйшему развитію, икринки эти легко разлагаются и могутъ легко заразить оплодотворенныя.

2360. **Мальки.** Когда изъ оплодотворенныхъ икринокъ выйдутъ мальки, то первое время имъ совсѣмъ не надо давать какой-либо пищи, т. к. у нихъ имѣется свой собственный, довольно значительный для нихъ запасъ въ видѣ такъ называемаго желточнаго пузыря, составляющаго какъ бы часть ихъ тѣла и всегда находящагося при нихъ. Когда же этотъ запасъ истощится, что совпадаетъ со временемъ изчезновенія желточнаго пузыря, наступаетъ время усиленнаго кормленія мальковъ при помощи различной живой пищи. Первой даваемой малькамъ пищей служитъ обыкновенно различныя инфузоріи. легко разводимыя въ сосудахъ съ водой, поставленныхъ на солнце и въ воду которыхъ будутъ брошены кусочки какихъ-нибудь растеній или сѣна и влито около чайной ложечкѣ мясного (безъ жира) бульона или листъ бѣлаго желатина. Когда вода въ этихъ сосудахъ замутнѣетъ, можно съ увѣренностью предположить, что въ нихъ уже имѣется достаточное количество инфузорій. Впрочемъ, кто имѣетъ хорошую лупу, а еще лучше микроскопъ, тотъ безъ труда можетъ опредѣлить вполнѣ точно не только ихъ присутствіе, но и количество.

Вода изъ сосудовъ съ инфузоріями берется ложечкой и вливается въ сосудъ съ малками, которыя съ жадностью на нее набрасываются. Корму для нихъ въ это время жалѣть не слѣдуетъ, такъ какъ для быстраго увеличенія объема тѣла мальковъ въ это время, вслѣдствіе усиленнаго роста, требуется и значительное количество пищи. При недостаткѣ инфузорій мальковъ можно кормить хорошо растертымъ желткомъ круто сваренаго куринаго яйца. Бѣлокъ не считается питательной пищей и давать его не слѣдуетъ. Подобная пища дается не менѣе недѣли, затѣмъ къ ней начинаютъ подмѣшивать различныхъ мелкихъ рачковъ и когда будетъ замѣчено, что мальки хорошо ѣдятъ ихъ, можно совершенно перейти на послѣднихъ. Рыбокъ, выведенныхъ изъ икры весной, надо по крайней мѣрѣ до осени кормить подобнымъ живымъ кормомъ. Осенью же и въ особенности зимой, когда добывать его въ необходимомъ количествѣ будетъ затруднительно, рыбокъ можно мало по малу пріучить къ тому корму, какой дается взрослымъ.

2361. **Болѣзни рыбокъ и ихъ леченіе.** У содержимыхъ въ неволѣ рыбокъ иногда приходится наблюдать различныя заболѣванія. Чаще всего рыбки болѣютъ, если поѣдятъ больше, чѣмъ слѣдуетъ. Для леченія такихъ рыбокъ, ихъ отдѣляютъ отъ остальныхъ и помѣщаютъ часа на 2, на 3 въ холодную (около 6^0 — 7^0) воду, въ которую прибавлена обыкновенная поваренная соль въ коли-

чествѣ чайной ложки на двѣ бутылки воды.

Не менѣе рѣдко въ акваріумахъ развиваются особыя грибки, которыя переходятъ и на рыбокъ. Болѣзнь эта выражается у послѣднихъ появленіемъ на различныхъ мѣстахъ тѣла, на чешуѣ, какъ бы комочковъ прилипшаго бѣлаго пуха. Леченіе опять состоитъ въ отдѣленіи больныхъ рыбокъ и помѣщеніи ихъ въ соленую воду, но нѣсколько большей крѣпости (5%), кромѣ того зараженныя грибкомъ мѣста смазываются кисточкой, обмокнутой въ слабый растворъ борной кислоты.

Очень часто наблюдаемая у золотыхъ рыбокъ болѣзнь, заключающаяся въ томъ, что на бокахъ и спинкѣ рыбокъ появляется бѣлый налетъ, обыкновенно легко проходитъ отъ подливанія болѣе или менѣе значительнаго количества свѣжей, богатой кислородомъ воды или накачиванія послѣдняго въ воду.

О другихъ многочисленныхъ болѣзняхъ рыбокъ мы не распространяемся и всѣхъ интересующихся этимъ вопросомъ отсылаемъ къ прекрасной книгѣ Золотницкаго „Золотая рыбка и ея варіететы“ (см. литературу).

2362. **Какихъ животныхъ можно держать въ акваріумахъ вмѣстѣ съ рыбками.** Различныя породы слизняковъ, въ особенности т. назыв. катушки, (часто встрѣчаемыя у насъ улитки съ раковинками изогнутыми въ видѣ часовой пружины), не только не вредятъ главнымъ обитателямъ акваріума, но даже желательны въ послѣднемъ, какъ помогающія въ борьбѣ съ появляющимися на стѣнкахъ акваріума водорослями. Впрочемъ тѣ виды слизняковъ, которые, замѣчено будетъ, не довольствуются водорослями, а нападаютъ и на растущія въ акваріумѣ растенія, должны быть удалены изъ акваріума, по понятной причинѣ. Къ числу послѣднихъ принадлежитъ наша обыкновенная лужанка (Limnaeus palustris — раковинка въ формѣ спирали. Очень интересно держать въ акваріумѣ личинокъ ручейниковъ, которыя изъ стебельковъ и листиковъ различныхъ водяныхъ растеній, изъ пустыхъ раковинокъ мелкихъ улитокъ или мелкихъ камешковъ, устраиваютъ для себя трубочки (или какъ ихъ принято называть домики) въ которыхъ живутъ и которыя онѣ всюду таскаютъ за собой. Найти ихъ весною можно на днѣ почти каждаго пруда или ручья. Питаются личинки ручейниковъ растительными остатками. Къ наиболѣе интереснымъ обитателямъ акваріума, безъ сомнѣнія, принадлежитъ водяной паукъ (Argyroneta aquatica), который строитъ чрезвычайно интересныя гнѣзда въ формѣ водолазнаго колокола. Онъ довольно часто встрѣчается въ нашихъ прудахъ и другихъ стоячихъ водахъ. Питается водяной паукъ мелкими водяными насѣкомыми, плавающими на поверхности воды.

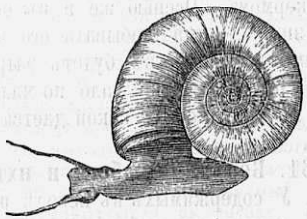


Рис. 308. Слизнякъ — Катушка, (Ест. вел.).

Рис. 309. Личинка ручейника домикѣ изъ кусочковъ травинокъ (Ест. вел.).

2163. **Какихъ животныхъ слѣдуетъ не допускать въ акваріумъ съ рыбками и держать въ отдѣльныхъ акваріумахъ?**

1) **Жука плавунца и его личинку.** Насѣкомое это чрезвычайно хищно, личинка его вонзается челюстями въ тѣло рыбокъ и высасываетъ послѣднихъ.

Тѣло взрослаго жука овальной формы, слегка выпуклое сверху и снизу, а по бокамъ имѣетъ острые края, какъ бы приспособленные для разсѣканія воды. Ноги приноровлены къ плаванію, и жуки пользуются ими какъ веслами. Почти всѣ водящіеся у насъ виды этого насѣкомаго довольно значительной величины (см. рис. 310). Личинки плавунцовъ длинны,

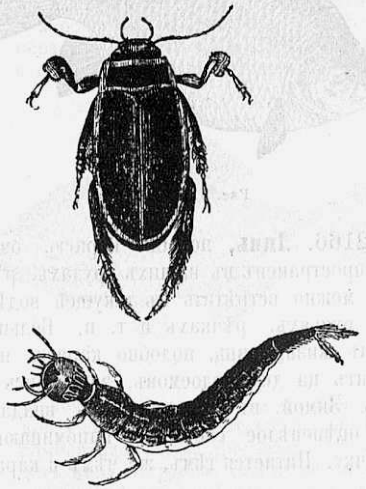


Рис. 310. Жукъ-плавунецъ и его личинка (немного уменьшенная).

стройны, имѣютъ большую голову съ сильно выдающимися острыми серповидными челюстями и три пары грудныхъ ногъ (см. рис. 310). На заднемъ концѣ довольно длиннаго брюшка два нитевидныхъ придатка (хвостики). На ощупь личинки твердыя.

Рис. 311. Гладышъ.

2) **Жука водолюба и его личинки.** Личинка этого жука, подобно личинкѣ плавунца, плотоядна и очень прожорлива, взрослые жуки, по новѣйшимъ изслѣдованіямъ, тоже.

Взрослые жуки по общей формѣ тѣла и величинѣ напоминаютъ плавунцовъ. Личинки длинныя, сзади заостренныя, съ развитыми грудными ногами и часто съ особыми выпячиваніями кожи (трахеальными жабрами).

3) **Гладыша**, который нападаетъ не только на рыбъ, но и на другихъ животныхъ, живущихъ въ водѣ.

Тѣло сверху выпуклое, снизу плоское, плаваетъ на спинѣ, брюхомъ кверху и гребя двумя длинными задними ногами, какъ веслами.

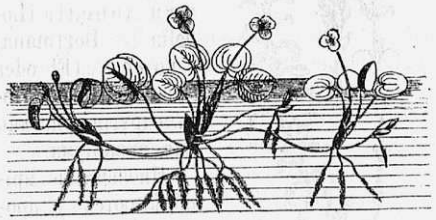


Рис 312. Лягушечникъ или водокрасъ.

4) **Личинокъ стрекозъ.** По общей формѣ тѣла послѣднія нѣсколько напоминаютъ личинокъ плавунцовъ.

Характерный признакъ этихъ личинокъ это т. назыв. маска (видоизмѣненіе нижней губы) служащая для схватыванія пищи.

5) **Піавокъ.**

Рис. 313. Роголистникъ (Ceratophyllum).

2164. **Растенія, пригодныя для акваріума.** Растущія въ прудахъ, рѣкахъ, канавахъ и пр. водяныя растенія какъ напримѣръ: ряски и лягушечникъ (Hydrocharis morsus ranae — а равно и плавающія на поверхности водоемовъ, перистолистникъ (Myriaphyllum), роголисникъ (Ceratophyllum), водяная лобелія (Lobelia Dortmana) элодея (Elodea Canadensi) и нѣкоторыя другія пригодны для акваріума.

Рис. 314. Элодея (Elodea Cemadensis).

Иноземныя пріобрѣтаются у продавцевъ акваріумовъ, рыбъ и пр., какъ напримѣръ валлиснерія, апоногетонъ, аимнохарисъ, тріанея и др. Многія изъ перечисленныхъ сейчасъ растеній можно пріобрѣсти отъ 10—15 коп. экземпляръ, но есть и болѣе дорогія.

Обитатели прѣсноводнаго акваріума.

а) Наши рыбы.

2165. **Карась**—близкій родственникъ золотой рыбки, встрѣчается въ Россіи почти въ каждомъ прудѣ, такъ какъ больше всего любитъ стоячую воду. Пища его состоитъ изъ червей, личинокъ, насѣкомыхъ, гніющихъ частей растеній и ила. Въ акваріумахъ предпочитаютъ держать болѣе молодыхъ карасиковъ, такъ какъ послѣдніе гораздо лучше уживаются съ другими рыбками и несравненно красивѣе старыхъ. Кормить карасей слѣдуетъ мелкими рачками, личинками комара, дождевыми червями и пр. Къ мясу привыкаетъ съ трудомъ.

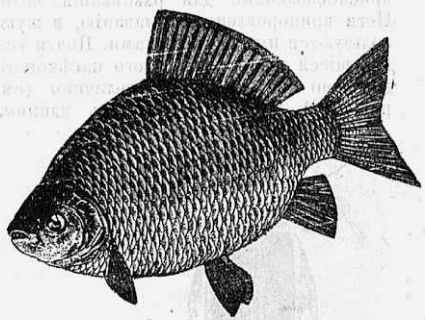


Рис. 315. Карась.

2166. **Линь,** подобно карасю, очень распространенъ въ нашихъ прудахъ, рѣже его можно встрѣтить въ текущей водѣ—въ ручьяхъ, рѣчкахъ и т. п. Большую часть жизни линь, подобно карасю, проводитъ на днѣ водоемовъ, зарывшись въ илъ. Зимой, въ природѣ, линь впадаетъ въ оцѣпенѣлое состояніе, напоминающее спячку. Питается тѣмъ, же чѣмъ и карась.

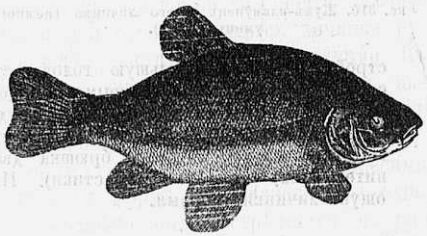


Рис. 316. Линь.

Обыкновенная окраска линя темно-оливково-зеленая съ золотистымъ блескомъ на бокахъ; иногда эта окраска переходитъ въ красновато-сѣрую съ фіолетовымъ блескомъ. Окраска эта, впрочемъ, не постоянна и можетъ варьировать въ зависимости отъ мѣста обитанія линя. Ротъ снабженъ по угламъ двумя короткими усиками.

2167. **Горчакъ** гораздо меньше и изящнѣе только-что упомянутыхъ рыбокъ. Тѣло его болѣе сжато, а ротъ нѣсколько направленный книзу, лишенъ усиковъ, подобныхъ тѣмъ какіе мы встрѣтили у линя.

Окраска линя измѣняется въ зависимости отъ пола и времени года. Кромѣ времени нереста, самецъ и самка одинаково окрашены и имѣютъ сѣровато-зеленыя спинки и серебристо-бѣлые бока. По бокамъ отъ середины тѣла до хвоста идетъ зеленая блестящая полоска. Плавники блѣдно-краснаго цвѣта, спинной же и хвостовой — черноватые. Ко времени нереста окраска самца становится ярче, а спинной и заднепроходный плавники

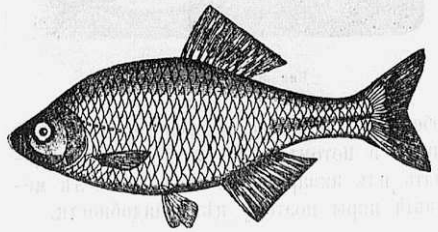


Рис. 317. Горчакъ.

становятся ярко-красными съ черной каймой, у самки же вырастаетъ длинный, напоминающій кишку яйцекладъ. Самка мечетъ икру въ жабра двустворчатыхъ раковинъ (Unio и Anodonta), часто встрѣчающихся въ нашихъ прудахъ. Питается подобно предъидущимъ.

2168. **Плотва** водится главнымъ образомъ въ озерахъ, прудахъ и рѣкахъ. Держится она постоянно стаями. Питается червяками, рыбьей икрой и даже маленькими рыбками. Въ акваріумѣ любитъ копаться на днѣ и обгрызать листочки водяныхъ растеній.

Форма тѣла и окраска варьируютъ въ зависимости отъ мѣстонахожденія и пищи.

2169. **Форель** очень хорошенькая рыбка и, въ маленькомъ видѣ, вполнѣ пригодна для акваріума, т. к. живетъ въ немъ хорошо. Она любитъ выскакивать изъ воды и поэтому не слѣдуетъ въ акваріумѣ наливать воду до краевъ. Ѣстъ мясо и червей, а также сушеныхъ дафній.

Водится форель въ чистыхъ рѣкахъ и ручьяхъ, а также въ прудахъ и озерахъ, особенно въ горныхъ ручьяхъ съ каменистымъ дномъ. Ее легко узнать по зеленовато-оливковому цвѣту, съ черными пятнами, между которыми попадаютъ желтовато-красныя, иногда окаймленныя синеватымъ ободкомъ: брюхо мѣдно-желтаго цвѣта.

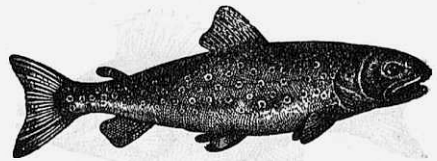


Рис. 318. Форель.

2170. **Краснопёрка** маленькая рыбка, очень похожая на плотву. Брюшной, заднепроходный и хвостовый плавники на кончикахъ—кровяно-красные. Питается водяными растеніями и червями. Въ акваріумѣ легко уживается. Кормить можно червями и сырымъ мясомъ.

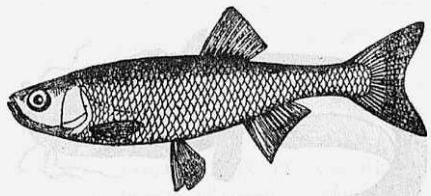


Рис. 319. Верховка или серебрянка.

2171. **Верховка или серебрянка** очень маленькая, длиною около 9 сант. рыбка синевато-серебристаго цвѣта. Ее также называютъ малявкой, подъ именемъ которой она, вѣроятно, всѣмъ извѣстна. Водится повсемѣстно въ рѣкахъ, держится преимущественно въ стайкахъ. Въ акваріумѣ хорошо живетъ, ѣстъ все, начиная съ крошекъ бѣлаго хлѣба и кончая маленькими кусочками сырого мяса. Она любитъ хватать другихъ рыбокъ за плавники, но этимъ нисколько не вредитъ имъ, а напротивъ потѣшаетъ наблюдателя. Рѣзвясь, она часто выскакиваетъ изъ акваріума, а поэтому лучше наливать воду не слишкомъ высоко. Такъ какъ серебрянка боится теплой воды, то слѣдуетъ ее оберегать отъ этого, заслоняя акваріумъ отъ солнца картономъ или т. п.

2172. **Окунь**. Маленькіе окуньки отлично живутъ въ акваріумахъ, но опасны по своей хищности. Кормить можно земляными червями и сырымъ мясомъ.

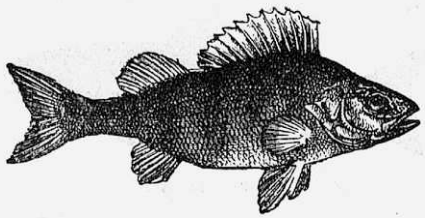


Рис. 320. Окунь.

2173. **Сомъ** очень интересная рыбка какъ по своей „страшной“ наружности, такъ и по привычкамъ. Рыбка эта по преимуществу ночная и днемъ обыкновенно прячется подальше въ чащу растеній. Очень хищенъ. Въ акваріумѣ очень

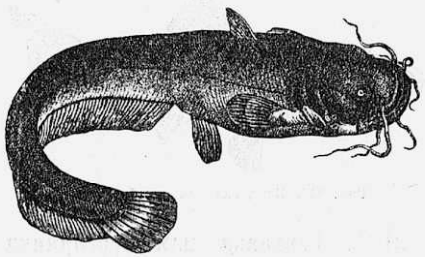


Рис. 321. Сомъ.

хорошо живетъ. Кормить слѣдуетъ сырымъ мясомъ, которое даютъ обыкновенно по вечерамъ. Лѣтомъ можно давать головастиковъ и червей.

2174. **Колюшка** очень интересная рыбка нашихъ рѣкъ. Водится у насъ два вида колюшки побольше—съ тремя иглами передъ спиннымъ плавникомъ и маленькая съ 9—11. Рыбки очень хищныя и держать въ акваріумѣ вмѣстѣ съ другими рыбками не слѣдуетъ. Любитъ она просторъ и въ маленькомъ акваріумѣ не уживается. Лучше всего для колюшки акваріумъ съ проточной водой, тамъ она не только хорошо живетъ, но и плодится. Въ это время она дѣлается наиболѣе интересной: окраска ея нѣсколько мѣняется и самецъ устраиваетъ на днѣ акваріума среди растеній изъ зелени, прутиковъ, камешковъ и т. п. гнѣздо, гдѣ старательно

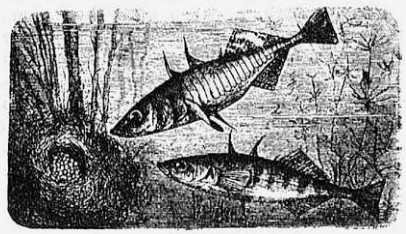


Рис. 322. Колюшки.

оберегаетъ сначала снесенную самочкой икру, а потомъ вышедшую молодь. Удалять изъ акваріума колюшекъ послѣ метанія икры поэтому нѣтъ надобности.

b) Иноземныя рыбы.

2175. **Золотая рыбка**—одна изъ самыхъ распространенныхъ рыбокъ, содержимыхъ въ любительскихъ акваріумахъ. Въ продажѣ имѣется всевозможныхъ золо-

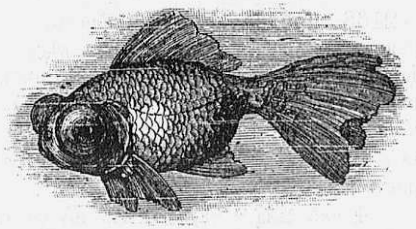


Рис. 323. Телескопъ.

тистыхъ оттѣнковъ, а также бѣлаго и почти чернаго цвѣтовъ. Послѣднихъ цвѣтовъ, однако, золотая рыбка встрѣчается гораздо рѣже, почему и болѣе цѣнится въ торговлѣ. Кормить муравьиными яичками, сушеными дафніями, измельченнымъ слегка подсушеннымъ сырымъ мясомъ и пр.

2176. **Телескопъ**—весьма оригинальной формы рыбка съ большими выпуклыми глазами и раздвоеннымъ хвостомъ—

плавникомъ. Встрѣчается тѣхъ же самыхъ цвѣтовъ, какъ и золотая рыбка. Кормъ такой же, какъ и для золотой рыбки.

2177. **Макроподъ** (райская рыбка). Небольшая рыбка чрезвычайно пестрой окраски съ кончиками плавниковъ, окрашенными въ мясо-красный цвѣтъ. Въ пору

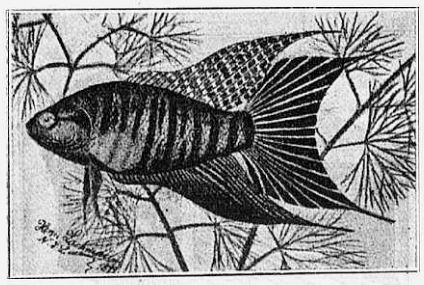


Рис. 324. Макроподъ.

метанья икры самецъ этой рыбки строитъ, подобно колюшкамъ, гнѣздо, но не изъ песку и прутиковъ, какъ колюшки, а изъ клейкой слюны, надувая ее пузырями. Когда мальки начнутъ подростать, взрос-

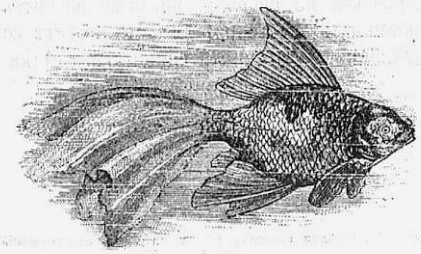


Рис 325. Вуалехвостка.

лыхъ рыбокъ надо временно удалить изъ общаго акваріума. Въ общемъ макроподъ въ акваріумахъ хорошо уживается, но чрезвычайно драчливъ, почему ихъ нельзя держать въ общемъ акваріумѣ съ рыбами другихъ породъ. Кормъ: сырое мясо, ракообразные, муравьиныя яйца, личинки комара и т. п.

2178. **Вуалехвостка**, названная такъ за свой широкій и почти прозрачный хвостовой плавникъ, напоминающій вуаль и достигающій у нѣкоторыхъ экземпляровъ такой длины, что въ нѣсколько разъ превосходитъ длину самой рыбки. Кормъ такой-же, какъ и для золотой рыбки.

Террaріумъ.

Подобно тому какъ въ акваріумахъ проходятъ передъ нашими глазами разнообразныя картины фауны и флоры озеръ, прудовъ, рѣкъ и т. п., такъ террaріумы могутъ доставить намъ неисчерпаемый источникъ полезныхъ наблюденій надъ жизнью и дѣятельностью различныхъ земноводныхъ и гадовъ—обитателей лѣсовъ, луговъ, степей, пустынь или болотъ.

Болѣе близкое знакомство съ образомъ жизни и пр. различныхъ гадовъ и земноводныхъ важно еще въ томъ отношеніи, что искореняетъ часто совершенно неосновательные, но весьма распространенные предразсудки, будто нѣкоторыя изъ наименованныхъ выше животныхъ въ тѣхъ или другихъ случаяхъ оказываются иногда вредными—опасными, въ другихъ цѣлебными и пр. Правда, нѣкоторыя змѣи и земноводныя являются животными, которыхъ мы должны опасаться, но, все таки, большинство изъ числа многочисленныхъ гадовъ и земноводныхъ являются для насъ не только совершенно невинными и безвредными, но подчасъ и очень полезными пособниками по уничтоженію различныхъ вредныхъ насѣкомыхъ, причиняющихъ иногда весьма существенный вредъ различнымъ сельско-хозяйственнымъ культурамъ.

Для того, чтобы обитатели нашего террaріума могли жить и развиваться, мы должны позаботиться, чтобы они здѣсь пользовались всѣмъ тѣмъ, что доставляетъ имъ природа въ ихъ свободной жизни. Мы должны, иначе говоря, возможно лучше подражать родной природѣ тѣхъ животныхъ, какихъ будемъ содержать въ террaріумѣ. Животныя и растенія холодныхъ и умѣренныхъ странъ помѣщаются въ хо-

лодные террaріумы, тѣ-же, родина которыхъ южныя страны, уже не могутъ жить въ подобныхъ таррaріумахъ и для нихъ мы устраиваемъ такіе, которые могутъ быть искусственно нагрѣваемы. Всегда, кромѣ того, надо имѣть въ виду, что для процвѣтанія террaріума, кромѣ поддержанія соотвѣтствующей теплоты, необходимо еще заботиться о сохраненіи въ немъ до извѣстной степени влажности воздуха. Вообще террaріумы раздѣляются на сухіе, влажные и терра-акваріумы т. е. соединеніе террaріума съ акваріумомъ.

Животныхъ и растеній, обитающихъ въ сухихъ, песчаныхъ мѣстностяхъ,— какъ большинство змѣй, ящерицъ, сухопутныхъ улитокъ держатъ въ сухихъ террaріумахъ, тѣхъ же, которыя населяютъ въ природѣ болота, трясины, влажные лѣса и т. п., какъ напр. лягушекъ, жабъ, саламандръ, черепахъ, черныхъ *тритоновъ* и болотныхъ улитокъ помѣщаютъ во влажные террaріумы или терра-акваріумы.

2179. **Устройство террaріума** домашними средствами проще, чѣмъ устройство акваріума. Подобно акваріуму террaріумъ простѣйшей формы можетъ быть

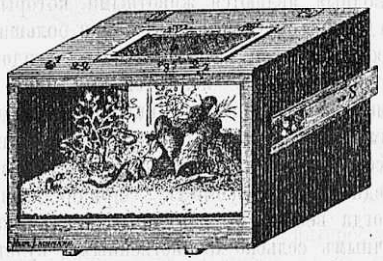


Рис. 326. Террaріумъ (съ отопленіемъ), сдѣланный изъ простого ящика.

устроенъ изъ обыкновенной цилиндрической стеклянной банки. На днѣ ея устраивается грунтъ, сѣется какая-нибудь трава и ставится небольшая чашечка съ водой, верхъ же банки закрывается проволочной сѣткой. Если такой террaріумъ - банка предназначенъ для лягушекъ, то внутри его устанавливается небольшая деревянная лѣсенка, на которую лягушки охотно взбираются. Если на террaріумъ предположено затратить нѣсколько больше денегъ, то его лучше всего устроить въ формѣ стекляннаго четырехъ или восьмиугольнаго ящика съ плоской или покатой крышей. Крыша обыкновенно устраивается изъ стеклянной пластинки, подъ которой

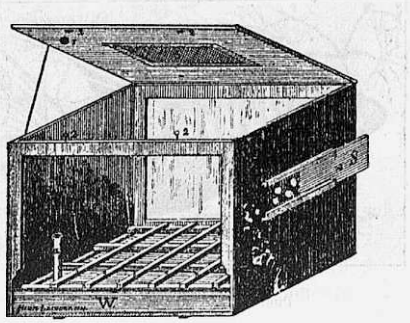


Рис. 327. То же (внутрен. устройство).

помѣщается проволочная сѣтка. Когда нужно освѣжить террaріумъ, то снимается стеклянная пластинка, и оставшаяся сѣтка препятствуетъ обитателямъ террaріума вырваться на свободу, когда же желаютъ проникнуть въ террaріумъ, то вмѣстѣ со стеклянной пластинкой снимается и сѣтка.

Рис. 328. Грѣлка для террaріума, наполняемая горячей водой.

Остовъ для террaріума дѣлается изъ цинка или, въ крайнемъ случаѣ, изъ дерева, дѣлать его изъ жести не совѣтуемъ, такъ какъ жесть весьма скоро покрывается ржавчиной. Стекла для террaріума можно брать значительно тоньше, чѣмъ для акваріума. Вмазываются стекла замазкой подобной той, какую мы рекомендовали при устройствѣ акваріума (см. выше).

2180. **Террaріумъ съ отопленіемъ.** Если террaріумъ предполагаютъ отоплять,

то дно его дѣлается двойнымъ и въ него вставляется особая, сдѣланная изъ цинка грѣлка. Подобная грѣлка предоставлена на рисункѣ. Она наполняется горячей водой и вдвигается подъ дно террaріума. Чтобы теплота грѣлки болѣе равномѣрно проникала во внутренность террaріума, сверху, надъ грѣлкой, на самое дно террaріума кладется рѣшетка изъ хорошаго смолистаго дерева. На нее кладутъ сперва слой горшечныхъ черенковъ, потомъ слой крупнаго песку, затѣмъ—мелкаго, сухого или влажнаго, смотря по надобности, или земли.

Въ большихъ отапливаемыхъ террaріумахъ пользуются вмѣсто подобной грѣлки обыкновенными керосиновыми лампами. Можно также пользоваться приборами, описанными нами для отопленія акваріумовъ.

2181. **Внутреннее устройство террaріума**, конечно, прежде всего должно согласоваться съ естественными потребностями помѣщаемыхъ въ него животныхъ. Въ одномъ изъ угловъ террaріума помѣщается обыкновенно цинковая или глиняная чашка (сантиметровъ 5 глубиною) для воды. Полъ посыпается или рѣчнымъ пескомъ, или землей, поверхъ этого слоя насыпается слой хорошо промытаго крупнаго песку.

Общая толщина земляного слоя на днѣ террaріума не должна быть никоимъ образомъ менѣе 5 сант. На земляной слой ставятся горшки съ тѣми или другими, пригодными для культуры въ террaріумѣ, растеніями.

2182. **Горка изъ туфа.** Необходимой принадлежностью всякаго террaріума служитъ горка изъ плотнаго туфа. Пористый туфъ для этого непригоденъ, потому что въ отверстія его очень легко забираются различные мелкіе обитатели террaріума, которые погибаютъ въ нихъ и, разлагаясь, заражаютъ воздухъ террaріума. Для скрѣпленія туфовыхъ камешковъ употребляютъ густую массу изъ трехъ частей портландскаго цемента и одной части мелкаго песка, смѣшанныхъ съ водою. Горкѣ придаютъ форму усѣченнаго конуса съ отлогими дорожками, спирально извивающимися по бокамъ. Если террaріумъ предназначается для животныхъ, любящихъ сырость, то въ верхней части горки полезно устроить маленькій водоемъ.

2183. **Уходъ за террaріумомъ** и его обитателями заключается прежде всего въ поддержаніи постоянной чистоты внутри его. Всѣ погибшія въ немъ растенія или животныя должны быть немедленно удаляемы. Дѣлается это при помощи особыхъ длинныхъ деревянныхъ щипцовъ. Террaріумы и терра-акваріумы необходимо ежедневно провѣтривать — свѣжій воздухъ предметъ первой необходимости какъ для животныхъ, такъ и для растеній, помѣщенныхъ въ террaріумъ.

Дѣлается это обыкновенно или по утрамъ, или по вечерамъ, или по два раза въ день и продолжается по часу и болѣе. Благополучіе обитателей террaріума требуетъ еще, чтобы мы каждый вечеръ, подражая природѣ, искусственно производили туманъ во влажныхъ террaріумахъ,—а въ случаѣ надобности и по утрамъ передъ восходомъ солнца во всѣхъ сухихъ и влажныхъ террaріумахъ и терра-акваріумахъ. Производить это лучше всего при помощи пульверизатора, открывая верхъ террaріума. Для поливки растеній употребляютъ сифонную трубку. Кормъ, за исключеніемъ живого и быстродвигающагося, дается обитателямъ террaріума всегда въ опредѣленномъ мѣстѣ послѣдняго на плоской стеклянной или глиняной тарелкѣ.

2184. **Температура.** Одной изъ важныхъ операцій при уходѣ за отапливаемыми террaріумами служитъ наблюденіе за температурой внутри его. А) Внутри сухихъ террaріумовъ слѣдуетъ поддерживать слѣдующую температуру: въ холодныхъ днемъ 16—18° R. и ночью не ниже 8° R. въ нагрѣваемыхъ днемъ +18 до 22° R, а ночью и зимою не ниже +12° R, въ теплыхъ—днемъ +24° +28° R, ночью не менѣе +18° R и въ жаркихъ—днемъ

+26°—+30° R, ночью не ниже 20° R; в) внутри влажныхъ: въ холодныхъ днемъ +14—+19° R ночью +6—+8° R, въ нагрѣваемыхъ — днемъ +14+18° R, ночью +10 °R, въ теплыхъ +22+26°, ночью и зимою не менѣе +16° R.

2185. **Перезимовка многихъ животныхъ** происходитъ въ терраріумѣ, причемъ нѣкоторыя изъ нихъ даже не впадаютъ въ обычную зимнюю спячку. Если же, при недостаткѣ корма, оставить ихъ въ терраріумѣ нельзя, то приходится перемѣщать ихъ въ особые зимовочные ящики, помѣщаемые на все зимнее время въ нехолодные погреба. На дно такихъ ящиковъ кладутъ сначала слой крупнаго песку, потомъ слой мелкаго и затѣмъ ящикъ до самыхъ краевъ набиваютъ сухимъ, или, смотря по надобности, немного влажнымъ мхомъ. Для жабъ, водяныхъ змѣй и болотныхъ черепахъ на дно такихъ ящиковъ ставятъ сосуды съ водой. Животныхъ жаркихъ, тропическихъ странъ нельзя помѣщать въ зимовочные ящики, а нужно круглый годъ держать въ комнатѣ въ соотвѣтствующемъ терраріумѣ.

2186. **Выращиваніе пресмыкающихся**. Нѣкоторые пресмыкающіеся иногда откладываютъ въ терраріумѣ яйца. Чтобы изъ этихъ яицъ вышло потомство, ихъ, ни въ коемъ случаѣ, нельзя оставлять въ послѣднемъ, т. к. онѣ легко могутъ стать пищей самихъ обитателей терраріума. Чтобы этого не случилось, отложенныя яйца лучше всего вынуть изъ терраріума и перенести въ слой глиняныхъ горшечныхъ черепковъ, потомъ въ большой глиняный горшокъ. На дно послѣдняго кладутъ какой-нибудь слой крупнаго и затѣмъ мелкаго песку. Сверху насыпаютъ довольно толстый слой мелкаго песку Яйца зарываются въ песокъ на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга такъ чтобы онѣ не соприкасались. Яйца нѣкоторыхъ видовъ змѣй, глазковой, стѣпной, полевой, ящерицъ, желтопузика, хамелеона и др., накрываются слоемъ мха, причемъ мохъ слѣдуетъ предварительно слегка смочить. Яйца съ твердыми скорлупками—гекко, агамы и др. не нуждаются въ влагѣ. Яйца сухопутныхъ черепахъ также помѣщаются въ глиняные горшки, причемъ подстилка для нихъ должна быть слѣдующая: внизу слой черепковъ, по томъ гравія и, наконецъ, рыхлый слой въ 5—6 сант. изъ смѣси $^3/_4$ мелкаго песку и $^1/_3$ просѣянной садовой земли. На этотъ слой помѣщаютъ яйца и засыпаютъ ихъ опять приблизительно на ту же высоту такою же смѣсью земли съ пескомъ. Поверхъ всего располагаютъ слой мху. Яйца болотныхъ черепахъ также помѣщаются въ отдѣльные горшки, причемъ подстилка для нихъ составляется слѣдующимъ образомъ: слой черепковъ, гравій, песокъ, немного влажнаго мха и, наконецъ, яйца, которыя опять закрываются сверху слоемъ мха. Время отъ времени, яйца слѣдуетъ вынимать и изслѣдовать на свѣтъ: если внутренность яйца розовато-краснаго цвѣта, можно думать, что яйцо здорово; если внутренность мѣняетъ цвѣтъ на блѣдный, желтовато-мутный или становится пятнистой—яйцо испорчено и его слѣдуетъ выбросить. Вынимать яйца слѣдуетъ возможно осторожнѣе, не болтая и не встряхивая ихъ. Класть обратно необходимо такъ, чтобы та сторона, которая вначалѣ была внизу, такъ и должна остаться до конца: многія яйца, будучи перевернутыми, перестаютъ развиваться. Мохъ, окружающій яйца, долженъ быть постоянно слегка влажнымъ, чрезмѣрная сухость его или влажность одинаково вредятъ развивающимся въ нихъ зародышамъ.

2187. **Воспитаніе молодыхъ пресмыкающихся и земноводныхъ** представляетъ довольно большія затрудненія, но при нѣкоторомъ терпѣніи можетъ дать хорошіе результаты.

Молодые ужи питаются маленькими головастиками (личинки лягушекъ), лягушками и маленькими рыбками.

Змѣи, поѣдающія во взрослом состояніи мышей и птицъ, въ молодомъ возрастѣ питаются червями или маленькими ящерицами.

Молодыя ящерицы питаются мухами, только что облинявшими червями и тараканами или личинками жуковъ вродѣ музейнаго (Anthrenus museorum), часто заводящагося въ коллекціяхъ, гербаріяхъ и пр. а также кусочками очень мелко нарѣзаннаго мяса, къ которому онѣ мало по малу привыкаютъ. Для привлеченія различныхъ мелкихъ животныхъ въ ящикъ, гдѣ содержатся молодыя ящерицы, можно класть куски сахара. Всѣхъ словленныхъ и слегка искалѣченныхъ (чтобы они не могли убѣжать) летающихъ насѣкомыхъ, могущихъ пойти въ кормъ молодымъ ящерицамъ, подаютъ послѣднимъ на бѣломъ, плоскомъ, маленькомъ блюдечкѣ. Въ такой же посудѣ даютъ имъ и теплую воду для питья, причемъ, чтобы молодыя и слабыя еще животныя не тонули, въ сосудъ съ водой кладутъ кусочки туфа.

Дѣтеныши хамелеона питаются небольшими личинками и куколками различныхъ кузнечиковъ, мухами, цикадами. Молодыхъ агамъ можно кормить разнаго рода маленькими жуками и ихъ личинками, мухами и осами. Молодыхъ желтопузиковъ кормятъ слизняками, муравьиными яйцами, червяками и тонко-нарѣзаннымъ сырымъ мясомъ.

Молодыя земляныя черепахи первые 5—6 дней по выходѣ изъ яйца не принимаютъ никакой пищи. Затѣмъ имъ даютъ теплую (около 18 R) воду и послѣ того какъ онѣ напьются а, лучше со слѣдующаго дня, ихъ начинаютъ кормить различной зеленью—салатомъ, спѣлыми плодами, а также мертвыми червяками и мясомъ.

Молодымъ болотнымъ черепахамъ въ первые 4—5 дней также даютъ только чистую теплую воду для питья и затѣмъ уже ихъ начинаютъ кормить муравьиными яичками, кусочками сырого рыбьяго мяса, а потомъ говядины, мертвыми головастиками и червяками, маленькими рыбками, ящерицами, лягушками и пр. Пища дается имъ въ водѣ.

Личинки лягушекъ и жабъ (головастики) въ первые дни своего появленія на свѣтъ питаются различными инфузоріями, постоянно находящимися въ водѣ съ растущими въ ней растеніями, затѣмъ имъ даютъ дафній, циклоповъ (см. выше аквариумъ). Когда они подрастутъ, имъ начинаютъ давать мелко изрѣзанное, растертое въ водѣ, сырое мясо и наконецъ живыхъ земляныхъ червей.

Обитатели терраріумовъ.

2188. **Лягушка зеленая** (Rana esculenta) одинъ изъ самыхъ частыхъ обитателей нашихъ терраріумовъ. На волѣ можно ее встрѣтить почти повсемѣстно въ Европѣ. Цвѣта она сверху зеленаго съ черными пятнами, вдоль туловища идутъ три желтыя полосы—одна по спинному хребту и двѣ другія—по бокамъ. Брюхо бѣловатое или желтоватое. Въ неволѣ зеленая лягушка сначала проявляетъ себя очень угрюмой—издаетъ грустные звуки и, какъ безумная, скачетъ во всѣ стороны, затѣмъ мало по малу привыкаетъ, научается отличать своего хозяина и, наконецъ, начинаетъ даже проявлять по отношенію къ нему извѣстное довѣріе и привязанность: беретъ изъ его рукъ предлагаемую пищу и позволяетъ себя трогать или носить на рукѣ, нисколько не помышляя о бѣгствѣ Ѣстъ она только живыхъ животныхъ, главную и любимую пищу ея составляютъ различныя насѣкомыя, не исключая и жалящихъ, затѣмъ пауки, улитки и наконецъ мокрицы. Въ терраріумѣ ее не трудно пріучить питаться живыми мучными червями, которыхъ, вообще говоря, весьма нетрудно имѣть всегда подъ руками. Весной, въ концѣ мая или въ іюнѣ она начинаетъ метать икру. Икра плаваетъ въ водѣ и меньше чѣмъ черезъ недѣлю изъ икринокъ выходятъ личинки—головастики, претерпѣвающіе, какъ и у всѣхъ другихъ лягушекъ, свою обычную метаморфозу.

2189. **Травяная или сѣрая лягушка** (Rana temporaria), водящаяся повсемѣстно во всѣхъ лужахъ и канавахъ, также нерѣдка въ терраріумѣ, хотя здѣсь держатъ ее болѣе для того, чтобы вскар-

мливать змѣй или другихъ большихъ хищниковъ. Вывести ее у себя дома весьма просто изъ икры, которую всегда легко замѣтить въ мартѣ, апрѣлѣ мѣсяцахъ на поверхности стоячихъ водъ въ видѣ большихъ сѣрыхъ массъ. Икра эта приносится домой и помѣщается въ большой стеклянный сосудъ съ водяными растеніями; вскорѣ изъ нея вылупляются головастики, которыхъ можно держать здѣсь до того времени, пока у нихъ не появятся ножки и они не будутъ выказывать явнаго намѣренія покинуть воду. Тогда ихъ помѣщаютъ въ терраріумъ въ болѣе мелкій сосудъ съ водою, изъ котораго имъ было бы легко выпрыгнуть, когда они обратятся въ совершенныхъ лягушекъ. Питается подобно предъидущей.

2190. **Жаба обыкновенная** (Bufo vulgaris) значительно больше обыкновенной сѣрой лягушки. Тѣло жабы покрыто многочисленными толстыми бородавками. Отличительный признакъ жабъ это свободные пальцы на переднихъ ногахъ и болѣе или менѣе затянутые перепонками—на заднихъ. За свою некрасивую, неуклюжую наружность, жабы для многихъ являются предметомъ особаго отвращенія и немилосердно истребляются при всякомъ удобномъ случаѣ. Однако такой образъ дѣйствій по отношенію къ такому безобидному существу, какъ жаба, заслуживаетъ порицанія, такъ какъ жабы истребляютъ для своего питанія массу различныхъ червей и насѣкомыхъ, и этимъ приносятъ огромную услугу нашимъ садамъ и огородамъ. Въ Англіи давно оцѣнили пользу приносимую жабами и мѣстные садовники спеціально покупаютъ ихъ поэтому для своихъ садовъ, парниковъ и огородовъ. Въ терраріумѣ, подобно зеленой лягушкѣ, жаба быстро привыкаетъ къ своему хозяину и становится очень довѣрчивой, хотя для своего питанія и здѣсь требуетъ живой пищи, при недостаткѣ которой скорѣе соглашается голодать, чѣмъ притронуться къ мертвечинѣ. За свой образъ жизни эту жабу можно назвать ночнымъ животнымъ. Она очень недурно плаваетъ и прыгаетъ, а также съ замѣчательнымъ проворствомъ зарывается въ землю или песокъ. Въ терраріумѣ ихъ слѣдуетъ обильно кормить различной живой пищей: различными личинками, жуками, пауками и т. п.

2191. **Повитуха** (Alytes obstetricaus). Названіе это она получила за то, что во время метанія икры, самецъ собираетъ откладываемыя самкой въ видѣ длинныхъ шнуровидныхъ массъ яйца и наматываетъ около своихъ ногъ; съ намотанными такимъ образомъ яйцами, онъ не разстается до выхода изъ нихъ потомства. Кормить ее также, какъ и описанныхъ выше.

2192. **Жаба пятнистая** (Bufo viridis). Сверху сѣро-зеленая съ большими оливковыми или зеленовато-черными пятнами и мелкими розовыми или красными бородавками. Хорошо прыгаетъ и лазаетъ. Самцы издаютъ довольно громкіе звуки. Пища какъ и для обыкновенной жабы.

2193. **Жаба камышевая** (Bufo calamita). Верхъ оливково-зеленый или оливково-бурый съ желтой продольной полосой. Бѣгаетъ на всѣхъ четырехъ ногахъ, приподнимая туловище, и хорошо плаваетъ. Пища состоитъ изъ слизняковъ, червей и насѣкомыхъ.

2194. **Древесная квакша** (Hyla arborea, viridis)—одна изъ самыхъ красивыхъ и подвижныхъ лягушекъ. Спинка ея лиственно-зеленаго цвѣта, брюшко гораздо свѣтлѣе, почти желтовато-бѣлаго цвѣта. Эти два цвѣта съ боковъ раздѣляются черными продольными полосками, начинающимися отъ носа и доходящими до начала заднихъ ногъ, по одной съ каждой стороны. Лягушка эта хорошо прыгаетъ и замѣчательно ловко лазаетъ даже по совершенно отвѣснымъ и гладкимъ поверхностямъ.

Многіе считаютъ квакшу предсказательницей погоды, говоря, что ея крикъ предвѣщаетъ перемѣну погоды. Взглядъ этотъ имѣетъ за собой нѣкоторыя основанія, хотя и требуетъ провѣрки.

Кормить квакшу можно мухами и мучными червями, хотя при первой возможности ее слѣдуетъ угощать и другими насѣкомыми, которыхъ она ѣстъ съ величайшимъ наслажденіемъ. Подобно другимъ лягушкамъ она очень понятлива и быстро привыкаетъ къ своему хозяину.

2195. **Чесночница** (Pelobates fuscus). Основная окраска верхней стороны свѣтло-бурая или свѣтло-сѣрая съ многочисленными темнобурыми неправильной формы пятнами.

Рис. 329. Огненная саламандра.

2196. **Огненная саламандра** (Salamandra maculosa) очень красивое животное блестяще чернаго цвѣта съ большими пятнами золотисто-желтаго цвѣта. При нѣкоторомъ уходѣ хорошо выживаетъ въ терраріумѣ. Кормить слѣдуетъ мучными и дождевыми червями, насѣкомыми и улитками. Это очень хищное животное, поѣдающее подчасъ своихъ меньшихъ братьевъ. Небольшой сосудъ съ водою въ терраріумѣ является для нея вещью первой необходимости.

Рис. 330. Тритонъ гребенчатый.

2197. **Тритоны** (Triton) полуводяныя животныя, такъ какъ большую часть жизни они проводятъ въ водѣ. Превосходно лазаютъ и, если терраріумъ плохо закрывается, часто удираютъ изъ него и расползаются по комнатамъ. Самцы тритоновъ очень красивы весной, во время спариванія, когда на спинѣ у нихъ выростаетъ кожистый гребень.

Тритоновъ можно пріобрѣтать по нѣсколько копѣекъ за штуку въ любомъ магазинѣ, гдѣ продаютъ акваріумы и терраріумы, а еще проще ихъ ловить самому: весной ихъ легко встрѣтить почти въ каждомъ слабомъ текущемъ ручьѣ или рѣчкѣ среди растущихъ водяныхъ растеній. Правда, въ водѣ они очень проворны и ловить ихъ слѣдуетъ съ извѣстной ловкостью. Тритоны легко размножаются въ терраріумѣ или вѣрнѣе въ терро-акваріумѣ и претерпѣваемая ихъ личинками метаморфоза представляетъ очень интересное, поучительное зрѣлище. Кормить ихъ можно дождевыми червями, мухами, а равно и другими насѣкомыми и ихъ личинками. Молодыхъ тритоновъ кормятъ тѣмъ-же, чѣмъ мальковъ рыбокъ.

2198. **Стѣпная ящерица** (Lacerta muralis) отличается отъ остальныхъ главнымъ образомъ формой и размѣрами своего тѣла. Тѣло стройное, длинная голова съ узкой мордочкой и сильно заостреннымъ хвостомъ, длиною больше половины тѣла.

Рис 331. Аскалотъ.

2199. **Мѣдянка** (Coronella austriaca) одна изъ самыхъ красивыхъ и подвижныхъ змѣй. Верхъ бураго цвѣта съ темнымъ пятномъ на затылкѣ. Пища ея состоитъ изъ мелкихъ ящерицъ, мышей, лягушекъ и т. п.

2200. **Ужъ обыкновенный** (Tropidonotus natrix) на свободѣ живетъ преимущественно близъ воды, питается рыбами, тритонами и лягушками. Довольно длинныя змѣи разнообразной окраски.

2201. **Черепахи сухопутныя**, которыхъ особенно часто держатъ не только въ терраріумахъ, но которымъ позволяютъ даже разгуливать по комнатамъ, питаются различными растительными веществами, объѣдая мягкія части растущихъ въ терраріумѣ растеній, ихъ почки, или положенный къ нимъ салатъ, разныхъ червей, слизняковъ, а также бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ или водѣ, плоды и нарѣзанное тонкими длинными кусочками мясо.

2202. **Асколотъ** (Amblystoma tigrinum) довольно флегматичное животное, дышетъ наружными жабрами, которыхъ не покидаетъ въ теченіи всей своей жизни. Кормить асколота можно сырымъ мясомъ и личинками различныхъ насѣкомыхъ. Молодыхъ, выведенныхъ у себя дома асколотовъ—кормятъ ракообразными, личинками комаровъ и другими мелкими водяными насѣкомыми.

2203. **Ящерица зеленая** (Lacerta viridis) одна изъ самыхъ красивыхъ ящерицъ. Окраска самца—яркій зеленый цвѣтъ всевозможныхъ оттѣнковъ. Самка окрашена нѣсколько слабѣе. Кормить муравьиными яйцами, червями и личинками различныхъ насѣкомыхъ.

2204. **Ящерица прыткая** (Lacerta agilis), по окраскѣ напоминающая предъидущую. Живетъ на сухихъ мѣстахъ, распространена шире, чѣмъ предъидущая. Хорошо живетъ въ терраріумѣ, кормить какъ зеленую ящерицу.

Комнатныя птицы.

2205. **Комнатныя птицы.** Въ комнатахъ держатъ птицъ пѣвчихъ, или птицъ, замѣчательныхъ своимъ опереніемъ. Большинство изъ нихъ очень хорошо переноситъ неволю и, при надлежащемъ уходѣ, повидимому нисколько не тяготится ею. Мало того, многія птицы откладываютъ въ клѣткахъ яички и выращиваютъ птенчиковъ. Конечно, каждая порода птицъ требуетъ соотвѣтствующаго помѣщенія или клѣтки, подходящій кормъ, чистую воду для питья и для купанья, чистый, не очень мелкій песокъ на днѣ клѣтки, педантичную чистоту ея, свѣжій воздухъ, свѣтъ и извѣстную температуру въ комнатѣ.

2206. **Клѣтки** бываютъ весьма разнообразнаго устройства. Дѣлаютъ ихъ или изъ дерева, отполированнаго какимъ-нибудь безвреднымъ лакомъ или изъ тонкихъ желѣзныхъ прутиковъ, окрашенныхъ какой-нибудь неядовитой краской. Цвѣта, въ какіе лучше окрашивать клѣтки, темные, такъ какъ на ихъ фонѣ птица лучше выдѣляется. Необходимую принадлежность всякой клѣтки составляетъ вы-

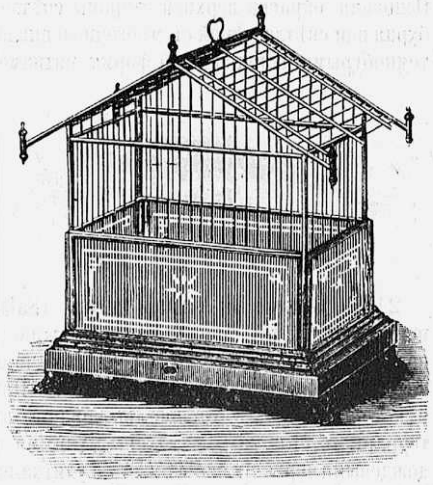


Рис. 332. Клѣтка для птицъ (металлическая).

движное дно. Форма и размѣры клѣтокъ весьма разнообразны и зависятъ какъ отъ породы птицъ, такъ и отъ количества

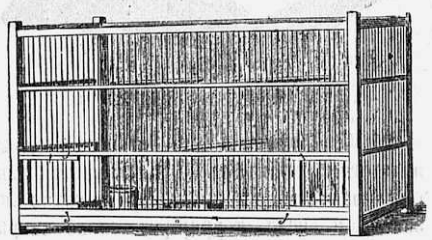


Рис. 333. Клѣтка для птицъ (деревянная).

птицъ, которыхъ предположено содержать, а также и отъ затратъ, какія предположены на ея устройство.

Устраиваютъ ихъ или въ видѣ прямоугольной формы ящиковъ съ ровной или покатой на обѣ стороны крышей, въ видѣ «домиковъ», или цилиндрической формы съ крышей въ видѣ купола. Въ послѣднихъ въ верхней части нерѣдко подвѣшиваютъ костяное, деревянное или металлическое кольцо, на которомъ многія птицы скоро выучиваются продѣлывать самые разнообразные фокусы.

2207. **Жердочки** лучше всего дѣлать изъ какого-нибудь не слишкомъ твердаго дерева, напр. липы. Еще лучше дѣлать жердочки изъ тростника. Многіе совѣтуютъ прокалывать на такихъ жердочкахъ, при помощи острой булавки, рядъ дырочекъ, чтобы дать возможность мелкимъ паразитамъ, часто заводящимся у птицъ, забираться во внутреннюю полость тростника.

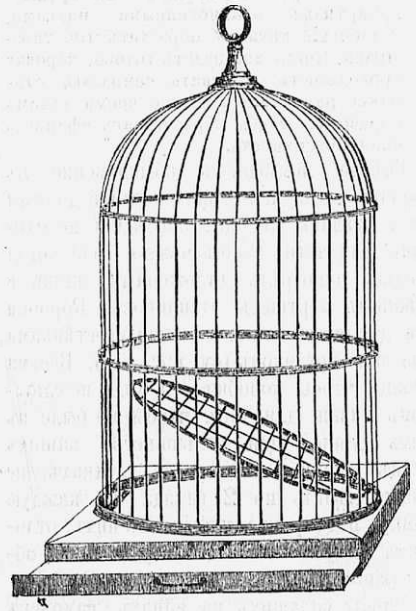


Рис. 334. Клѣтка для попугаевъ.

Такія жердочки должны быть время отъ времени вынимаемы изъ клѣтки и обливаемы кипяткомъ для уничтоженія забравшихся въ нихъ паразитовъ.

Дверца клѣтки должна открываться снизу вверхъ—при уходѣ за птицами это самая удобная.

Выдвижное дно обязательно должно быть металлическимъ и запираться откидной планочкой, чтобы при чисткѣ клѣтки птица не могла вылетѣть.

2208. **Клѣтки для попугаевъ** имѣютъ совершенно особую форму (см.рис.334) и дѣлаются всегда изъ металла. Насѣстъ долженъ быть сдѣланъ изъ дерева, т. к. попугай очень любитъ долбить дерево и лишеніе его этой привычки можетъ даже вредно повліять на его здоровье. Конечно, насѣстъ отъ этого скоро портится и его часто приходится замѣнять новымъ. Дѣлать насѣстъ можно изъ березоваго

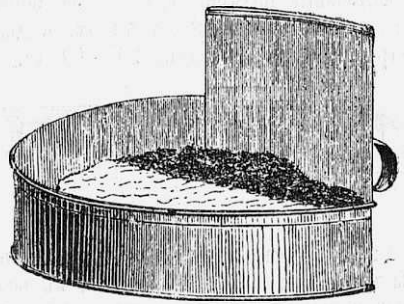


Рис. 335. Кормушка для попугаевъ.

дерева, тщательно очистивъ его отъ сучковъ и всякихъ неровностей. Размѣры клѣтки обязательно должны быть таковы, чтобы птица легко могла расправлять въ ней свои крылья. Дно дѣлается двойнымъ

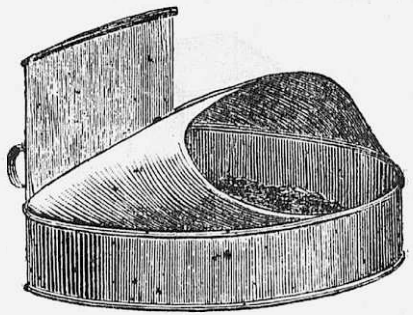


Рис. 336. Кормушка для попугаевъ.

или даже тройнымъ. Надъ выдвижнымъ дномъ обязательно помѣщаютъ дно, сдѣланное изъ довольно рѣдкой металлической сѣтки (на рисункѣ это дно нѣсколько приподнято, чтобы видѣть, какъ оно устроено). Кормушки, въ которыхъ помѣщаютъ

кормъ, могутъ имѣть форму, показанную на рис. 335 или на рис. 336, съ особымъ приспособленіямъ для предупрежденія разбрасыванія корма. Кормушки эти привѣшиваются гдѣ-нибудь внутри клѣтки. Клѣтки обыкновенно дѣлаются изъ мѣдныхъ прутьевъ, но дѣлаютъ также и изъ гальванизированной (т. е. покрытой цинкомъ) желѣзной проволоки. Наиболѣе употребительные размѣры клѣтки для попугаевъ: высота отъ 28 до 30 дм. и діаметръ нижняго основанія 16—19 дм.

Рис. 337. Кормушки металлическія.

2209. **Кормушки и чашечки для воды** лучше всего помѣщать внутри въ особыхъ вращающихся на петляхъ „нишахъ“. Эти ниши препятствуютъ птицамъ рыться въ кормѣ и выбрасывать его изъ клѣтки; а въ чашечку съ водой, поставленной въ нишу, птица не можетъ забраться для купанья и расплескивать по сторонамъ воду. Давать кормъ лучше всего въ стеклянныхъ или металличеекихъ кормушкахъ (см. рис. 337).

Рис. 338. Ванночка для купанья.

2210. **Ванночку для купанья** можно приспособить въ отдѣльной, небольшой клѣточкѣ, закрытой съ трехъ сторонъ стеклами. Клѣточку эту приставляютъ къ большой клѣткѣ тогда, когда находятъ желательнымъ заставить птицу купаться. Устройство такой приставной клѣточки видно изъ рисунка.

2211. **Гнѣзда для вывода птенцовъ** устраиваются весьма различно и изъ весьма разнообразныхъ матеріаловъ. Въ простѣйшемъ случаѣ для этого съ успѣхомъ можно примѣнить маленькіе глиняные цвѣточные горшечки. На дно ихъ кладутъ мохъ, вату и т. п. Иногда также дѣлаютъ остовъ гнѣзда изъ тонкихъ проволочекъ или сшиваютъ его изъ толстой (употребляемой напр. для обвязки сахарныхъ головъ) веревки.

Чтобы сшить гнѣздо изъ веревки, послѣднюю складываютъ сначала въ видѣ часовой пружины, кружокъ къ кружку прикрѣпляя обыкновенными нитками. Маленькій кружокъ образуетъ дно гнѣздышка. Когда дно будетъ готово, веревку продолжаютъ нашивать спиралью, стараясь располагать ее все время такимъ образомъ, чтобы образовалась сферическая поверхность.

Гнѣзда помѣщаютъ обыкновенно въ коробку, въ задней стѣнкѣ которой должны быть сдѣланы дверцы; послѣднія необходимы для того, чтобы можно было, когда угодно, осмотрѣть отложенныя яички и выкинуть мертвыхъ птенчиковъ. Коробки эти дѣлаются или со сплошными стѣнками или изъ прутиковъ (см. рис.). Весьма важно, чтобы коробки эти были не слишкомъ низки, для того, чтобы не было въ нихъ душно. Для большинства нашихъ птицъ, размножающихся въ клѣткахъ, не лишне дѣлать по 2 гнѣзда на каждую самку, потому что многія изъ нихъ, отложивъ яички, недѣли двѣ спустя опять обнаруживаютъ склонность къ носкѣ.

Чтобы сидящихъ на яйцахъ самочекъ не безпокоили насѣкомыя, въ гнѣзда до откладки яичекъ можно насыпать какого-нибудь неядовитаго порошка отъ насѣкомыхъ, вродѣ далматской ромашки.

Такъ какъ сдѣланныя такимъ образомъ гнѣзда обыкновенно не удовлетворяютъ птицъ, онѣ часто принимаются за ихъ исправленіе. Чтобы облегчить нашимъ любимцамъ эту работу, одновременно съ гнѣздами въ клѣтки помѣщаютъ и матеріалы, изъ которыхъ они сами могли-бы достроить гнѣзда. Вата, обрѣзки шерстинокъ, перья, корпій—вполнѣ годятся для этой цѣли. Длинныя нитки, тряпки и т. п., въ чемъ легко можетъ запутаться ножками самка, не слѣдуетъ давать птицамъ для постройки гнѣздъ. Весьма важно, чтобы матеріалы эти давались въ изобиліи, такъ какъ въ противномъ случаѣ самки начинаютъ таскать ихъ изъ другихъ гнѣздъ и безпокоить другихъ самокъ, уже сидящихъ на яйцахъ.

Вскорѣ послѣ того, какъ изъ гнѣздъ вылетятъ молодыя, гнѣзда должны быть удалены изъ клѣтокъ и, по тщательной очисткѣ отъ грязи и нечистотъ, спрятаны до другого года.

2212. **Кормъ для птенчиковъ** очень отличается отъ корма взрослыхъ. Чаще всего употребляютъ для этой цѣли куриныя яйца. Ихъ варятъ „въ крутую“, разрѣзаютъ, не снимая скорлупы, пополамъ и даютъ птицамъ. Можно также желтокъ и бѣлокъ круто сваренаго яйца рубить на мелкія части и хорошенько смѣшать съ крошками подсушеннаго бѣлаго хлѣба. Хлѣбъ долженъ быть только подсушенъ, пригорѣлый или поджаренный для этого не годится. Когда птенчики немного подрастутъ, ихъ можно начинать кормить зернами (напр. канареечнымъ сѣменемъ, коноплей, сѣменемъ рѣпы и пр.). Но такъ какъ клювы у молодыхъ очень слабые, то зерна должны быть приведены въ такое состояніе, чтобы размельченіе ихъ было бы для нихъ незатруднительно. Это достигается предварительнымъ размачиваніемъ сѣмянъ въ горячей водѣ, послѣ чего ихъ хорошенько перетираютъ грубымъ холщевымъ полотенцемъ.

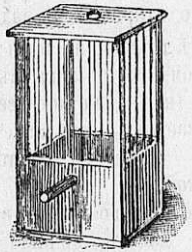


Рис. 339. Гнѣздо для вывода птенцовъ (деревянное).

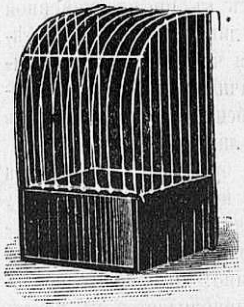


Рис. 340. Гнѣздо для вывода птенцовъ (металлическое).

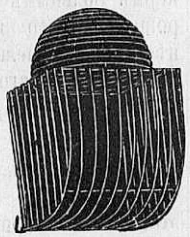


Рис. 341. Гнѣзда изъ оцинкованной проволоки.

2213. **Кормъ взрослымъ птицамъ** слѣдуетъ давать только на одинъ день, потому что, имѣя кормъ въ изобиліи, птицы только безполезно портятъ его и разсыпаютъ.

2214. **Очищать клѣтку** и посыпать дно ея свѣжимъ, не очень мелкимъ пескомъ слѣдуетъ непремѣнно каждый день. Чистота одно изъ необходимыхъ условій правильнаго ухода за птицами.

2215. **Вода для питья и купанья** должна быть комнатной температуры; какъ слишкомъ теплая, такъ и слишкомъ холодная вредна птицамъ.

2216. **Воздухъ** комнаты, въ которой помѣщаются птицы въ клѣткахъ, долженъ быть постоянно свѣжимъ, не дымнымъ и не угарнымъ. Комнату необходимо ежедневно провѣтривать, но во время провѣтриванія старательно оберегать птицъ отъ сквознаго вѣтра, котораго онѣ очень боятся.

Не слѣдуетъ также ставить клѣтки съ птицами на окошки, гдѣ есть форточки или щели, изъ которыхъ могло бы дуть.

2217. **Свѣтъ** также необходимъ для птицъ, чтобы онѣ всегда были веселыми и жизнерадостными. Не слѣдуетъ однако выставлять клѣтки на солнцепекъ, что для птицъ можетъ оказаться чрезвычайно вреднымъ. Необходимо въ такихъ случаяхъ защищать клѣтку картонными щитами.

2218. **Продолжительность жизни** нѣкоторыхъ комнатныхъ птицъ при надлежащемъ уходѣ довольно значительна.

Такъ попугаи, напр., могутъ достигать въ неволѣ 80-лѣтняго возраста, соловей и черный дроздъ 12 — 18 лѣтъ, а наши маленькія комнатныя птицы 10 и даже 12 лѣтъ.

2219. **Болѣзни птицъ и ихъ леченіе.** Ежегодное линяніе — самое обыкновенное явленіе въ жизни птицъ, которому подвержены всѣ птицы. На свободѣ линяніе проходитъ обыкновенно очень легко, но у птицъ, содержимыхъ въ неволѣ, оно очень часто осложняется и даже приводитъ къ преждевременной смерти. Во время линянія птица ослабѣваетъ и становится чрезвычайно чувствительною къ различнымъ вреднымъ вліяніямъ. Линяніе особенно трудно переносятъ молодыя, впервыя линяющія птицы.

Когда замѣчено будетъ, что линяющая птица начинаетъ неохотно ѣсть кормъ, сидитъ на жердочкѣ надувшись и оттопыривъ перья, то хорошимъ средствомъ считается бѣлое вино, которое въ небольшомъ количествѣ прибавляется къ поставленной для питья водѣ (многіе кладутъ еще въ ванночку съ водой ржавый гвоздь), и перемѣна корма. Если это не поможетъ, то утромъ и вечеромъ заболѣвшей птицѣ даютъ по двѣ капли бѣлаго вина съ растворенымъ въ немъ сахарамъ. Когда во время линянія птица сильно горитъ, ей слѣдуетъ очистить желудокъ прибавкой въ кормъ самаго незначительнаго количества горькой (глауберовой) соли; во время линянія птицамъ нельзя давать зелени.

Типунъ—или затверденіе кожицы языка и засореніе ноздрей. У взрослыхъ птицъ – осторожное сниманіе затвердѣвшей кожицы. У молодыхъ: смазываніе языка настойкой мирры или разведеннымъ сѣрнымъ бальзамомъ. Кормить во время этой болѣзни булкою, слегка смоченною въ разведенномъ бѣломъ винѣ.

Затверденіе гузки, происходящее отъ недостатка простора и воды для купанья. Болѣзнь заключается въ затверденіи смазочной железы на гузкѣ. Железу осторожно прокаливаютъ иголкой и смазываютъ деревяннымъ или прованскимъ масломъ.

Поносъ. Во время этой болѣзни птицамъ ставятъ воду съ кускомъ ржаваго желѣза и капелькой бѣлаго вина, а къ обыкновенному корму подмѣшиваютъ моченую овсяную крупу; птицамъ насѣкомоядным—мучныхъ червей, намоченныхъ въ деревянномъ маслѣ, и муравьиныя яйца.—Мѣсто около задняго прохода смазывается миндальнымъ или прованскимъ масломъ.

Запоръ. Отъ запора хорошее средство деревянное масло: нѣсколько капель его даютъ птицѣ внутрь и его же осторожно втираютъ въ задній проходъ.

Вѣтряная болѣзнь, состоящая въ томъ, что кожа въ одной части живота (или даже на всемъ животѣ) сильно вздувается. Для излеченія вздувшуюся кожу слѣдуетъ осторожно проколоть иголкою.

Червивость и вшивость. Птицамъ давать почаще воду для купанья, возможно чисто содержать клѣтку и смазывать голову и тѣ части тѣла, гдѣ завелись упомянутые паразиты, сосновымъ или лавандным масломъ.

Тяжелое дыханіе происходитъ отъ пыльнаго нечистаго корма и вызваннаго имъ желудочнаго разстройства. Въ кормъ больнымъ птицамъ насыпаютъ порошка ирнаго корня, и даютъ внутрь нѣсколько капель прованскаго масла съ настойкой ирнаго корня.

Потливость живота, нерѣдко являющаяся у многихъ сидящихъ на яйцахъ самкахъ, излѣчивается обмываніемъ живота соленой водой. Послѣ этого его хорошенько сполоскиваютъ чистою водою и обсушиваютъ тряпочкой.

2220. **Канарейка** является одной изъ самыхъ любимыхъ и распространенныхъ пѣвчихъ птицъ, содержимыхъ въ клѣткахъ. Названіе свое она получила отъ Канарскихъ острововъ на западномъ берегу Африки, гдѣ она водится въ дикомъ состояніи и откуда впервые была привезена въ Европу. Въ Европѣ канарейку стали

разводить въ комнатахъ и теперь всѣ канарейки, которыхъ мы встрѣчаемъ въ продажѣ, выведены въ клѣткахъ и совсѣмъ не знаютъ своего далекаго отечества. Самыми выносливыми канарейками считаются тѣ, у которыхъ перья, покрывающія спинку, сѣровато-черныя или сѣровато-бурыя, а на животѣ—зеленовато-желтыя. Совсѣмъ желтыя или бѣлыя канарейки, хотя и очень красивы, но значительно слабѣе сѣроватыхъ. Самыми рѣдкими считаются канарейки съ красно-коричневой окраской и сѣровато-коричневыми глазами. Самецъ отъ самки у канареекъ отличается главнымъ образомъ по пѣнію, а также по общему сложенію тѣла: самецъ больше ростомъ и гораздо стройнѣе самки.

2221. **Пѣніе канареекъ** — главная причина, почему ихъ держатъ въ клѣткахъ. Дикія канарейки поютъ такъ же хорошо, какъ и прирученныя, хотя въ нѣкоторыхъ отношеніяхъ воспитаніе и измѣнило эту способность, доведя ее до высшей степени. Въ торговлѣ очень цѣнятся канарейки, поющія по вечерамъ при свѣтѣ лампы. Пріучить канареекъ къ этому можно путемъ ежедневнаго помѣщенія ихъ, въ теченіи нѣкотораго времени, на цѣлый день въ темное мѣсто и только вечеромъ вынося на свѣтъ. Канарейки очень любятъ музыку и пѣніе, хорошо подражаютъ имъ и запоминаютъ мотивы. Звуки флейты и голоса другихъ пѣвчихъ птицъ лучше всего перенимаются канарейками.

2222. **Разведеніе канареекъ** въ большихъ, спеціально предназначенныхъ для этого клѣткахъ, или такъ назыв. садкахъ, не представляетъ особыхъ затрудненій. Первой важной задачей въ этомъ дѣлѣ является удачный выборъ родителей. Если послѣднихъ приходится покупать, то слѣдуетъ дѣлать это осенью. Весьма важно, чтобы выбранные родители происходили изъ разныхъ семействъ, такъ какъ замѣчено, что родители изъ родственныхъ семействъ производятъ большею частью слабое и хилое потомство. Поэтому лучше купить самца у одного торговца, а самку—у другого. Вялые, мало поющіе или очень драчливые самцы мало пригодны для садковъ. То же самое можно сказать про самокъ, которыя несутся съ большими перерывами или дурно обходятся съ выведенными птенцами. Если самецъ и самка съ хохолками, то ихъ потомство очень часто бываетъ плѣшивымъ. Лучше всего самцы въ возрастѣ отъ 2 до 6 лѣтъ, а самки отъ 1 года до 5 лѣтъ. Къ одному самцу сажаютъ отъ двухъ до трехъ самочекъ, смотря по размѣрамъ садка.

2223. **Помѣси канареекъ.** Многіе любители занимаются еще производствомъ помѣсей канареекъ съ другими птицами, со щеглами, чижами или самцами конопляновъ и т. п., сродственными канарейкамъ, птицами.

2224. **Держать канареекъ** — самцовъ и самочекъ—до спуска слѣдуетъ всегда въ отдѣльныхъ клѣткахъ, поставленныхъ на разныхъ окнахъ, а еще лучше въ разныхъ комнатахъ. Самцовъ—по одному въ каждой клѣткѣ, а самокъ всѣхъ вмѣстѣ (конечно, въ большой просторной клѣткѣ, гдѣ бы онѣ могли свободно двигаться). Кормить ихъ слѣдуетъ умѣренно, чтобы онѣ не отяжелѣли и только въ февралѣ, или въ началѣ мартѣ кормъ можно давать обильнѣе.

2225. **Гнѣзда**, въ которыя самки будутъ класть яички, должны быть заблаговременно устроены и помѣщены въ садокъ въ концѣ марта. Глубина гнѣздъ для вывода канареекъ бываетъ въ $2^1/_2$ дюйма, а ширина вверху до 3 дюм. въ діаметрѣ. Располагать гнѣзда слѣдуетъ такимъ образомъ, чтобы самки, сидящія въ разныхъ гнѣздахъ, не могли видѣть другъ друга. Въ то время, когда замѣчено будетъ, что канарейки начинаютъ устраивать гнѣзда, въ садокъ слѣдуетъ класть сѣно, кусочки ваты, мелко-нащипанную и состоящую изъ короткихъ ниточекъ корпію, мягкій мохъ и т. п. Нитокъ и вообще предметовъ, въ которыхъ самки легко могутъ запутаться ножками, класть не слѣдуетъ, т. к., запутавшись и слетая съ гнѣздъ,

какая нибудь самка легко можетъ уронить яйца или молодыхъ птенчиковъ.

2226. **Сводить производителей** слѣдуетъ въ половинѣ апрѣля. Передъ спускомъ не лишне у канареекъ немного подрѣзать на ногахъ ногти, чтобы онѣ не путались въ веществахъ, составляющихъ гнѣзда (но только немного!). Ежедневно по нѣсколько разъ слѣдуетъ подходить къ клѣткѣ, предлагать пищу изъ рукъ и, вообще, стараться сдѣлать ихъ ручными.

Очень дикія канарейки безпокойно сидятъ на яйцахъ и оставляютъ ихъ при каждомъ удобномъ случаѣ.

2227. **Кладка яичекъ** совершается въ теченіе нѣсколькихъ дней, причемъ самка кладетъ за разъ не болѣе одного яичка. Поэтому, чтобы избѣгнуть выклевыванія молодыхъ въ разное время, первыя три снесенныя самкою яичка должны быть удаляемы и сохраняемы до времени снесенія четвертаго въ ящикѣ съ сухимъ пескомъ, а вмѣсто удаленныхъ подкладываютъ искусственныя изъ фарфора или слоновой кости. Когда четвертое яйцо будетъ снесено, искусственныя яйца замѣняютъ настоящими. Дней черезъ пять послѣ того, какъ самка начала высиживать, яички слѣдуетъ осмотрѣть на свѣтъ и всѣ насиженныя—съ красноватыми жилками и потерявшія прозрачность—оставить въ гнѣздѣ, а остальныя—остающіяся совершенно свѣтлыми, какъ негодныя, удалить. Отъ времени снесенія яичка до выхода птенцовъ обыкновенно проходитъ около двухъ недѣль.

2228. **Высиживаніе яицъ**. Самки, часто бросающія яйца, рѣдко высиживаютъ птенцовъ, а потому лучше всего снесенныя ими яйца отбирать и подкладывать по одному подъ другихъ самокъ. Такъ какъ наклонность оставлять снесенныя яички можетъ быть кратковременной, то отбираемыя, отъ такой не сидящей на яйцахъ самки, яички до переложенія въ другія гнѣзда не лишне отмѣтить карандашемъ, а вмѣсто отнятыхъ подъ самку подложить искусственныя. Если самка начнетъ сидѣть, то тогда вынутыя яички могутъ быть положены подъ нее обратно.

2229. **Осматривать гнѣзда** съ птенчиками слѣдуетъ ежедневно, хотя бы въ теченіе первой недѣли по выходѣ птенцовъ изъ яичекъ. Во время такихъ осмотровъ слѣдуетъ наблюдать хорошо-ли самка кормитъ своихъ птенцовъ и если будетъ замѣчено, что они голодаютъ, то такую самку слѣдуетъ почаще сгонять съ гнѣзда за кормомъ. Если же и это не поможетъ, то птенцовъ можно разсадить въ другія гнѣзда къ болѣе хорошимъ самкамъ.

2230. **Слишкомъ рѣзвыхъ птенчиковъ** слѣдуетъ вылавливать изъ общей клѣтки и помѣщать отдѣльно, такъ какъ они мѣшаютъ высиживать самкамъ тѣ яички, изъ которыхъ еще не вывелось потомство. Кормить выловленныхъ изъ садка птенцовъ первое время исключительно слегка смоченными въ водѣ сѣменами полевой рѣпы. Недѣли черезъ четыре молодыхъ сажаютъ въ отдѣльныя клѣтки и начинаютъ кормить какъ взрослыхъ.

2231. **Обучаютъ пѣть** молодыхъ обыкновенно съ помощью старыхъ хорошихъ пѣвцовъ-канареекъ, соловьевъ и т. п. или, наконецъ, при помощи какого-нибудь музыкальнаго инструмента: шарманки, флейты и т. п. Клѣтку съ молодой канарейкой, обучаемой пѣнію, чтобы птичка не развлекалась и больше вслушивалась въ пѣніе, помѣщаютъ въ особой формы ящикъ изъ матоваго стекла. Нѣкоторые ставятъ клѣтки съ обучаемыми канарейками къ зеркалу, чтобы онѣ видѣли свое изображеніе, а съ другихъ сторонъ клѣтку чѣмъ нибудь закрываютъ.

2232. **Соловьи** многими любителями птицъ считаются лучшими пѣвцами, чѣмъ канарейки. Подобно канарейкамъ есть соловьи, поющіе почти исключительно вечеромъ, и соловьи, поющіе только днемъ. Пѣніе соловьевъ, особенно весной, восхитительно. Соловьи всегда поютъ съ большимъ увлеченіемъ и не только для своихъ самокъ, но и для своего собственнаго удовольствія. Когда соловей поетъ, онъ, повидимому, забываетъ все окружающее и къ нему безъ особаго труда можно подойти на самое близкое разстояніе, не будучи замѣченнымъ. Пѣніе соловьевъ очень разнообразно, и лучшіе пѣвцы дѣлаютъ 20—24 строфы.

Западный соловей (Erithacus luscinia)—длина 17 сант., самка немного меньше. Оперенiе сверху ржаво-красно-сѣрое, нижняя сторона тѣла свѣтло-желтовато-сѣрая, свѣтлѣе на горлѣ и на серединѣ груди.

Восточный или курскій соловей (E. philomela) нѣсколько больше предъидущаго. Отличительными признаками восточнаго соловья считаются: болѣе короткія первыя маховыя перья крыльевъ и пятна въ верхней части груди.

Кормить соловьевъ мучными червями, личинками и куколками муравьевъ, различными безволосыми личинками, молюсками, червями, различными ягодами, плодами и пр.

2233. **Дрозды**, какъ пѣвцы, безспорно являются самыми сильными конкуррентами только-что описаннымъ птицамъ. Лучше всего поетъ пѣвчій дроздъ, за нимъ слѣдуетъ черный дроздъ, затѣмъ деряба и рябинникъ. Всѣ дрозды, будучи заключенными въ клѣтку, сначала сильно волнуются, но затѣмъ быстро привыкаютъ къ неволѣ и, какъ нѣкоторые утверждаютъ, даже привязываются къ своему хозяину. Главный недостатокъ дроздовъ ихъ страшная прожорливость, послѣдствіемъ которой является чрезвычайно быстрое загрязненіе клѣтки.

Пѣвчій дроздъ (Turdus musicus). Длина 22 сант. Оперенiе сверху маслянисто-сѣрое, снизу желтовато-бѣлое съ треугольными или яйцеобразными бурыми пятнами.

Черный дроздъ (T. melura). Длина 15 сант. Оперенiе чернаго цвѣта, клювъ оранжево-желтый. Короткія крылья и длинный закругленный хвостъ.

Деряба (T. viscivorus). Длина тѣла 26 сант., хвоста 11 сант. Оперенiе сверху темно-сѣрое, снизу ржаво-желтовато-бѣлое, на горлѣ съ треугольными, а на груди съ яйцеобразными буровато черными пятнами.

Рябинникъ (T. pilaris). Длина 26 сант. Оперенiе верхней части спины и около плечъ каштано-бураго цвѣта, маховыя и хвостовыя перья черныя. Горло темно-ржаво-желтаго цвѣта съ черными продолговатыми пятнами.

Кормить дроздовъ, подобно соловьямъ, личинками различныхъ насѣкомыхъ, молюсками и т. п. Кромѣ того имъ необходимо давать различныя ягоды: землянику, малину, чернику, бруснику, рябину калину, вишни, смородину и т. п.

2234. **Славки**—стройныя, миловидныя птички. За свое красивое пѣніе очень часто содержатся любителями въ клѣткахъ. Хотя всѣ онѣ и очень нѣжныя созданія, но тѣмъ не менѣе при внимательномъ уходѣ довольно легко свыкаются съ лишеніемъ свободы, и извѣстны даже случаи, что нѣкоторыя славки выживали въ клѣткахъ по 10—15 лѣтъ. Отличать славокъ отъ другихъ птицъ можно по общему стройному сложенію тѣла, нѣсколько изогнутому въ верхней створкѣ и загибающемуся на кончикѣ внизъ, конусообразному шиловидному клюву, средней длины крыльямъ и хвосту, и мягкому шелковистому оперенію. У всѣхъ славокъ верхняя половина клюва передъ концомъ имѣетъ слабый вырѣзъ.

Славка пѣвчая (Sylvia orphaea). Дл. 17 сант., оперенiе сверху пепельно-сѣрое, на спинѣ буроватое, снизу бѣлое, по бокамъ груди свѣтло-ржавое.

Ястребиная славка (S. nisoria). Дл. 18 сант., оперенiе сверху оливково-сѣрое, снизу бѣлое. По бокамъ тѣла, по подбородку и горлу проходятъ узкія темныя полоски.

Садовая славка (S. hortensis). Дл. 16 сант., оперенiе сверху такого же цвѣта, какъ и у ястребиной, снизу свѣтло сѣрое съ бѣловатыми горломъ и брюшкомъ.

Славка-пересмѣшка (S. curruca). Дл. 14 сант., по окраскѣ очень напоминаетъ предъидущую. Получила свое названіе за способность подражать звукамъ, издаваемымъ другими птицами.

Кормить славокъ личинками различныхъ мелкихъ насѣкомыхъ, мухами, пло-

дами, булкою, предварительно высушенною, растертою въ порошокъ и намоченною въ молокѣ. Чтобы пріучить славокъ къ этому корму, его необходимо посыпать первое время мухами, мучными червями и пр.

2235. **Зяблики** (Fringilla coelebs) также являются иногда обитателями нашихъ клѣтокъ, хотя держатъ ихъ не столько за пѣніе, сколько за ихъ рѣзвый и веселый нравъ. Держать много зябликовъ въ одной клѣткѣ или вмѣстѣ съ другими птицами не слѣдуетъ, т. к. они очень драчливы и при всякомъ удобномъ случаѣ заводятъ драки.

У обыкновеннаго зяблика лобъ черный, темя и затылокъ аспидно-голубые, спинка красновато-бурая, верхняя часть спины и надхвостье желтовато-зеленоватыя. Горло и глотка ржаво-бурыя. Ржаво-бурый цвѣтъ по бокамъ груди замѣняется болѣе краснымъ.

Кормить зябликовъ конопляным и др. сѣменемъ, насѣкомыми, иногда давать зелень, въ видѣ салата, проросшаго канареечнаго сѣмени, звѣздчатки (Stellaria) и т. п.

2236. **Коноплянки** поютъ лучше зябликовъ, очень миролюбивы и веселы. Кромѣ пѣнія очень часто забавляютъ различными быстрыми тѣлодвиженіями. Очень выносливы и легко привыкаютъ къ жизни въ клѣткѣ.

Обыкновенная конопляика (Acanthis cannabina): лобъ буровато-желтовато-бѣлый, темя кармино-красное, задъ головы и шея пепельно-сѣрые съ красновато-желт. полосками. Задняя часть спины коричневато-бурая. Середина груди и брюшка бѣлаго цвѣта. Большія, маховыя крылья сверху черныя, снизу бѣлыя.

Чечотка (A. linaria): лобъ и темя кармино-красные. Спинка и задняя часть головы ржаво-бурыя. Горло, зобъ и бока груди кармино красные. Маховыя перья темно-бурыя. На крыльяхъ двѣ свѣтлыя полосы.

Кормить конопляпокъ — коноплей, сѣменами рѣпы, капусты, макомъ, канареечнымъ сѣменемъ и пр.

2237. **Чижи** хорошо выучиваются пѣть, въ особенности, если ихъ держать въ одной комнатѣ съ хорошими пѣвчими птицами; они очень забавны, т. к. скоро выучиваются разнымъ фокусамъ, какъ напр. поднимать по наклонной плоскости легонькую повозку, наполненную сѣменемъ, кувыркаться на жердочкѣ или въ кольцѣ и пр. Быстро привыкаютъ къ ухаживающему за нимъ человѣку и къ своей клѣткѣ. Ихъ можно выпускать летать по комнатѣ и обыкновенно они сами возвращаются въ клѣтку. Въ клѣткахъ откладываютъ яички и выводятъ птенцовъ. Чижей можно сводить съ канарейками и тогда получается очень крѣпкое и выносливое потомство.

Кормить чижей, главнымъ образомъ, конопляным и др. сѣменемъ, зеленью, фруктами, моченой булкой.

2238. **Снигири** считаются одними изъ очень красивыхъ жильцовъ нашихъ клѣтокъ. Подобно чижамъ, они легко выучиваются очень недурно насвистывать и скоро становятся совершенно ручными.

Кормить снигирей такъ же, какъ и чижей; кромѣ того снигири весьма охотно ѣдятъ муравьиныхъ куколокъ, мучныхъ червей и т. п.

2239. **Синицы**. Держатъ синицъ въ клѣткахъ не за пѣніе, а скорѣе за живость и миловидность. Онѣ чрезвычайно драчливы, почему ни въ коемъ случаѣ нельзя держать ихъ вмѣстѣ съ другими птицами. Случается, что синица набрасывается на птицъ значительно бо́льшихъ по величинѣ, чѣмъ она сама, разбиваетъ имъ голову и выклевываетъ мозгъ. Въ клѣткахъ чаще всего держатъ лазоревку или синюю синицу, московку и обыкнов. синицу.

Лазоревка (Parus coeruleus). Верхъ синевато-зеленый, голова, крылья и хвостъ—синіе, низъ тѣла—желтый.

Московка P. ater Верхъ пепельно-сѣрый, низъ сѣровато-бѣлый, шея и голова черныя, по бокамъ—бѣлыя.

Обыкновенная синица (P. major). Верхъ оливково-зеленый, низъ блѣдно-желтый.

Кормить синицъ можно мучными червями, муравьиными куколками, личинками и куколками другихъ насѣкомыхъ, а также зернами, плодами, зеленью и даже мясомъ.

2240. **Попугаи**. Среди птицъ, содержимыхъ въ клѣткахъ за красивое оперенiе или оригинальность поведенія, попугаи, безусловно, занимаютъ первое мѣсто. Изъ различныхъ попугаевъ лучше всего уживаются въ неволѣ бѣлый какаду, американскія арары, амазонскіе зеленые попугаи и, наконецъ, различные мелкіе виды.

Какаду. Характерный признакъ, отличающій какаду отъ другихъ попугаевъ — это подвижной хохолокъ на головѣ. Какаду обладаетъ высоко развитыми умственными способностями и замѣчательной памятью. Сравнительно скоро и легко выучивается произносить слова и соединять ихъ въ фразы, а также продѣлывать всевозможные фокусы. При ласковомъ уходѣ онъ сильно привязывается къ человѣку, всѣ же нанесенныя ему оскорбленія онъ долго помнитъ и крайне недружелюбно и недовѣрчиво относится къ тому, кто хотя одинъ разъ причинилъ ему непріятность.

Бѣлый Молуккскій какаду (Plissolophus moluccensis). Очень крупный попугай прелестно-бѣлаго съ легкимъ блѣдно-розовымъ оттѣнкомъ, и краснымъ хохолкомъ на головѣ.

Арары (Sittace) (неправильно «ары»), подобно какаду, принадлежатъ къ однимъ изъ самыхъ крупныхъ видовъ попугаевъ. Характернымъ признакомъ арары служитъ длинный клиновидный хвостъ и большею частью яркое, съ преобладаніемъ краснаго, желтаго, зеленаго и синяго цвѣтовъ, оперенiе. Арары хотя и выучиваются произносить слова, но гораздо труднѣе, чѣмъ какаду. Въ неволѣ арары не скоро дѣлаются ручными и сильно клюются своимъ чрезвычайно сильнымъ и крѣпкимъ клювомъ, что побуждаетъ обращаться съ ними съ величайшей осторожностью, совсѣмъ не выпуская изъ клѣтокъ, какъ это часто дѣлается съ какаду, которые охотно даютъ носить себя на рукѣ, на головѣ, гладить по оперенію и пр. Ничего подобнаго, никогда, не позволитъ арара.

Зеленые попугаи (Androglossa amazonica) принадлежатъ по величинѣ къ попугаямъ средней величины. Хвостъ короткій или средней длины, нѣсколько закругленный на концѣ. Оперенiе темно-травянисто-зеленаго цвѣта, переходящее мѣстами въ черный (три перв. махов. перья крыла), лилово-синій, киноварно-красный и желтоватый цвѣта. Скоро дѣлаются ручными, легко выучиваются говорить и отличаются кротостью характера..

Кормить попугаевъ можно конопляным сѣменемъ, неразваренным рисомъ, овсомъ, орѣхами, подсолнечникомъ, различными плодами, салатомъ, капустой, личинками различныхъ насѣкомыхъ и т. п. Мелкіе виды попугаевъ слѣдуетъ кормить канареечнымъ сѣменемъ, сѣменемъ просо, салатомъ. Большинство попугаевъ можно, впрочемъ, пріучить ко всему тому, что ѣстъ человѣкъ, даже нѣкоторые спиртные напитки съ удовольствіемъ принимаются этими птицами. Только горькій миндаль, а также сѣмена и зелень петрушки, оказываются чрезвычайно вредными для попугаевъ и ни въ коемъ случаѣ не должны быть имъ даваемы.

Наши четвероногіе друзья.

2241. **Собака**, изъ всѣхъ домашнихъ животныхъ, является самымъ преданнымъ другомъ человѣка. Она служитъ для человѣка спутникомъ, защитникомъ и помощникомъ при самыхъ разнообразныхъ случаяхъ. Выборъ собаки той или другой породы зависитъ отъ вкуса. Для спеціальныхъ надобностей, какъ напримѣръ охота, выбираютъ и соотвѣтственную породу.

Нѣмецкій догъ (№ 22). Очень характерны для него тигровая или же пятнистая окраска (по рыжему или сѣрому фону черныя полосы или пятна).

Короткошерстный (№ 25) и длинношерстный (№ 26) сенъ-бернары — шерсть очень густая, жестковатая, хвостъ пушистый, но безъ опахала. Цвѣтъ бѣлый съ рыжими пятнами. При основномъ цвѣтѣ темномъ — грудь, лапы, конецъ хвоста и морды, а также и ошейникъ—бѣлые.

Ньюфаундлэндъ (№ 27) по общему складу тѣла напоминаетъ сенъ-бернара, но гораздо массивнѣе его. Цвѣтъ обыкновенно черный.

Шпицы (№ 32) собаки самой разнообразной величины. Различаютъ нѣсколько подпородъ, отличающихся по росту и цвѣту. Очень подвижныя, веселыя собаки.

Пудель (№ 34), одна изъ самыхъ обыкновенныхъ комнатныхъ собакъ. Отличается замѣчательнымъ умомъ. Цвѣтъ шерсти чисто бѣлый или черный.

Пинчеръ или крысоловъ (№ 35). Цвѣтъ рыже-бурый или желто-сѣрый, по возможности однородный. Хорошо охотится за крысами и мышами.

Булль-терріеръ (№ 37). Шерсть короткая, колючая на ощупь, съ легкимъ блескомъ. Кромѣ чисто бѣлыхъ попадаются и пятнистые экземпляры.

Черно-муругій терріеръ (№ 38). Шерсть густая, короткая, блестящая, не мягкая. Цвѣтъ черный и муругій (т. е. средній между темно-краснымъ и темно-бурымъ). Такого же цвѣта пятна надъ глазами и по одному на каждой щекѣ.

Кромѣ того болѣе или менѣе часто держатъ въ комнатахъ болонку, мопса и др. Описаніе охотничьихъ собакъ будутъ даны въ отдѣлѣ «охота».

2242. **Воспитаніе собакъ.** Посредствомъ разумнаго, добраго и серьезнаго, обращенія собаку очень легко приручить къ себѣ. Если-же собаку дразнить или бить, то этимъ можно только ее испортить. Нужно стараться противодѣйствовать ея желаніямъ серьезно и строго, но вмѣстѣ съ тѣмъ не жестоко; такимъ обращеніемъ достигается больше, чѣмъ постоянными ласками или побоями. Если собака берется въ домъ щенкомъ, то ее необходимо воспитать. Воспитаніе щенка требуетъ внимательности и нѣкоторыхъ познаній. Здѣсь умѣстно также замѣтить, что беря на воспитаніе щенка, никогда не слѣдуетъ брать его въ такомъ возрастѣ, когда можно ожидать скорой смѣны зубовъ, т. е. на третьемъ или четвертомъ мѣсяцѣ отъ рожденія. Брать же самыхъ маленькихъ щенковъ также не рекомендуется, т. к. раннее отниманіе отъ грудей задерживаетъ развитіе и развиваетъ у собаки падучую болѣзнь.

2243. **Кормленіе собаки.** Щенковъ, отнятыхъ отъ матери, слѣдуетъ кормить три, четыре раза въ день теплымъ молокомъ, затѣмъ черезъ нѣсколько дней можно начать примѣшивать къ молоку овсяную муку, яшневую муку, тертый мякишъ булки и пр. Сырого молока никогда не слѣдуетъ давать. Слишкомъ много пищи давать сразу молодымъ щенкамъ не слѣдуетъ, лучше давать почаще, но малыми порціями. По прошествіи одной или двухъ недѣль къ вышеназванному корму надо начать примѣшивать немного зелени съ небольшимъ количествомъ соли и затѣмъ мало по малу начинать пріучать къ мясу, конечно, ни въ коемъ случаѣ не жирному. По прошествіи четырехъ недѣль быстро растущимъ и сильнымъ щенкамъ можно давать мясо уже въ бо̀льшемъ количествѣ и понемногу переводить на пищу взрослыхъ собакъ. Чѣмъ обильнѣе и заботливѣе кормить щенятъ въ первый годъ, тѣмъ скорѣе они выростутъ. Собака скоро привыкаетъ къ корму въ установленный часъ. Хотя собака принадлежитъ ко всеяднымъ, тѣмъ не менѣе кормить ее слѣдуетъ осторожно и разумно. Взрослымъ собакамъ слѣдуетъ давать утромъ молоко съ хлѣбомъ, въ полдень супъ, или еще лучше овсянку съ хлѣбомъ, костяной мукой или телячьими хрящами, размельченными собачьими бисквитами (Spratt's Patent) и мясомъ. Кухонные отбросы не слѣдуетъ класть въ супъ, но остатки отъ обѣда, если только они не очень жирны, и не содержатъ въ себѣ острыхъ приправъ, всегда могутъ быть даваемы собакамъ. Для сравнительно большихъ собакъ достаточно одного или двухъ фунтовъ мяса, и одной или двухъ бутылокъ молока; для мелкихъ собакъ порціи соотвѣтственно уменьшаются. Вечеромъ слѣдуетъ кормить также, какъ и утромъ. Необходимо заботиться о возможно разнообразной пищѣ. Кормъ непремѣнно долженъ быть теплымъ, безъ жира и пряностей, съ небольшой прибавкой соли. Поить только самою чистою водою. Въ первый годъ жизни собаки кормить ее костями не слѣдуетъ, позднѣе-же большимъ собакамъ можно давать грызть кости, что онѣ очень любятъ. Рыбьихъ костей, а

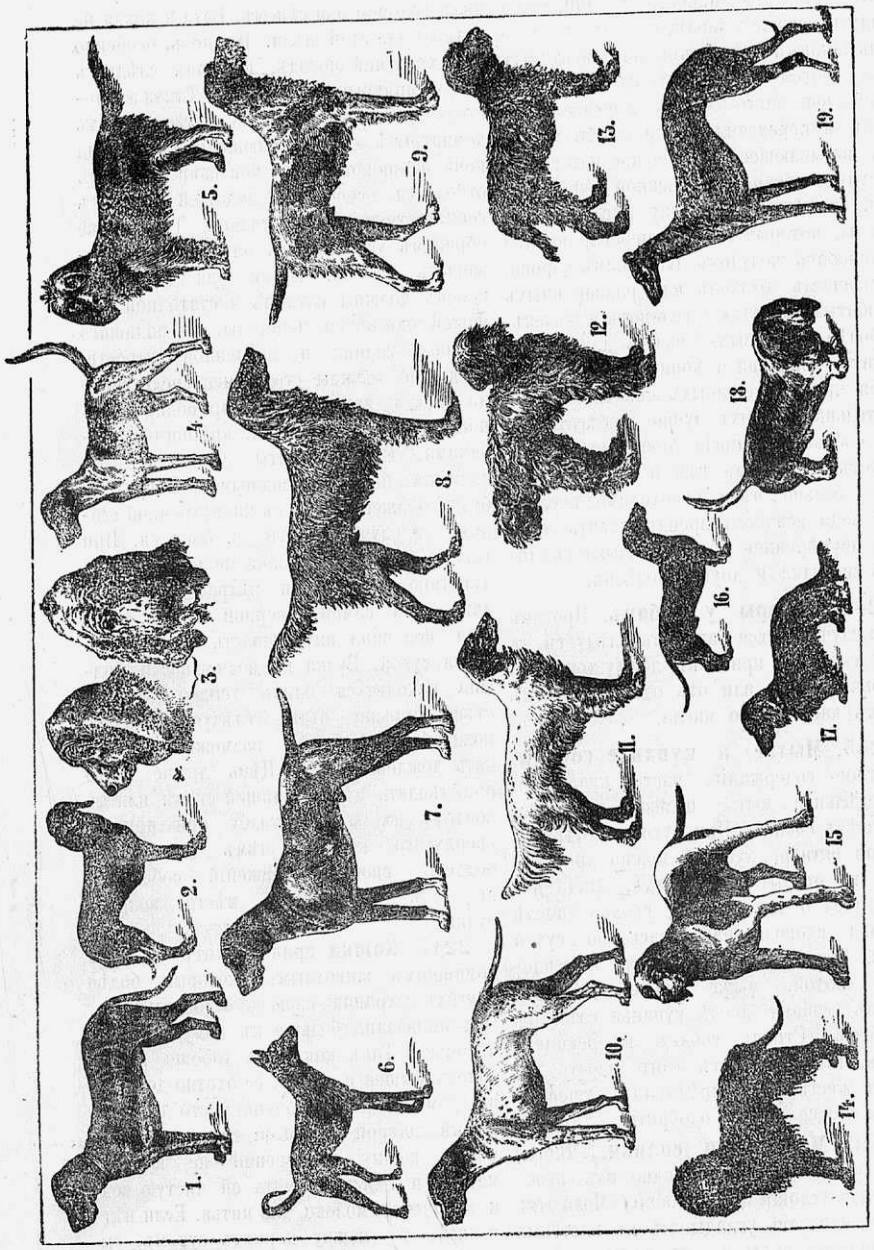


Рис. 342. Разныя породы собакъ. 1) Нѣмецкая охотничья гончая. 2) Баварская горная ищейка. 3) Англійская гончая. 4) Англійская лисья собака. 5) Англійская выдровая собака. 6) Испанскій поденко. 7) Обыкнов. короткошерстн. лягавая. 8) Обыкнов. длиношерстн. лягавая. 9) Щетинистая лягавая собака. 10) Понтеръ. 11) Сеттеръ. 12—13) Гриффонъ. 14) Водолазъ ирландскій. 15) Тяжелая испанская лягавая. 16—17) Короткошерстн. и длиношерстн. таксы. 18) Бассетъ. 19) Англійская (короткошерстная) борзая.

также костей отъ живности и дичи, легко разламывающихся, давать не слѣдуетъ, точно также какъ и большихъ бычьихъ мозговыхъ костей, потому-что раскусываніе такихъ костей очень часто влечетъ за собою порчу зубовъ и переутомленіе лицевыхъ мускуловъ, вызывающее слезотеченье изъ глазъ. Къ супу, особенно изъ овсяной муки, слѣдуетъ примѣшивать брюкву, рѣпу и листья капусты, которыя хорошо перевариваются и очищаютъ желудокъ. Къ супамъ хорошо подмѣшивать бульонъ изъ разваренныхъ и разбитыхъ телячьихъ головокъ и ножекъ. Наиболѣе здоровымъ мясомъ для собаки служитъ говядина и конина. Внутреннія мягкія части названныхъ животныхъ мало питательны, и ихъ лучше избѣгать давать собакамъ. Многія собаки очень жадничаютъ во время ѣды и ѣдятъ значительно больше, чѣмъ необходимо; послѣднему надо всячески препятствовать, такъ какъ неумѣренное питаніе вызываетъ слабость желудка и другія болѣзни.

2244. **Запоры у собакъ.** Противъ часто случающихся запоровъ слѣдуетъ въ пищу собакамъ прибавить ложку хорошаго столоваго масла или отъ одной до трехъ ложекъ касторовaго масла.

2245. **Мытье и купанье собаки.** Опрятное содержаніе, частое купанье и еженедѣльное мытье полезно и пріятно для всѣхъ собакъ. При сухой погодѣ, съ мая по октябрь, купанье можно производить на открытомъ воздухѣ. Надо позаботиться о томъ, чтобы собака послѣ купанья вдоволь набѣгалась по сухой травѣ. Мыть слѣдуетъ щетками и тепловатой водой, мыла лучше избѣгать. Шерсть собаки послѣ купанья слѣдуетъ расчесать. Стричь собакъ не рекомендуется, такъ какъ отъ этого шерсть дѣлается жесткой. Подрѣзываніе ушей и хвоста также нельзя одобрить.

2246. **Мѣсто для спанья.** Чистое сухое мѣсто для спанья одно изъ необходимыхъ условій жизни собаки. Молодыхъ щенятъ слѣдуетъ укладывать въ плетеныя корзинки изъ прутьевъ, съ постланной въ нихъ соломой или сѣномъ. Вата и пакля не годятся для этой цѣли. На ночь, особенно при холодной погодѣ, щенковъ слѣдуетъ сверху прикрывать одѣяломъ. Такая же постель приготовляется и для болѣе старыхъ комнатныхъ собакъ. Конюшенныя собаки на ночь запираются въ конюшни, гдѣ имъ отводится особое отъ лошадей мѣсто съ соотвѣтствующей подстилкой. Такимъ же образомъ устраиваютъ на ночь и сторожевыхъ собакъ. Будки для дворовыхъ собакъ должны служить достаточной защитой отъ вѣтра, непогоды, отъ палящаго лѣтняго солнца и почвенной сырости. Будки не должны стоять непосредственно на землѣ; ихъ слѣдуетъ приподнять отъ послѣдней на 1/4 арш. крѣпкими столбиками. Ради чистоты полъ въ будкѣ долженъ быть выдвижнымъ. Входъ въ будку долженъ быть съ подвѣтренной стороны и лучше всего съ боку ея. При такомъ устройствѣ собака не подвергается дѣйствію дождя или вѣтра, такъ какъ даже при самой скверной погодѣ бо́льшая половина внутренности будки останется сухой. Будка, по возможности, должна находиться близъ теплой домовой стѣны; крышу будки слѣдуетъ дѣлать покатой, дабы дать возможность стекать дождевой водѣ. Цѣпь лучше всего прикрѣплять къ ближайшей стѣнѣ или къ вбитому въ землю столбу при помощи ввернутаго кольца, чѣмъ достигается большая свобода движеній собаки и не такъ загрязняется мѣсто вокругъ будки.

2247. **Кошка** принадлежитъ къ тѣмъ домашнимъ животнымъ, которыя болѣе другихъ сохранили свою самостоятельность. Она привязана больше къ дому, чѣмъ къ человѣку. Такъ какъ она хорошо истребляетъ мышей и крысъ, ее охотно держатъ въ домахъ. Мыши очень часто служатъ кошкѣ главной пищей и, гдѣ ихъ много, можно кошку совершенно не кормить мясомъ, а только ставить ей чистую воду и кипяченое молоко для питья. Если нѣтъ мышей, то кошку кормятъ супомъ, сырымъ и вареным мясомъ, а также ры-

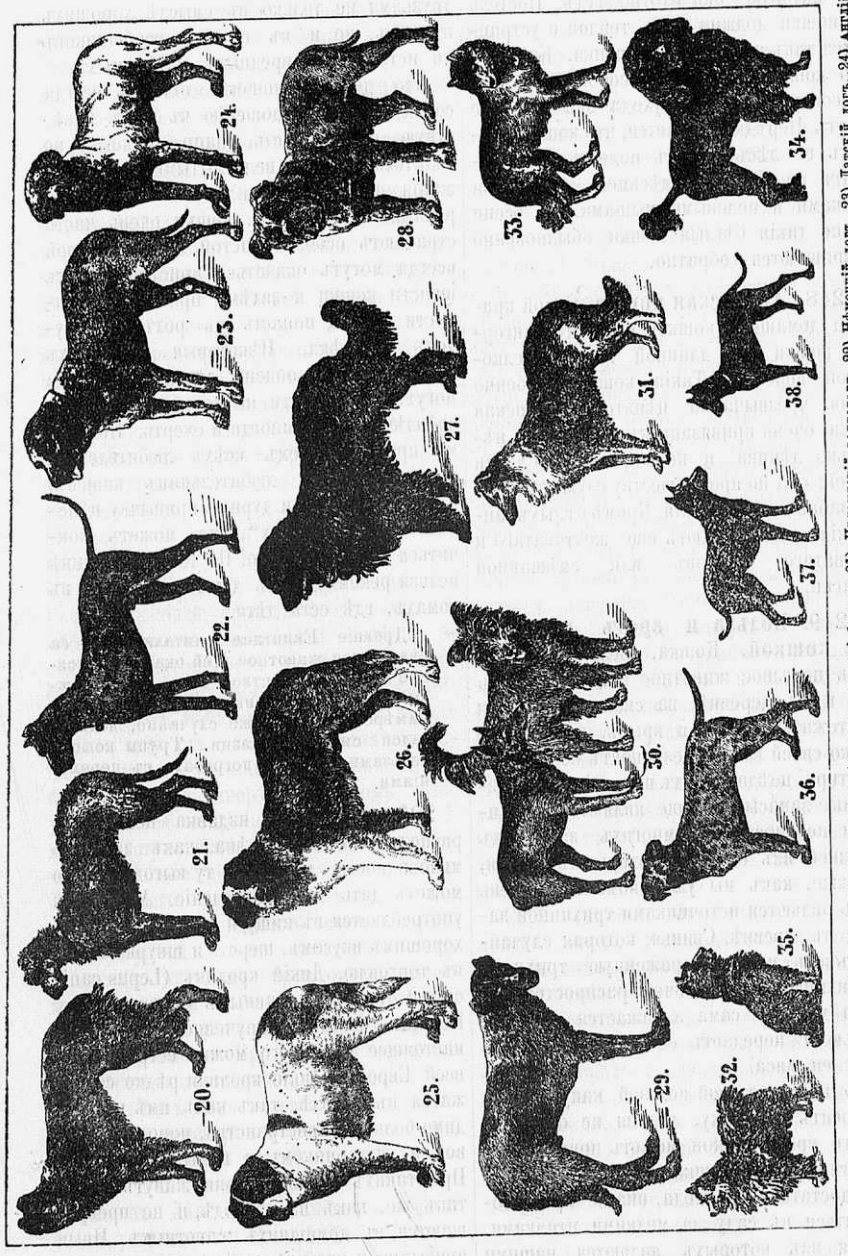


Рис. 343. Разныя породы собакъ (продолженіе). 20) Русская (длинношерстная) борзая. 21) Ирландскій волкодавъ. 22) Нѣмецкій догъ. 23) Датскій догъ. 24) Англійскій Догъ (мастифъ). 25) Коротковолосистый сенъ-бернаръ 26). — Длинношерстный сенъ-бернаръ. 27) Ньюфундландъ. 28) Англійскій бульдогъ. 29) Испанскій мастифъ. 30) Овчарки 31) Шотландская овчарка. 32) Нѣмецкій шпицъ. 33) Эскимосская собака. 34) Пудель. 35) Пинчеръ или крысоловъ. 36) Далматская собака. 37) Булль-терріеръ. 38) Черно-мутный терріеръ.

бой, которую она охотно ѣстъ. Постель для кошки должна быть теплой и устраивается такъ же, какъ для щенка. Какъ ни мало кошка требуетъ за собой ухода, все же совершенно безъ ухода она жить не можетъ. Нерѣдко случается, что кошки убѣгаютъ въ лѣсъ или въ поле и тамъ проводятъ по нѣскольку мѣсяцевъ, охотясь за птичками и полевыми мышами. Къ осени однако такія бѣглыя кошки обыкновенно возвращаются обратно.

2248. **Ангорская кошка**. Самой красивой домашней кошкой считается ангорская кошка съ длинной мягкой шелковистой шерстью. Такія кошки, особенно бѣлыя, чрезвычайно цѣнятся. Ангорская кошка очень привязана къ людямъ, но нѣсколько лѣнива и не годится для ловли мышей; она по преимуществу служитъ лишь для забавы и украшенія. Кромѣ бѣлыхъ, ангорскія кошки бываютъ еще желтоватаго и сѣроватаго цвѣтовъ или смѣшанной окраски.

2249. **Польза и вредъ, приносимые кошкой**. Кошка, безъ сомнѣнія, очень полезное животное какъ въ городѣ, такъ и въ деревнѣ, за свои способности уничтожать мышей и крысъ, которыя не только своей возней безпокоятъ обитателей квартиръ, поѣдаютъ ихъ провизію и всевозможные запасы, но еще являются невидимыми переносчиками многихъ заразныхъ болѣзней изъ одной квартиры въ другія, а также, какъ мы уже упоминали, очень часто являются источниками трихинной заразы въ деревнѣ. Свинья, которая случайно съѣстъ мышь, зараженную трихиной (а трихинная болѣзнь очень распространена среди мышей), сама заражается этой болѣзнью и передаетъ ее человѣку, съѣвшему ея мяса.

Но наряду съ той пользой, какую кошка приноситъ человѣку, нельзя не отмѣтить и того вреда, какой можетъ принести это животное. Если кошка не имѣетъ за собой достаточнаго ухода, она не прочь поохотиться въ саду за мелкими птичками, многія изъ которыхъ являются нашими друзьями не только въ смыслѣ хорошихъ пѣвцовъ, но и въ смыслѣ сообщниковъ по истребленію вредныхъ насѣкомыхъ.

Кто держитъ кошекъ, долженъ всегда соблюдать по отношенію къ нимъ извѣстную осторожность, напр. никогда не садиться за ѣду съ не вымытыми послѣ держанія на рукахъ или глаженья кошки руками и пр., т. к. кошки очень часто страдаютъ особой глистой, яички которой всегда могутъ оказаться приставшими къ шерсти кошки и затѣмъ при неосторожности могутъ попасть въ ротъ и желудокъ человѣка. Нѣкоторыя изъ этихъ глистовъ очень опасны для послѣдняго и могутъ произвести не только серьезныя заболѣванія, но иногда и смерть. Поэтому мы предупреждаемъ всѣхъ любителей и въ особенности любительницъ кошекъ, чтобы они бросили дурную привычку цѣловать „въ мордочку“, это можетъ кончиться очень печально! По той же причинѣ нельзя рекомендовать держанія кошекъ въ домахъ, гдѣ есть дѣти.

Древніе Египтяне считали кошку за священное животное и ей оказывали всякое покровительство. Такъ напр. каждый, кто только убивалъ кошку не только намѣренно, но даже случайно, подвергался смертной казни. Трупы кошекъ бальзамировали и погребали съ церемоніями.

2250. **Кролики** издавна пользуются расположеніемъ человѣка, какъ за свою миловидность, такъ и за ту выгоду, какую можетъ дать ихъ разведеніе. Мясо ихъ употребляется въ пищу и обладаетъ очень хорошимъ вкусомъ, шерсть и шкурка идутъ въ торговлю. Дикій кроликъ (Lepus cuniculus) водится, главнымъ образомъ, въ Испаніи, но въ прирученномъ видѣ въ настоящее время его можно встрѣтить по всей Европѣ. Дикіе кролики рѣдко содержатся въ неволѣ, такъ какъ имъ необходимо большое пространство, поросшее травой и кустарникомъ, и цѣлыя горы песку. При такихъ условіяхъ они живутъ почти такъ же, какъ на свободѣ, и не превращаются въ домашнихъ животныхъ. Иныя привычки и иной характеръ у ручныхъ кроликовъ, ведущихъ свое происхожденіе отъ дикихъ; эти въ полномъ смыслѣ слова домашнія животныя.

2251. **Помѣщеніе для кроликовъ**. Конюшня или любой сарай одинаково хорошо могутъ быть приспособлены для ручныхъ кроликовъ, лишь бы полъ въ этихъ помѣщеніяхъ былъ покрытъ досками, камнями или залитъ асфальтомъ, чтобы животныя не могли его прокопать. Отъ хищныхъ-плотоядныхъ животныхъ и отъ холода ихъ слѣдуетъ тщательно защищать. Очень часто ихъ держатъ въ стойлахъ для лошадей, гдѣ имъ устраиваютъ длиные коробкообразные корридорчики изъ досокъ, снабженныхъ небольшими входами. Эти корридорчики устилаютъ чистой соломой, сѣномъ, мхомъ или еще лучше торфомъ. Обыкновенно эти помѣщенія ставятся вдоль стѣны подъ лошадей и коровъ. Такое помѣщеніе состоитъ изъ нѣсколькихъ, прикрѣпленныхъ другъ къ другу, коробочекъ въ $^1/_4$ арш. высоты и $^1/_4$ арш. ширины. Раскрывающіяся крышки позволяютъ въ любой моментъ произвести очистку и осмотръ внутренности помѣщенія. Если содержится небольшое количество кроликовъ и нѣтъ конюшни или сарая, то для защиты ихъ отъ дождя и солнца устраивается маленькій ящичекъ въ какомъ нибудь углу на дворѣ. Въ немъ тоже устраивается открывающаяся крышка. У входа устраивается выдвижная дверка, чтобы можно было закрывать ящикъ. Лучше всего, если земля въ углу, гдѣ находится такой домикъ, была бы покрыта травой. Чтобы воспрепятствовать слишкомъ дальнимъ прогулкамъ животныхъ, вокругъ домика на извѣстномъ разстояніи устраивается частая проволочная рѣшетка. Чрезвычайно практично устроены помѣщенія для кроликовъ въ Англіи. Тамъ оно состоитъ изъ болѣе или менѣе просторнаго домика съ проволочной загородкой передъ нимъ. Величина домика и загородки зависитъ отъ числа кроликовъ. Для двухъ самокъ и одного самца устраивается домикъ въ $1^3/_4$ арш. длины и въ $^3/_4$ арш. ширины; загородка занимаетъ приблизительно 2 арш. длины и такой же ширины какъ домикъ. Если мѣсто позволяетъ, то его можно устроить просторнѣе. Крыша устраивается покатая, причемъ одна сторона можетъ быть всегда откинута, чтобы дать возможность производить очистку внутренняго помѣщенія. Одна половина домика, съ той стороны, которая приходится къ загородкѣ, снабжена проволочной рѣшеткой для того, чтобы въ домикѣ было достаточно свѣта и воздуха. Въ другой темной части будочки дѣлаются небольшія отдушины и устраивается логовище для животныхъ. Къ этимъ логовищамъ можно проникнуть при помощи находящихся въ задней части дома дверей. Полъ домика выдвижной, какъ въ птичьихъ клѣткахъ, для того, чтобы удобнѣе было удалять остатки пищи и нечистоты. Будочка стоитъ на небольшихъ столбикахъ, приблизительно $^1/_4$ арш. высоты; загородка сверху также прикрыта проволочной сѣткой, въ серединѣ которой находится защелка. Чтобы сдѣлать стокъ жидкостямъ домъ и загородка ставятся нѣсколько покато съ уклономъ къ концу загородки. Въ заднемъ концѣ сдѣлано углубленіе, куда истекаютъ всѣ жидкости. Если въ саду случайно есть небольшая канавка, то нижнюю часть загородки ставятъ къ ней, если же нѣтъ, — то выкапываютъ небольшую ямку, куда истекаетъ жидкость, которая всасывается землей и такимъ образомъ не издаетъ запаха.

Если имѣется достаточно мѣста, то можно передъ домикомъ сдѣлать любую по величинѣ загородку, такъ что кролики имѣютъ возможность пользоваться большимъ просторомъ. Но, такъ какъ эти животныя очень любятъ рыть землю, то концы загородокъ закапываютъ довольно глубоко въ землю и тогда кролики не могутъ ее подкопать и убѣжать. Стойла для кроликовъ должны быть всегда чисты, сухи и хорошо провентилированы. Если эти условія чистоты не будутъ соблюдаемы, то у кроликовъ разовьются глазныя и другія болѣзни и животныя погибнутъ.

2252. **Разведеніе кроликовъ.** Когда приходитъ время самки котиться, то въ домикъ ставится нѣсколько маленькихъ ящиковъ, соотвѣтствующихъ количеству самокъ. Чтобы самцамъ, которые относятся несовсѣмъ любезно къ молодому поколѣнію, не давать возможности проникнуть въ это время къ самкамъ, дверцы перегораживаются небольшой палкой. Въ конюшнѣ или въ другомъ мѣстѣ, гдѣ имѣется крыша, вдоль стѣны можно поставить нѣсколько проволочныхъ загородокъ, смотря по числу кроликовъ. Такія загородки могутъ быть сверху совсѣмъ открыты и достигать приблизительно 1 арш. высоты. Если загородка стоитъ въ саду, то внизу слѣдуетъ подкладывать доску; тамъ же, гдѣ имѣется мощенный полъ — этого не требуется. На одного самца нужно имѣть 5—6 самокъ. Спустя три недѣли, послѣ того какъ окотилась самка, ее подсаживаютъ на одинъ день къ самцу.

2253. **Пища для кроликовъ** должна быть всегда суха и разнообразна. Не надо постоянно кормить ихъ зеленью какъ то: травой, капустными листьями, брюквой и другими овощами, но давать въ перемѣшку также хлѣбъ, овесъ и крупу. Къ пищѣ слѣдуетъ примѣшивать иногда укропъ. Хлѣбъ и зерновые плоды должны быть сухи и не заплѣсневѣлые. Сухое, хорошее луговое сѣно можетъ также служить для нихъ пищей. Утромъ нужно кормить кроликовъ отваренной кортофельной шелухой, кортофелемъ и пшеничными отрубями съ небольшимъ количествомъ соли. Эта главная пища впродолженіи всего года. Въ полдень животныя получаютъ лѣтомъ зелень, напримѣръ клеверъ, капусту или траву, вечеромъ имъ даютъ опять зелень или сѣна, зимою ихъ кормятъ только дважды въ день, утромъ вышеупомянутымъ мѣсивомъ вмѣстѣ съ кускомъ свеклы, вечеромъ коренья и сѣно. Этого совершенно достаточно и даже не требуется овса. Траву нужно давать въ пищу только сухую и не срѣзать ее послѣ росы или дождя. Въ крупѣ часто попадаются черныя зернышки спорыньи, которыя слѣдуетъ тщательно отобрать, такъ какъ онѣ могутъ причинить кролику смерть. Если при домикѣ имѣется небольшая площадка, поросшая травой, то кроликовъ не слѣдуетъ выпускать на нее слишкомъ рано. Прежде чѣмъ открыть дверцы домика, надо подождать, пока взойдетъ солнце и высушитъ на травѣ росу. Точно также не слѣдуетъ выпускать животныхъ въ дождливую погоду и въ сырые и холодные дни. Кролики пьютъ мало, но тѣмъ не менѣе нужно всегда ставить для нихъ чистую воду. Если у самокъ имѣются дѣтеныши, то не худо давать имъ ежедневно блюдце молока. Послѣднее всегда должно быть вскипяченнымъ и свѣжимъ.

2254. **Разныя породы кроликовъ.** Очень распространенъ бѣлый русскій кроликъ съ черными ушами, мордочкой, хвостомъ и съ красными глазами. Ангорскій кроликъ отличается длинными волосами (8 — 15 ф.) и вѣситъ отъ 10 до 12 ф. Еще тяжелѣе бываютъ бараньи кролики и бельгійскій гигантскій кроликъ, достигающій 16 фунтовъ вѣса.

2255. **Морская свинка** очень рѣзвое и миловидное животное. Уходъ за ней такой же, какъ и за кроликомъ. По отношенію къ пищѣ она подобно послѣднему крайне неприхотлива и охотно ѣстъ всевозможныя растительныя вещества: корни, листья и всевозможныя зерна. Зимой съ удовольствіемъ ѣстъ сѣно, листья капусты, корни и зелень, морковь, кортофель и пр. Когда ее кормятъ сочной пищей, то она пьетъ очень мало. Поятъ морскихъ свинокъ водой или молокомъ. Размножаются морскія свинки не такъ быстро, какъ кролики. Въ неволѣ самка ежегодно мечетъ 2—3 раза, принося каждый разъ 3 — 4 дѣтеныша. На одного самца морской свинки полагается 5 или 6 самокъ. Чаще всего встрѣчаются морскія свинки — пѣгія, бѣлаго, желтаго и чернаго цвѣтовъ и значительно рѣже одноцвѣтныя. Изъ одноцвѣтныхъ же большею частью бѣлыя. Любителями особенно

цѣнятся особой породы бѣлыя мохнатыя морскія свинки, съ длинной шерстью, на которой мѣстами образуются своеобразные вихры. Свинки эти привозятся къ намъ изъ Франціи.

2256. **Бѣлка**, подобно морской свинкѣ, является однимъ изъ любимѣйшихъ ручныхъ животныхъ. Этотъ звѣрекъ, котораго можно назвать обезьяной сѣверныхъ лѣсовъ, чрезвычайно подвиженъ, жизнерадостенъ и граціозенъ во всѣхъ своихъ движеніяхъ. Конечно, въ узкой проволочной клѣткѣ бѣлка не можетъ показать всю свою подвижность. Она не производитъ здѣсь такого выгоднаго впечатлѣнія, какъ въ большой клѣткѣ съ укрѣпленнымъ по серединѣ деревомъ и въ компаніи съ нѣсколькими другими своими подругами. Для бѣлки слѣдуетъ дѣлать клѣтку въ 2 — 3 арш. величины. Находящееся подъ крышей пустое пространство можетъ быть утилизировано подъ спальню. Въ эту спаленку кладется мохъ или сѣно. Полъ клѣтки усыпается пескомъ, который слѣдуетъ мѣнять ежедневно, т. к. бѣлки очень чистоплотныя животныя и совсѣмъ не выносятъ грязи въ своихъ помѣщеніяхъ. При хорошемъ уходѣ онѣ быстро приручаются, узнаютъ своего хозяина и идутъ на его зовъ. Лучше всего приспособляются молодыя бѣлки, для чего сперва ихъ кормятъ бѣлымъ хлѣбомъ со вскипяченнымъ молокомъ, и, нѣсколько позже, каленными и кедровыми орѣхами, желудями, подсолнечнымъ сѣменемъ, фруктами, еловыми и сосновыми шишками и пр. Для стиранія быстро растущихъ зубовъ имъ даютъ грызть не очень твердое дерево. Чистая питьевая вода никогда не должна отсутствовать въ клѣткѣ. Клѣтка должна стоять въ комнатѣ съ постоянно чистымъ и свѣжимъ воздухомъ и не подвергаться рѣзкимъ колебаніемъ температуры, чего бѣлки положительно не выносятъ. Очень вредной пищей для бѣлокъ считаются различныя горькія сѣмена, т. напр. нѣсколько горькихъ миндалинъ достаточно, чтобы погубить бѣлку.

2257. **Мыши**, безспорно, принадлежатъ къ самымъ симпатичнымъ изъ всѣхъ мелкихъ животныхъ, содержимыхъ въ клѣткахъ ради удовольствія. Поэтому не мудрено, если есть масса любителей, которые такъ или иначе приручаютъ этихъ звѣрьковъ и любуются ихъ быстрыми движеніями. Если неусыпно слѣдить за поддержаніемъ чистоты помѣщенія для ручныхъ мышей и постоянно стараться такимъ образомъ уничтожать свойственный мышамъ непріятный запахъ, то эти звѣрки дадутъ возможность весело скоротать съ ними не одинъ часъ досуга. Нигдѣ прирученіе мышей не распространено такъ сильно, какъ въ Англіи. Тамъ владѣльцы мышей ежегодно устраиваютъ мышиныя выставки, на которыхъ лучшіе экземпляры награждаются медалями и призами. Даже дамы занимаются въ Англіи дрессировкой мышей. Лучшей считается голландская мышь съ длинной шелковистой шерстью.

Въ 1900 году за одну голландскую ручную мышь было заплачено 140 марокъ, на выставкѣ же 1902 года она еще выше поднялась въ цѣнѣ. Тамъ было выставлено 450 сортовъ мышей, изъ которыхъ одна мышь съ черной шерстью съ красно-желтыми полосами получила первый призъ въ 600 марокъ.

2258. **Помѣщеніе для мышей.** Клѣтки, въ которыхъ живутъ въ Англіи эти звѣрьки, кажутся настоящими миніатюрными дворцами и стоютъ громадныхъ денегъ. Но, конечно, можно и съ небольшими средствами построить весьма удобную и красивую клѣтку для мышей. Главнымъ условіемъ здѣсь является хорошая вентиляція, сухость и просторъ. Матеріаломъ для такой клѣтки является металлъ, лучше всего цинкъ — въ видѣ проволочной сѣтки. Дерево здѣсь неудобно уже потому, что маленькіе грызуны скоро его перегрызаютъ и могутъ убѣжать изъ клѣтки. Лучше всего приспособлены тѣ клѣтки, которыя своимъ внѣшнимъ видомъ напоминаютъ терраріумъ. Нагрѣваніе для тропическихъ мышей производится посредствомъ лампъ, которыя ставятся подъ

полъ клѣтки. Кромѣ того на крышѣ клѣтки должна находится форточка для провѣтриванія, которую ежедневно утромъ и вечеромъ слѣдуетъ открывать на одинъ или два часа. Если мы хотимъ въ такихъ помѣщеніяхъ держать мышей одной породы, то на ящикѣ съ двухъ сторонъ вмѣсто стѣнокъ устраивается проволочная сѣтка, а внутри одна или двѣ, а иногда и больше норокъ въ видѣ маленькихъ коробочекъ (вродѣ тѣхъ, какія дѣлаются для кроликовъ). Чтобы звѣрьки могли лазать, имъ кладется нѣсколько камней и сухой стволъ дерева.

2259. **Пища для мышей.** Кормомъ для домашнихъ мышей и для бѣлыхъ крысъ служатъ всевозможные зерновые плоды, рожь, пшеница, крупа, тыквенныя зерна и т. д., затѣмъ сало, мясо, бѣлый хлѣбъ (сухой или намоченный въ молокѣ), мука, всевозможные плоды и пр. Животныя охотно пьютъ молоко, но довольствуются также и водою. Онѣ дѣлаются легко ручными и поддаются дрессировкѣ: выучиваются бѣгать по канату, ходить на заднихъ лапкахъ, прыгать черезъ палку и тому подобное. Чтобы животныя были здоровы, нужно наблюдать, чтобы въ клѣткѣ не было сырости. Если имъ даютъ слишкомъ много мяса, сала или жирныхъ маслянистыхъ сѣмянъ, то онѣ начинаютъ страдать поносомъ. Тогда слѣдуетъ давать больше сухой пищи и, главное, побольше черстваго хлѣба. Въ это время ихъ слѣдуетъ какъ можно болѣе держать въ теплѣ и охранять отъ сквозняка. Обращаться съ молодыми нужно почти точно такъ же, какъ и со взрослыми.

2260. **Разныя породы мышей.** Изъ домашнихъ мышей разводятъ и приручаютъ главнымъ образомъ бѣлыхъ мышей, альбиносовъ. Нерѣдко попадаются также пестрые звѣрьки, особенно среди танцующихъ мышей, которыя тоже происходятъ отъ домашнихъ. Эти животныя, называемыя торговцами японскими танцующими мышами, кружатся съ неимовѣрной быстротой вокругъ себя или вокругъ деревца, находящагося въ клѣткѣ. Окраска ихъ бѣлая съ черными, коричневыми, желтыми или сѣрыми пятнами. Замѣчательны также поющія мыши, встрѣчающіяся иногда среди обыкновенныхъ. Ихъ пѣніе походитъ на пѣніе канареекъ, но тише и нѣжнѣе. Всѣ поющія мыши страдаютъ особой болѣзнью верхней губы и носа и производятъ звуки носомъ. Животныя эти чрезвычайно рѣдки.

2261. **Лѣсная мышь** очень удобна для содержанія въ клѣткѣ, такъ какъ гораздо ласковѣе обыкновенной. Верхняя часть ея тѣла красиваго желто-коричневаго цвѣта, губы и ноги бѣлыя. Ей требуется больше животная пища, но она можетъ питаться тѣмъ же, чѣмъ и домашняя. Она охотно и ловко лазаетъ и распространяетъ меньше запаха, чѣмъ домашняя. Ее можно сажать съ другими мышами, кромѣ полевой, въ одну клѣтку.

2262. **Огненная мышь**—красивѣйшая изъ всѣхъ родовъ мышей и болѣе другихъ рекомендуется для приученія; она еще чище лѣсной мыши и распространяетъ вокругъ себя даже пріятный запахъ. Шкурка этого краснваго звѣрька сверху красновато-коричневая, а внизу бѣлая. Вдоль спины идетъ черная полоса. Есть нѣсколько разновидностей этой мыши, изъ которыхъ чаще всего встрѣчаются двѣ: черная съ красными пятнами и свѣтлая, блѣдно желтаго цвѣта, обѣ съ бѣлыми полосами на спинѣ. Онѣ отлично уживаются съ другими мышами, кромѣ полевыхъ. Пища: маслянистыя зерна, стручки, вишневыя и сливовыя косточки, дождевые черви и т. д.

2263. **Карликовая мышь** — милое граціозное созданіе; она еще меньше, чѣмъ обыкновенная; отлично лазаетъ даже по тонкимъ стеблямъ злаковъ. Карликовая мышь искусно строитъ шарообразное гнѣздо между стеблями растеній. Во время лазанья она пользуется своимъ чешуйчатымъ гибкимъ хвостомъ, при помощи котораго удерживается на тонкихъ стебляхъ. Она достигаетъ 6—7 сант. длины; окраска шерсти на верху желтовато-красновато-коричневая, на спинѣ темнѣе, внутреннія стороны ногъ бѣлыя. Животное скоро дѣлается ручнымъ и довѣрчивымъ. Кормить его слѣдуетъ всевозможными сѣменами и ягодами.

2264. **Египетская пустынная мышь** маленькое существо съ своеобразнымъ кенгуроподобнымъ строеніемъ тѣла. Изъ всѣхъ родовъ мышей, которыхъ приручаютъ, египетская мышь интереснѣе всѣхъ, не только потому, что она является для насъ совершенно чуждой, но и вслѣдствіе своего оригинальнаго внѣшняго вида и образа жизни. На чрезвычайно длинныхъ ногахъ покоится ея большое туловище съ соразмѣрной головой; хвостъ оканчивается длинной кисточкой. Большія овальныя уши снабжены маленькими волосиками, спинка желто-коричневаго цвѣта съ блѣдно-желтыми пятнами, конецъ хвоста бѣлый. Родина этого звѣрька находится въ нижнемъ Египтѣ, въ Триполисѣ и Аравіи, гдѣ онъ живетъ въ самыхъ безплодныхъ пустыняхъ. Это маленькое существо можно было бы принять за миніатюрную кенгуру, если бы большіе глаза и круглая голова не говорила о ея другомъ происхожденіи. Способность прыганья развита у нея лучше, чѣмъ у кенгуру. Хотя египетская мышь по преимуществу ночное животное, но въ неволѣ она показывается и днемъ. Благодаря своей кротости она быстро привыкаетъ къ хозяину. Она позволяетъ во всякое время взять себя на руки, при чемъ никогда не кусаетъ и не царапается. Во время отдыха животныя лежатъ скорчившись и крѣпко прижавшись другъ къ другу. Чрезвычайно интересно смотрѣть, какъ эти мыши быстро прыгаютъ по клѣткѣ на своихъ длинныхъ ногахъ. Онѣ очень любятъ тепло и не выносятъ менѣе 15° Р. Благодаря ихъ чистоплотности и полному отсутствію дурного запаха, ихъ можно свободно держать въ клѣткѣ въ комнатѣ. Пищей для нихъ служатъ зерновые плоды, всевозможныя сѣмена, рожь, овесъ, рисъ (сырой), затѣмъ хлѣбъ, зелень и спѣлые плоды. Но, главнымъ образомъ, пища должна быть сухая, почему зелень и плоды должны даваться лишь изрѣдка. На свободѣ эти звѣрьки утоляютъ жажду росой; въ неволѣ же имъ надо ставить чистую, не холодную воду.

2265. **Ежъ**, какъ домашнее животное, свободно разгуливающее по дому, можетъ быть очень полезенъ, такъ какъ уничтожаетъ мышей и всевозможныхъ насѣкомыхъ. Однако его никогда не слѣдуетъ запирать въ погребъ или въ пустой чуланъ, какъ иногда запираютъ кошекъ, такъ какъ тамъ онъ легко можетъ умереть голодной смертью, прежде чѣмъ что нибудь поймаетъ. Лучше всего дать ему возможность свободно прогуливаться по саду или дому. Если съ нимъ хорошо обращаться и давать ему разныя лакомства, какъ напр.: лягушекъ, маленькихъ птицъ и тому подобное, то онъ скоро дѣлается ручнымъ, начинаетъ узнавать своего хозяина и при его приближеніи перестаетъ свертываться въ клубокъ. Ему можно давать въ пищу сырое и вареное мясо, насѣкомыхъ, червей, улитокъ, хлѣбъ, размоченный въ молокѣ, спѣлые плоды и т. п., для питья слѣдуетъ ставить молоко или воду. Небольшая охапка мха или сѣна можетъ служить ему хорошей постелью.

2266. **Обезьяны**, какъ комнатныя или домашнія животныя, едва ли найдутъ на себя много охотниковъ, а если такіе и окажутся, то не надолго. Если кто станетъ держать у себя дома обезьянъ ради развлеченія, то удовольствіе, которое доставляетъ ея жизнерадостность и умѣнье передразнивать, скоро перейдетъ въ досаду. Немногочисленныя хорошія качества—умъ, живость, иногда кротость, дружелюбіе и довѣрчивость къ человѣку—совсѣмъ сглаживаются передъ многими другими сторонами характера этого животнаго. Обезьяны злы, хитры, вѣроломны, раздражительны, мстительны, сварливы, драчливы—однимъ словомъ обладаютъ всѣми пороками и къ

№ 2619

тому-же еще чрезвычайно нечистоплотны. Даже маленькія обезьяны не составляютъ исключенія. Оставлять ее на свободѣ въ домѣ совершенно нельзя. Но кто тѣмъ не менѣе вздумаетъ заняться приручеміемъ обезьянъ, тому мы прежде всего посовѣтуемъ взяться за маленькихъ обезьянъ-игрункокъ (Arctopitheci). Однако почти всѣ представители этого семейства очень дорого цѣнятся въ продажѣ. Гораздо дешевле можно получить кисточковыхъ обезьянъ (Pithecidae), тоже очень маленькихъ, едва достигающихъ величины крысы. Всѣ онѣ могутъ содержаться въ небольшихъ проволочныхъ клѣткахъ съ выдвижнымъ поломъ. Висячая большая ванночка можетъ быть превращена въ спальню, причемъ ее слѣдуетъ хорошенько устлать сѣномъ или ватой, которыя необходимо чаще смѣнять. Въ средней части клѣтки устанавливается маленькое сучковатое деревцо для лазанья. Полъ клѣтки слѣдуетъ посыпать торфомъ и, только въ крайнемъ случаѣ, для этой цѣли можетъ быть употребленъ сухой чистый песокъ. Торфъ или песокъ долженъ быть ежедневно замѣняемы свѣжими. Всѣ эти обезьяны хорошо переносятъ обыкновенную комнатную температуру отъ 15° до 18° R. Обезьяны очень боятся сквознаго вѣтра, поэтому при провѣриваніи комнаты клѣтку необходимо ставить въ какой нибудь защищенный уголъ или прикрывать чѣмъ-нибудь. Кормомъ для нихъ служатъ всевозможныя насѣкомыя, — мучные черви, майскіе жуки и т. д. Онѣ привыкаютъ также къ сырому мясу, которое, однако, слѣдуетъ давать лишь въ самомъ небольшомъ количествѣ. Затѣмъ ихъ можно кормить яичнымъ желткомъ, булкой, финиками и спѣлыми сладкими плодами, смотря по времени года. Главнымъ условіемъ должна быть чистота какъ того помѣщенія, гдѣ содержатся обезьяны, такъ и ихъ самихъ, чего можно достигнуть частымъ вычесываніемъ паразитовъ.

Всѣ обезьяны чрезвычайно боятся холода. Если въ томъ помѣщеніи, гдѣ онѣ содержатся, слишкомъ падаетъ температура, то веселый нравъ обезьянъ сразу переходитъ въ молчаливое и печальное состояніе. Изъ болѣзней обезьянъ чаще всего приходится наблюдать чахотку, которую онѣ получаютъ или отъ простуды или частаго общенія съ чахоточными людьми. Обезьяны, больныя чахоткой, представляютъ очень грустное зрѣлище. Онѣ очень печальны и смотрятъ на сочувствующаго имъ человѣка жалобнымъ, какъ бы просящимъ взоромъ, охотно принимаютъ предлагаемыя имъ лѣкарства и, какъ бы сознавая добрыя намѣренія ухаживающаго за ними человѣка, позволяютъ производить надъ собою даже хирургическія операціи.

Другая очень распространенная болѣзнь содержимыхъ въ неволѣ обезьянъ — это заболѣваніе кончика хвоста: конецъ его изъязвляется, гноится и даже мертвѣетъ, и одна часть отпадаетъ за другой.

2267. **Литература**:

Н. Бланкъ. Попугай. Руководство къ выбору, содержанію, обученію и пр. Москва. 1902 г. Ц. 50 к.

А. Брэмъ. Жизнь животныхъ. Переводъ Р. Шмидтлейна подъ редакціей проф. П. Ф. Лесгафта. Спб. 1900 г. Изд. Т-ва Просвѣщеніе. 3 тома 24 рубля.

Быковъ. Акваріумъ и терраріумъ. Кіевъ. 1902 г. Ц. 30 к.

Н. Ѳ. Золотницкій. Акваріумъ любителя. Москва. 1890 г. (754 стр. и 189 рис.) Ц. 5 р.

Его-же. Золотая рыбка и ея варіететы. Ц. 1 р. 25 к.

Его-же. Дѣтскій акваріумъ. Ц. 1 р. 25 к.

Его-же. Водяныя растенія для акваріумовъ. Ц. 2 р. 50 к.

П. Ольхинъ. Чудеса водъ въ комнатѣ. Спб. Изд. М. Вольфа. 1867 г. Ц. 2 р.

А. И. Меллеръ. Руководство къ разведенію и содержанію канареекъ. Новгородъ. 1901 г. Ц. 50 к.

И. Святскій. Пѣвчія птицы. Спб. 1900 г. Изд. Сойкина. Ц. 60 к.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ. 22 Мая 1903 г.

Типографія В. Безобразова и К°. (Вас. Остр., 8 лин., № 45).

ВѢСТНИКЪ
„РУССКАГО ОБЩЕСТВА ПЧЕЛОВОДСТВА“,
ИЗДАВАЕМЫЙ ПОДЪ РЕДАКЦІЕЙ С. П. ГЛАЗЕНАПА,
профессора Императорскаго С.-Петербургскаго Университета, при сотрудничествѣ извѣстныхъ русскихъ пчеловодовъ,
выходитъ ежемѣсячно книжками въ два листа и болѣе съ иллюстраціями и безплатными приложеніями, по слѣдующей программѣ:
1) Правительственныя распоряженія, относящіяся до пчеловодства. 2) Дѣятельность Русскаго Общества Пчеловодства и его отдѣловъ, протоколы собраній, доклады членовъ, комиссій и проч. 3) Свѣдѣнія о дѣятельности пчеловодныхъ обществъ и вообще внутреннія пчеловодныя извѣстія. 4) Оригинальныя и переводныя статьи по всѣмъ отдѣламъ пчеловодства, включая сюда и культуру медоносныхъ растеній. 5) Статьи о способахъ примѣненія продуктовъ пчеловодства. 6) Заграничныя новости по пчеловодству. 7) Обозрѣніе литературы по пчеловодству. 8) Корреспонденціи о пчеловодствѣ. 9) Смѣсь. 10) Торговыя извѣстія о пчеловодствѣ. 11) Вопросы и отвѣты. 12) Почтовый ящикъ. 13) Объявленія.
Подписная цѣна: на годъ 2 рубля съ пересылкою иногороднимъ, или доставкою въ С.-Петербургѣ; на полгода 1 рубль 20 к. Гг. Члены Русскаго Общества Пчеловодства получаютъ журналъ съ пересылкою или доставкою всего за 1 рубль.
Для удобства Гг. подписчиковъ Вѣстникъ можетъ быть высылаемъ наложеннымъ платежомъ на первые нумера. Первый № Вѣстника вышелъ въ свѣтъ 1-го января.
Подписку слѣдуетъ адрессовать: Въ Русское Общество Пчеловодства, С.-Петербургъ, Екатерининскій каналъ, д. № 27.

НОВЫЯ ИЗДАНІЯ ЖУРНАЛА
„ВѢСТНИКЪ УЧИТЕЛЕЙ РИСОВАНІЯ“.
ПРАНГЪ. ЭЛЕМЕНТАРНЫЙ КУРСЪ ПРЕПОДАВАНІЯ ИСКУССТВА ДѢТЯМЪ ВЪ НАЧАЛЬНЫХЪ ШКОЛАХЪ.
Первый годъ обученія:
150 стр. съ 250 рис. Полный переводъ съ американскаго изданія подъ редакціей *А. Н. Смирнова*. Цѣна 1 р. 70 к. въ переплетѣ 2 р. 20 к.
Пособія для преподаванія рисованія по системѣ Прангa.
Стѣнная таблица спектра № 1 въ двѣнадцать спектральныхъ цвѣтовъ. Пособіе для изученія цвѣта. Цѣна 1 р. 25 к.
Прангъ. Цвѣтная бумага. Пособіе для изученія цвѣта. **Серія I.** Размѣръ листовъ 1½ × 8 дюймовъ. **Пакетъ № 1.** 12 спектральныхъ цвѣтовъ по одному листу каждаго цвѣта. Цѣна 3 к. **Пакетъ № 2.** 12 спектральныхъ цвѣтовъ по 25 листовъ каждаго цвѣта. (Для школъ.) Цѣна 70 к. **Серія II.** Размѣръ листовъ 3 × 8 дюймовъ. **Пакетъ № 1.** 12 спектральныхъ цвѣтовъ по одному листу каждаго цвѣта. Цѣна 6 к. **Пакетъ № 2.** 12 спектральныхъ цвѣтовъ по 25 листовъ каждаго цвѣта. (Для школъ). Цѣна 1 р. 40 к. **Прангъ.** Цвѣтныя пластинки. Пособіе для изученія цвѣта. **Пакетъ № 1.** Прямоугольники, круги и квадраты. Цѣна 25 к.
ПЕЧАТАЕТСЯ:
ПРАНГЪ. ЭЛЕМЕНТАРНЫЙ КУРСЪ ПРЕПОДАВАНІЯ ИСКУССТВА ДѢТЯМЪ ВЪ НАЧАЛЬНЫХЪ ШКОЛАХЪ.
Второй годъ обученія.
Полный переводъ съ послѣдняго американскаго изданія. Цѣна для внесшихъ деньги до выхода книги въ свѣтъ 1 р. 25 к. въ переплетѣ 1 р. 50 к.
Складъ въ конторѣ журнала „Вѣстникъ Учителей Рисованія“. *С.-Петербургъ, Озерной пер., д. № 9.*

F 12/218
801-16
1999

Домашнія животныя.

Составъ. *О. П. Викторовъ.*

РУМЯНЦЕВ. МУЗЕЙ * БИБЛІО-ТЕКА

Разведеніе домашней птицы.

Большинство сельскихъ хозяевъ до сихъ поръ смотрятъ на разведеніе домашней птицы не какъ на источникъ дохода, а скорѣе какъ на способъ наилучшей утилизаціи различныхъ органическихъ отбросовъ, почти всегда въ изобиліи имѣющихся подъ рукой въ ихъ обиходѣ. Кромѣ того тѣ породы, которыя они разводятъ, очень часто даже не даютъ возможности пользоваться мясомъ и яйцами птицъ въ такомъ количествѣ, какое необходимо для собственныхъ надобностей, не говоря уже о продажѣ. Между тѣмъ занятіе птицеводствомъ на раціональныхъ началахъ—занятіе чрезвычайно прибыльное и требующее для своего первоначальнаго заведенія самыхъ ничтожныхъ затратъ.

Для того, чтобы птицеводство давало прибыль, необходимы: выборъ подходящей породы, правильное устройство птичниковъ, раціональное кормленіе, разведеніе, уходъ и выращиваніе приплода, откармливаніе на убой, убиваніе и приготовленіе битой птицы къ продажѣ.

Кромѣ **доходнаго птицеводства** существуетъ еще т. назыв. **спортивное птицеводство.** Разумный птицеводный спортъ, подобно занятію доходнымъ птицеводствомъ—занятіе чрезвычайно интересное и увлекательное и, внѣ всякаго сомнѣнія, имѣющее важное значеніе для развитія птицеводства. Жаль только, что всѣ старанія нашихъ спортивныхъ птицеводовъ направлены главнымъ образомъ на выведеніе такихъ породъ, которыя очень часто прельщаютъ или своей величиной, или красотой наружности и пр., очень часто въ ущербъ другихъ не менѣе важныхъ качествъ, к. напр. носкость, мясистость, стойкость здоровья и пр.

Для хозяина, занимающагося доходнымъ птицеводствомъ, весьма важно, чтобы его птицы были особенно носкими. Достигнуть этого онъ можетъ, если въ теченіе болѣе или менѣе продолжительнаго времени, онъ будетъ выбирать для высиживанія исключительно яйца наилучшихъ несушекъ и затѣмъ оставлять на племя только лучшихъ несушекъ и пѣтуховъ такого же происхожденія. Такимъ путемъ **носкость** напр. куръ, мало по малу, правильно возрастая отъ генераціи къ генераціи, можетъ быть повышена до 200 и болѣе яицъ въ годъ съ каждой курицы. Почти то же можно сказать и о **мясистости** разводимыхъ породъ. Для выведенія хорошаго племени, изъ приплода бракуются всѣ болѣе мелкіе индивидуумы, а также происшедшіе отъ производителей хилаго здоровья и тѣлосложенія.

Всю Россію въ птицеводномъ отношеніи можно раздѣлить на три части: **сѣверную, среднюю и южную.** Сѣверная отличается длинной и суровой зимой и почвой мало пригодной для сельско-хоз. культуръ, что, конечно, вліяетъ на цѣны тѣхъ продуктовъ, какими должно кормить птицу; въ среднихъ

2011119442

и южныхъ губерніяхъ климатическія и почвенныя условія болѣе благопріятны: зимы короче и почвы болѣе производительны—здѣсь птицеводство распространено въ нѣсколько большей степени. Въ сѣверн. губ. крестьяне если держатъ птицу, то въ самомъ ограниченномъ количествѣ, птицы ихъ отличаются малымъ ростомъ и несутъ очень мелкія яйца. Въ среднихъ и въ особенности въ южныхъ губерніяхъ раціональное птицеводство больше развито. Благодаря климатическимъ условіямъ, а также мѣстами обильному и питательному корму, мѣстныя породы здѣсь болѣе пригодны для откорма и обильно несутся.

Больше всего разводятъ въ Россіи куръ и утокъ, разведеніе гусей распространено еще очень мало. Индѣекъ разводятъ главн. обр. на Кавказѣ, а также въ западныхъ и южныхъ губерніяхъ. Въ послѣдніе годы начало развиваться у насъ разведеніе фазановъ.

2268. **Доходъ отъ птицеводства** заключается въ яйцахъ, цыплятахъ, мясѣ, перьяхъ, пухѣ, пометѣ, потрохахъ (внутренностяхъ) у гусей и гребняхъ у пѣтуховъ. Количество яицъ, снесенныхъ въ годъ одною курицею, въ среднихъ губерніяхъ колеблется въ среднемъ отъ 70 до 180 шт. въ годъ. Только въ немногихъ образцовыхъ экономіяхъ цифра эта достигаетъ 200.

Русскія безпородныя и бойцовыя сносятъ въ годъ около 70 шт., доркингъ, крэвкеръ и флетскія около 80; русскія улучшенныя, віандотъ, гуданъ, кохинхины и плимутрокъ около 120 шт; брама — 130; испанскія и лонгшаны по 140; итальянскія и минорка — по 150; гамбургскія и красношапочныя по 180.

При скрещиваніи породъ для улучшенія русской курицы, когда желаютъ увеличить **носкость**, употребляютъ: Итальянокъ, Гамбургскихъ, Плимутрокъ; при желаніи увеличить **вкусъ и количество даваемаго мяса** пользуются породами: Доркингъ, Крэвкеръ, Гуданъ. Очень хорошую помѣсь даютъ кохинхины съ русской породой.

Когда скрещиваютъ съ крупной породой, то берутъ нашего пѣтуха и иностранную курицу, когда же скрещиваютъ съ мелкой породой, поступаютъ наоборотъ, т. е. берутъ нашу русскую курицу и иностраннаго пѣтуха. (См. рис. на стр. 1285).

Утки несутся, большею частью, 2 — 3 раза въ годъ, принося за все время носки отъ 40 до 150 шт. яицъ (простыя 40 — 60 шт., руанскія и эйльсбюри — 100—150 шт.). Гуси отъ 10 до 50 шт. („китайскія“ гусыни — 40 — 50 шт.). По количеству выводимыхъ въ годъ цыплятъ всѣхъ домашнихъ птицъ можно расположить слѣдующимъ образомъ: гусыня—12—15; индѣйка—12—18; утка 15 — 18 и курица 12—20. (Не лишне замѣтить, что количество сносимыхъ данной породой яицъ не стоитъ въ прямой пропорціи съ количествомъ выводимыхъ въ годъ цыплятъ и послѣднее, какъ увидимъ ниже, зависитъ отъ совсѣмъ другихъ причинъ).

Для полученія **перьевъ и пуха**, нѣкоторыхъ птицъ періодически (гусей—въ апр., іюлѣ и окт., утокъ—въ маѣ, іюнѣ и сент.) ощипываютъ. Гусакъ даетъ въ годъ около $1^2/_3$ фунт. перьевъ и $^1/_2$ ф. пуха, гусыня — 1 ф. перьевъ и $^1/_2$ ф. пуха.

Больше всего **помета** даетъ индюкъ — въ годъ до 27 ф., утка — до 20 ф., курица до 14 и голубь до 7 ф.

Самымъ дорогимъ и самымъ горячимъ считается пометъ голубей. Пометъ домашнихъ птицъ болѣе всего пригоденъ какъ быстро дѣйствующее удобреніе для огородныхъ и садовыхъ культуръ. На 1 дес. вносится его отъ 100 до 200 п. въ два пріема: первый разъ его запахиваютъ до посѣва, второй—сейчасъ послѣ посѣва — въ разбросъ по почвѣ.

2269. **Помѣщенія для птицъ** устраиваются различно, въ зависимости отъ числа птицъ. Если птицъ немного, то птичникъ съ весьма незначительными издержками можно устроить въ свободномъ флигелѣ конюшни или коровника. При большемъ числѣ птицъ, птичники устраиваются отдѣльно изъ дерева, глины, толя, кирпича или камней, связанныхъ цементомъ. Полъ въ птичникѣ лучше всего дѣлать асфальтовый, цементный или покрыть его каменными плитами.

Поверхъ пола располагается не толстый (около 2 верш.) торфяной слой, а

Рис. 344. Породы куръ.

надъ нимъ доски, плотно пригнанныя одна къ другой. Для сокращенія расходовъ, впрочемъ, подобное приспособленіе можно замѣнить 5—6 вершк. слоемъ плотно утрамбованной земли.

Такъ какъ сухость помѣщенія, гдѣ находятся птицы, является однимъ изъ важнѣйшихъ условій успѣшнаго разведенія птицъ, то всѣ матеріалы, изъ которыхъ предположено строить птичникъ, должны быть выбраны возможно сухими; при постройкѣ изъ кирпичей или камней, помѣщеніе, до заселенія его птицами, должно быть окончательно осушено при помощи переносныхъ печей. По этой же причинѣ слѣдуетъ избѣгать устройства птичника въ сырыхъ подвалахъ или мѣстахъ, подверженныхъ стоку водъ. Для поддержанія постоянной сухости и чистоты воздуха, внутри помѣщенія очень полезно устраивать вентиляціонныя трубы.

Вентиляціонныя трубы устраиваются такимъ обр.: одна деревянная труба, обшитая снаружи войлокомъ, проводится въ одинъ уголъ птичника, причемъ труба эта доходитъ почти до пола; другая же, устроенная подобно первой, помѣщается въ другомъ углу—труба эта гораздо короче и кончается почти у потолка. Извнѣ трубы эти подымаются надъ крышей на одинаковую высоту и во избѣжаніе попаданія въ нихъ различныхъ атмосферныхъ осадковъ прикрыты сверху дощечками въ видѣ кровли. Внутри птичника трубы эти снабжены плотно закрывающимися задвижками. Когда желаютъ освѣжить птичникъ, открываютъ сразу обѣ трубы. Свѣжій воздухъ врывается въ болѣе длинную трубу, теплый же испорченный воздухъ выходитъ наружу изъ болѣе короткой. Во время сильныхъ морозовъ трубы забиваются сѣномъ или соломой.

Фасадъ птичника въ мѣстностяхъ съ жаркимъ лѣтомъ лучше всего направить на востокъ, съ болѣе холоднымъ—на югъ. Такъ какъ обиліе свѣта необходимо птицамъ, то птичникъ долженъ быть снабженъ большими окнами съ двойными рамами зимой, какъ для наилучшаго сохраненія тепла внутри помѣщенія, такъ и для предотвращенія замерзанія стеколъ, могущаго препятствовать проникновенію свѣта. Изнутри окна затягиваются проволочными сѣтками, а снаружи къ окнамъ приспособляются ставни. Двери должны плотно закрываться и не имѣть щелей. Двойныя двери предпочтительнѣе ординарныхъ.—Кромѣ того очень хорошо при входѣ въ птичникъ устраивать сѣни, чтобы холодный воздухъ, при открываніи дверей зимой, не врывался сразу въ помѣщеніе съ птицами. Внутрен. стѣны птичника, если онѣ сдѣланы изъ дерева, должны быть хорошенько оштукатурены, чтобы воспрепятствовать паразитамъ гнѣздиться въ щеляхъ. Крышу птичника необходимо устраивать изъ различныхъ дурныхъ проводниковъ тепла, какъ напр. дерева, соломы.

2270. **Печи** устраиваютъ каменныя или переносныя желѣзныя, не дающія угара или дыма. Впрочемъ топить ихъ приходится очень рѣдко, т. к. температура около 8° R. зимой вполнѣ достаточна для птицъ.

2271. **Размѣры птичника.** Птичникъ на 20—30 куръ дѣлается въ 5 арш. длины, 3 арш. ширины и, по крайней мѣрѣ, 3—4 арш. высоты. Никогда не слѣдуетъ дѣлать ихъ очень тѣсными, хотя и очень большіе птичники также не практичны, т. к. ихъ труднѣе содержать въ чистотѣ. Въ большомъ хозяйствѣ поэтому гораздо цѣлесообразнѣе строить нѣсколько небольшихъ примыкающихъ одинъ къ другому птичниковъ, чѣмъ одинъ большой. Часть курятника оставляется обыкновенно свободной, чтобы птицы могли разгуливать и рыться въ сухомъ пескѣ, небольшая куча котораго всегда должна находиться въ этой части; другая часть приспособляется для вывода цыплятъ и ночлега птицъ.

2272. **Насѣсти** дѣлаются изъ брусковъ или жердей хорошаго дерева безъ червоточины и щелей. Насѣсти (поперечный разрѣзъ насѣсти изображенъ на рис. 345) должны быть хорошо выстроганы и имѣть въ толщину не менѣе 3 дюймовъ, т. к. на очень тонкихъ насѣстяхъ птицѣ не-

удобно сидѣть. Для крупныхъ птицъ насѣсти дѣлаются не круглыми, а плоскими. Для удобнаго сидѣнія каждой курицѣ надо не менѣе 5 вершк. по длинѣ насѣсти—этимъ опредѣляется длина насѣстей. Для болѣе крупныхъ птицъ насѣсти дѣлаются соотвѣтственно длиннѣе. Насѣсти

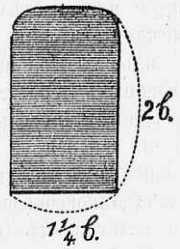


Рис. 345. Поперечн. разрѣзъ насѣсти.

не прибиваются наглухо къ стѣнкамъ птичника, а вставляются концами въ деревянныя гнѣзда (см. рис. 346), тогда онѣ всегда безъ труда могутъ быть вынимаемы и очищаемы отъ грязи.

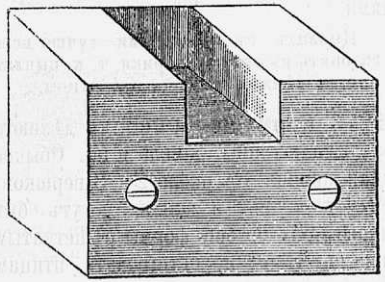


Рис. 346. Деревян. „гнѣздо“ для насѣсти

Располагаются насѣсти горизонтально и на одной высотѣ; разстояніе между сосѣдними насѣстями должно быть не менѣе 8—10 вершковъ. Расположеніе насѣстей на одной высотѣ предотвращаетъ драки, часто возникающія въ птичникѣ изъ за захвата болѣе высокихъ насѣстей, къ которымъ большинство птицъ чувствуетъ особую склонность, а болѣе или менѣе значительные промежутки между насѣстями даютъ возможность птицамъ располагаться на нихъ вполнѣ свободно, не мѣшая другъ другу. Насѣсти располагаются ближе къ полу (4—18 вершк.) для цыплятъ и значительно выше для взрослыхъ птицъ (не ниже 10—11 вершковъ). Моютъ насѣсти горячей водой съ мыломъ и щелокомъ и затѣмъ хорошенько натираютъ керосиномъ.

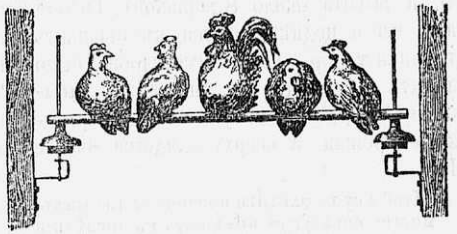


Рис. 347. Насѣсти другого типа

Иногда устраиваютъ и болѣе сложныя насѣсти, вродѣ представленныхъ на рис. 347 и 348.

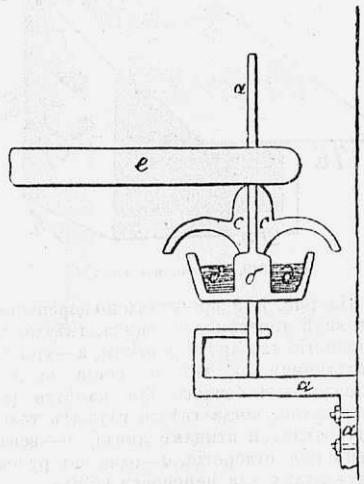


Рис. 348. Насѣсти другого типа.

На второмъ рисункѣ а, а изображаетъ привинченный къ стѣнѣ металлическій стержень, на немъ, прикрѣплена чашка (б) съ крышкой (с), не плотно прикрывающей чашку; въ чашку наливается масло (д), а на стержень (а) укрѣпляется деревянная насѣсть (е).

Такія насѣсти предохраняютъ птицъ отъ нападенія насѣкомыхъ.

Чтобы удобнѣе было собирать птичій пометъ, подъ насѣстями прибиваютъ нѣсколько наклонно доски.

2273. **Гнѣзда.** На высотѣ 3—8 вершк. отъ полу устраиваются гнѣзда. Число гнѣздъ не должно быть очень мало, т. к. при недостаткѣ гнѣздъ птицы ссорятся между собою. Лучшими гнѣздами считаются ящики изъ тонкихъ дощечекъ. Наилучшая длина и ширина такихъ гнѣздъ 8—10, и высота около 8 вершковъ. Гнѣзда чаще всего подвѣшиваются къ стѣнкамъ птичника т. обр., чтобы ихъ удобно было снимать и чистить. На дно гнѣздъ насыпаютъ торфъ или золу, немного персидскаго порошка, а сверху кладется мягкое сѣно.

Чтобы куры охотнѣе неслись въ гнѣздахъ, многіе совѣтуютъ помѣщать въ послѣднія по одному искусственному яйцу, т. к. замѣчено, что многія птицы лучше несутся тамъ, гдѣ уже есть яйца.

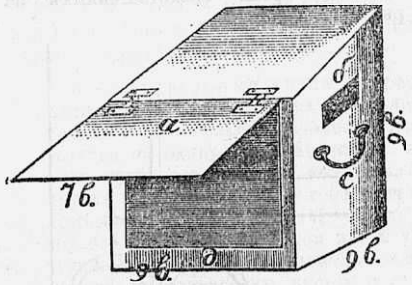


Рис. 349. Переносное гнѣздо.

На рис. 349 представлено переносное, въ видѣ деревяннаго ящика, гнѣздо: д—отверстіе для прохода птицы, а—крышка, надѣваемая на гнѣздо, когда въ немъ насиживаетъ безпокойная насѣдка (она снимается, когда гнѣздо служитъ только для откладки птицами яицъ), б—вентиляціонное отверстіе, с—одна изъ ручекъ, служащихъ для переноски гнѣзда.

2274. **Устройство дворика.** Около птичника необходимо устроить дворикъ, гдѣ бы птица могла прогуливаться. Одна часть такого дворика должна быть покрыта крупнымъ пескомъ и обсажена кустарниками, другая же—должна представлять небольшую лужайку. Зеленый выгонъ необходимъ для птицъ, но пускать на него можно ихъ только въ совершенно сухую погоду. Слѣдуетъ избѣгать выпускать птицъ рано утромъ или поздно вечеромъ, когда на травѣ бываетъ роса. Мѣстами на дворикѣ можно устроить насѣсти, а надъ частью его слѣдуетъ устроить небольшой досчатый навѣсъ, куда бы птицы могли укрываться отъ дождя или палящихъ лучей солнца.

Съ краевъ птичій дворикъ обносится оградой, которую можно сдѣлать или изъ натянутыхъ между столбами желѣзныхъ сѣтокъ, или изъ деревянныхъ вертикально поставленныхъ жердей. Чтобы отучить птицъ перелетать черезъ изгородь, къ послѣдней въ верхней ея части прибиваютъ (съ наклономъ внутрь двора) деревянныя планки (длиною около 12 вершк.), а между ними натягиваютъ (параллельно одна другой) 4—5 рядовъ желѣзныхъ проволокъ. Внизу забора (если онъ не сдѣланъ сплошнымъ изъ досокъ) прибиваютъ доски (на 8—10 вершковъ отъ земли), чтобы воспрепятствовать цыплятамъ уходить изъ дворика между жердей.

Гдѣ много воронъ и ястребовъ, птичьи дворики покрываются сверху веревочными сѣтями.

Цыплятъ съ насѣдками лучше всего загонять въ другіе дворики, т. к. цыплятъ иногда обижаютъ взрослыя птицы.

2275. **Кормушки и поилки** дѣлаются изъ дерева, глины, цинка и пр. Обыкновенная ширина ихъ около 2—3 вершковъ. Сверху кормушки и поилки могутъ быть прикрываемы особой формы рѣшетчатыми ящиками, чтобы препятствовать птицамъ забираться въ нихъ и производить безпорядокъ.

Вода, наливаемая въ поилки, должна быть чистою и почаще мѣняться. Оставлять куръ безъ воды, въ особенности

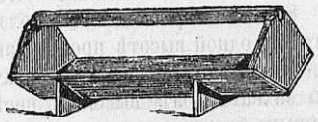


Рис. 350. Деревян. кормушка.

лѣтомъ, даже на короткое время не слѣдуетъ, т. к. тогда у нихъ скоро пріобрѣтаются различныя дурныя привычки, вродѣ выпиванія яицъ и пр.

На рис. 350, 351, 352 изображены деревянныя кормушки, рис. 353 изображаетъ жестяную кормушку съ проволо-

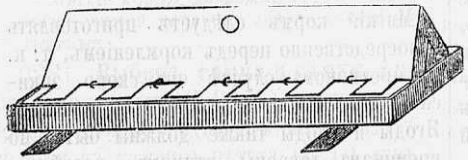


Рис. 351. Деревян. кормушка.

ками для кормленія цыплятъ; разстояніе между проволокъ таково, что взрослая птица не можетъ просунуть внутрь кор-

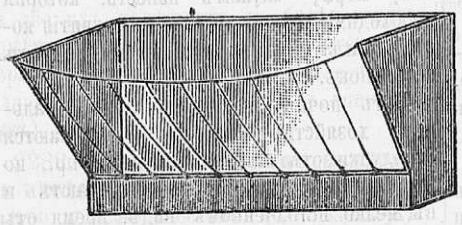


Рис. 352. Кормушка для зелени.

мушки голову; на рис. 352 представлена кормушка для зелени.

Рис. 354, 355, 356 изображаютъ по-

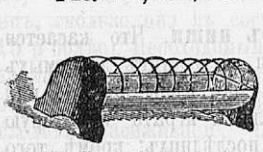


Рис. 353. Кормуш. для цыплятъ.

Рис. 354. Поилка.

илки. Изъ нихъ двѣ первыя сдѣланы изъ обожженной глины, а послѣдняя — изъ стекла и цинка.

2276. **Основныя правила при уходѣ за птицами** слѣдующія:

1) Кормленіе должно быть правильнымъ, т. е. кормъ долженъ даваться ежедневно въ одно и тоже время и въ такомъ количествѣ, чтобы птицы были сыты; выборъ кормовъ долженъ соотвѣтствовать породамъ птицъ; всѣ корма должны быть безусловно свѣжими, вода—чистою.

2) Переходъ отъ одного корма къ другому долженъ совершаться постепенно.

3) Птицъ необходимо оберегать отъ сырости, дождя и снѣга, держать на тепломъ и сухомъ полу, тщательно убирая съ него нечистоты. Воздухъ въ помѣще-

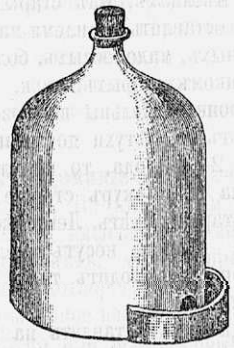


Рис. 355. Поилка.

ніи, гдѣ зимуютъ птицы, долженъ быть чистымъ и сухимъ, наилучшая температура воздуха—около 8° R. Рѣзкой перемѣны температуры слѣдуетъ избѣгать.

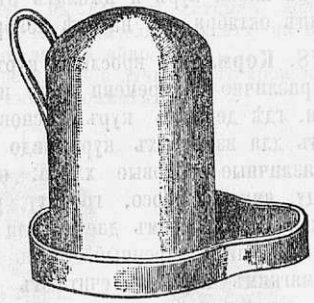


Рис. 356. Поилка другого типа.

4) Заболѣвшая птица должна быть немедленно удаляема изъ общаго помѣщенія.

5) Для предупрежденія занесенія заразы, купленную на сторонѣ птицу слѣдуетъ недѣли двѣ содержать отдѣльно и только тогда пускать къ своимъ.

6) Если зараза появляется по сосѣдству, то принимаютъ всѣ мѣры, чтобы птица и ухаживающіе за ней люди не сообщались съ сосѣднимъ дворомъ, гдѣ замѣчены заразныя заболѣванія.

2277. **Куры. Выборъ куръ на племя** производится осенью, въ сентябрѣ или октябрѣ мѣсяцахъ. Изъ старыхъ куръ не слѣдуетъ оставлять на племя малоносныхъ, легковѣсныхъ, малорослыхъ, болѣзненныхъ или слишкомъ старыхъ; т. к. куры наиболѣе производительны въ возрастѣ отъ 1—3 лѣтъ, а пѣтухи достигаютъ полной силы въ 2—3 года, то не слѣдуетъ выбирать на племя куръ старше 4 и пѣтуховъ старше 3 лѣтъ. Легковѣсныя и малорослыя курицы несутъ мелкія яйца, изъ которыхъ выходитъ такое же мелкое потомство.

Изъ цыплятъ оставлять на племя слѣдуетъ тѣхъ, которые вывелись раньше, т. к. цыплята изъ позднихъ выводковъ слабы, очень часто болѣзненны и гораздо труднѣе переносятъ зиму.

Болѣе рослыхъ и веселыхъ цыплятъ лучше оставлять на племя, предпочитая ихъ мелкимъ и вялымъ. Всѣхъ невыбранныхъ на племя куръ и цыплятъ рѣжутъ въ концѣ октября или началѣ ноября.

2278. **Кормленіе** врослыхъ куръ бываетъ различно по времени года и мѣстности, гдѣ держатъ куръ. Основнымъ кормомъ для взрослыхъ куръ надо считать различные зерновые хлѣба: овесъ, пшеницу, ячмень, просо, гречиху, рожь, кукурузу. Мягкій кормъ дается или размоченный, или запаренный. Очень хорошимъ мягкимъ кормомъ считаютъ пшеничныя отруби, смѣшанныя съ толчеными яичными скорлупами, зеленью и различн. кухонными отбросами. Позднею осенью, зимою и весною къ такому мягкому корму прибавляютъ еще свѣжихъ дробленыхъ костей и мяса и даютъ его слегка нагрѣтымъ. Давать курамъ много мясной пищи не слѣдуетъ, т. к. отъ злоупотребленія этой пищей у нихъ очень часто развивается поносъ. Всякій зеленый кормъ, капусту, рѣпу, морковь и пр. даютъ главнымъ образомъ зимою и весною, когда еще нѣтъ травы.

При дачѣ сухихъ зеренъ никогда не слѣдуетъ давать курамъ смѣсь различныхъ зеренъ, т. к. очень часто изъ всего корма они начинаютъ выбирать только самыя любимыя, оставляя тѣ, которыя имъ нравятся меньше.

Мягкій кормъ слѣдуетъ приготовлять непосредственно передъ кормленіемъ, т. к. въ противномъ случаѣ онъ скоро закисаетъ и становится вреднымъ для птицъ. Ягоды и плоды также должны быть по временамъ даваемы птицамъ— послѣднія ихъ очень любятъ и въ этомъ кормѣ содержится много питательныхъ веществъ.

Какъ необходимое дополненіе ко всякому корму служитъ известь, которая необходима курамъ какъ для развитія костей, такъ и для приготовленія яичныхъ скорлупокъ.

Вотъ почему во всякомъ раціональномъ хозяйствѣ никогда не бросаются скорлупки отъ яицъ и раковъ и пр., но ихъ всегда сохраняютъ, высушиваютъ и въ мелко истолченномъ видѣ, время отъ времени, примѣшиваютъ въ кормъ птицамъ. Для увеличенія аппетита очень полезно иногда мѣнять составъ даваемыхъ кормовъ.

2279. **Выборъ пищи**. Что касается вліянія мѣстности на составъ даваемыхъ кормовъ, то, конечно, цѣны на тотъ или другой кормъ должны играть нѣкоторую роль въ выборѣ послѣднихъ; кромѣ того въ мѣстностяхъ съ болѣе теплымъ климатомъ слѣдуетъ возможно меньше давать мясной пищи, а больше различныхъ зеренъ, плодовъ и зелени.

2280. **Кормить куръ**, какъ и другихъ птицъ, можно три раза въ день: утромъ, въ полдень и вечеромъ. Давать сразу по многу корма, сколько онѣ не могутъ съѣсть за одинъ разъ, не слѣдуетъ. Разбрасывать кормъ или разставлять въ кормушкахъ надо съ такимъ разсчетомъ, чтобы всѣ птицы имѣли къ нему одинаково свободный доступъ, т. к. иначе легко возникаютъ ссоры и болѣе сильныя оттѣсняютъ слабыхъ. Теплый кормъ даютъ преимущественно утромъ.

Въ годъ на 1 курицу слѣдуетъ положить около 2 пуд. зернового корма, если

нихъ держать почти исключительно на зернѣ.

Мягкіе корма, даваемые лѣтомъ холодными, зимой слѣдуетъ давать слегка согрѣтыми.

2281. **Выборъ самца и самки**, какъ уже было говорено (§ 2277), производится осенью. Птицъ раздѣляютъ по гнѣздамъ, полагая на каждаго пѣтуха по 10 куръ. Однако, чѣмъ пѣтухъ старше, тѣмъ меньше самокъ можно подпускать къ нему. Когда желаютъ, чтобы насѣдки сѣли на яйца въ мартѣ или апрѣлѣ мѣсяцѣ, то мѣсяца за два ихъ помѣщаютъ въ болѣе теплое помѣщеніе и начинаютъ кормить теплымъ кормомъ съ примѣсью различныхъ возбуждающихъ веществъ (напр. овесъ, конопля, лукъ).

2282. **Насиживаніе яицъ и уходъ за насѣдкой**. Для насиживанія годятся только недавно снесенныя (одно или двухъ недѣльныя) яйца, сохранявшіяся до того въ прохладномъ, темномъ, сухомъ и защищенномъ отъ пыли помѣщеніи. Подъ одну насѣдку можно положить столько яицъ, сколько она въ состояніи покрыть (15 и болѣе). Необходимыми условіями для удачнаго насиживанія являются: свѣжій воздухъ и чистота помѣщенія, гдѣ происходитъ насиживаніе, чистота гнѣзда, полнѣйшее спокойствіе и окружающая температура не ниже 10—12° R.

Если недостатокъ мѣста не позволяетъ каждой насѣдкѣ отвести отдѣльное помѣщеніе, гнѣзда съ насѣдками держатъ закрытыми и куръ выпускаютъ изъ нихъ только раза два—три въ день, на 10—15 мин. каждый разъ, чтобы прогуляться и покормиться на свободѣ. Когда насѣдка оставитъ гнѣздо, яйца осматриваются, нѣтъ-ли случайно разбитыхъ или испачканныхъ испражненіями. Яйца разбитыя удаляются, всѣ же испачканныя— осторожно вынимаются изъ гнѣзда и обмываются тепловатой водой, вытираются тряпкой и кладутся въ тоже самое или другое гнѣздо, если старое очень перепачкано.

2283. **Паразиты**. Если во время насиживанія, на яйцахъ или на насѣдкѣ будутъ замѣчены паразиты, то, когда насѣдка оставитъ гнѣздо, чтобы покормиться, всѣ яйца осторожно вынимаются и находящееся подъ ними сѣно замѣняется свѣжимъ и вся внутренность гнѣзда посыпается персидскимъ порошкомъ. Насѣдку также можно немного пообсыпать персидскимъ порошкомъ или немного смазать у нея подъ крыльями эйкалиптовымъ масломъ.

2284. **Изслѣдованіе яицъ** (см. также §§ 39, 40 и 41). На пятый или шестой день отъ начала насиживанія, яйца изслѣдуются на свѣтѣ, чтобы опредѣлить нѣтъ-ли не оплодотворенныхъ, т. назыв. болтуновъ. Такое изслѣдованіе можетъ быть произведено при помощи обыкновенной (ярко-горящей) лампы или овоскопа.

На прилагаемомъ рисункѣ (см. рис. 357) изображенъ овоскопъ сист. Арну. Главная часть этого прибора бензиновая лампочка съ особо устроеннымъ металлическимъ колпакомъ. Подлежащія изслѣдованію яйца помѣщаются въ особое отверстіе въ колпакѣ острымъ концомъ внизъ. Наблюдатель смотритъ на пламя лампы черезъ яйцо.

Изслѣдованіе лучше всего производить въ темной комнатѣ.

Рис. 357. Овоскопъ сист. Арну.

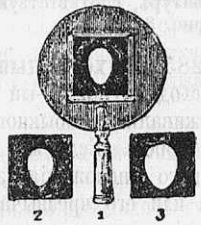


Рис. 358. Овоскопъ сист. Воателье.

Рис. 358 изображаетъ овоскопъ сист. Воателье. Устройство его еще проще предъидущаго. На деревянной ручкѣ (1) укрѣпленъ жестяной кружокъ съ квадратнымъ вырѣзомъ по серединѣ, въ этотъ вырѣзъ вставляются куски чернаго картона съ вырѣзами по серединѣ

для яицъ (2 или 3, смотря по величинѣ изслѣдуемыхъ яицъ). Изслѣдованіе производится слѣдующимъ образомъ: въ одну руку берутъ овоскопъ, въ другую яйцо, яйцо прикладываютъ къ вырѣзу овоскопа и приборъ приближаютъ къ свѣту ярко горящей лампы.

На 5—6 день отъ начала насиживанія въ правильно развивающемся яйцѣ можно увидѣть по серединѣ темное пятно съ идущими отъ него въ разныя стороны красноватыми нитями (зародышъ). Рис. 359 представляетъ видъ яйца подъ овоскопомъ послѣдовательно на 5—6, 12—13 и 18—20 день отъ начала насиживанія.

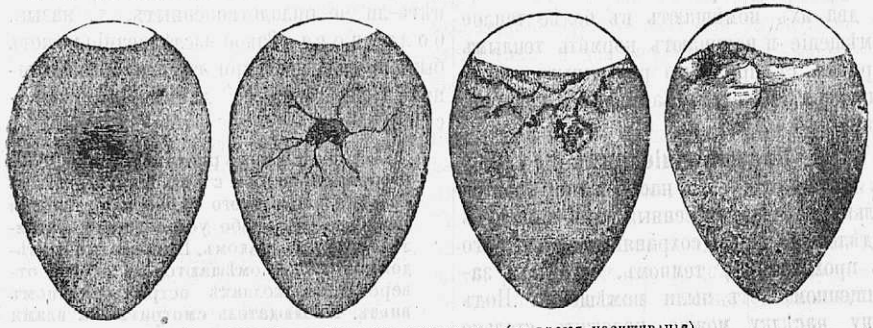


Рис. 359. Видъ яйца подъ овоскопомъ (во время насиживанія).

Овоскопъ очень полезенъ во всякомъ хозяйствѣ и съ помощью его можно отличить также свѣжее яйцо отъ несвѣжаго, т. к. если яйцо несвѣжее, то оно плохо просвѣчиваетъ, на скорлупѣ его видно чрезвычайно много неровностей и синеватыхъ пятенъ, а въ тупомъ концѣ яйца ясно различается большой свѣтлый контуръ, соотвѣтствующій пустотѣ яйца (рис. 359).

2285. **Выходъ цыплятъ изъ яицъ** происходитъ на 21-ый день отъ начала высиживанія и обыкновенно совершается самъ собою. Если же, вслѣдствіе ненормальнаго положенія зародыша внутри яйца или его чрезвычайной слабости, вылупленіе не можетъ произойти естественнымъ путемъ, то слѣдуетъ помочь цыпленку выклюнуться изъ яйца. Для этого осторожно при помощи толстой иглы производятъ проколы скорлупы и затѣмъ при помощи маленькихъ ножницъ начинаютъ отдѣлять кусочки скорлупы вмѣстѣ съ надскорлупной плевой. Операцію производятъ до тѣхъ поръ, пока не покажется, хотя въ самомъ незначительномъ количествѣ, кровь, тогда яйцо снова на время подкладывается подъ насѣдку.

Черезъ нѣкоторое время операцію опять начинаютъ и продолжаютъ такъ, пока не освободится голова цыпленка. Дальнѣйшаго открыванія не производятъ и, подложивъ яйцо подъ насѣдку, предоставляютъ цыпленку дальнѣйшее вылупленіе произвести самостоятельно.

Половинки отъ вылупляющихся яицъ должны быть тотчасъ же удаляемы изъ гнѣздъ.

Такъ какъ цыплята вылупляются обыкновенно не сразу, а постепенно, то всѣхъ уже вылупившихся и достаточно обсохшихъ подъ насѣдкою цыплятъ, слѣдуетъ отдѣлить отъ матери и посадить въ ящикъ, обитый изнутри фланелью и наполненный пухомъ. Ящикъ ставится въ теплое мѣсто и въ него помѣщаютъ всѣхъ вылупляющихся цыплятъ, пока не выклюнится послѣдній въ выводкѣ. Тогда устраиваютъ свѣжее гнѣздо, помѣщаютъ ихъ въ него и, накормивъ и напоивъ матку, подсаживаютъ ее къ нимъ.

Нѣкоторые, кромѣ того, совѣтуютъ смазать у выведшей цыплятъ насѣдки подъ крыльями и у основанія хвоста деревяннымъ масломъ.

2286. **Кормить цыплятъ**, вылупившихся изъ яицъ, въ теченіи первыхъ двухъ сутокъ не слѣдуетъ совершенно ничѣмъ. На третій день цыплятамъ можно дать воду и затѣмъ съ 4—5 дня можно начать кормить крутосвареннымъ и мелконарубленнымъ яйцомъ. Сразу слѣдуетъ давать корму немного, но лучше почаще—часа черезъ 2—$2^1/_2$.

Приблизительно въ недѣльномъ возрастѣ цыплятамъ можно начать давать крутосваренную изъ просо кашу, хорошенько перемѣшавъ ее съ круто-свареннымъ яйцомъ. Затѣмъ на 9 день можно оставить кормленіе яйцомъ и перейти главнымъ образомъ на кашу, сваренную изъ пшена, ячменя и гречихи. Разъ въ день къ такой кашѣ можно прибавлять небольшое количество мелко истолченной яичной и раковой скорлупы, различной зелени, отваренныхъ плодовъ и овощей, мелко нарубленныхъ кусочковъ полу-сырого мяса и мелко раздробленныхъ вполнѣ свѣжихъ костей. Когда цыплята достигнутъ семинедѣльнаго возраста, ихъ можно начать кормить сухимъ зерномъ, какъ взрослыхъ.

Кормить насѣдку слѣдуетъ всегда вмѣстѣ съ цыплятами и тѣмъ же самымъ кормомъ, хотя для экономіи и можно ее еще прикармливать на сторонѣ, отдѣльно отъ цыплятъ, другимъ кормомъ.

2287. **Помѣщенія для цыплятъ** должны быть сухими, свѣтлыми и теплыми, содержать ихъ слѣдуетъ въ возможной чистотѣ. До 2-хъ мѣсяцевъ насѣстей цыплятамъ дѣлать не надо, послѣ же этого возраста насѣсти для нихъ устраиваются возможно ниже къ землѣ (вершка на 4—5). Первое время насѣдокъ съ цыплятами лучше всего держать отдѣльно отъ остальныхъ птицъ въ особыхъ курятникахъ и только послѣ $2^1/_2$—3 мѣс. ихъ можно перевести въ общій курятникъ.

Такъ какъ цыплята, содержимые въ общихъ курятникахъ, любятъ забираться на тѣ же насѣсти, гдѣ сидятъ и взрослыя, то, чтобы облегчить имъ это, устраиваютъ нѣсколько вспомогательныхъ насѣстей, какъ-бы образуя подобіе лѣстницы изъ насѣстей.

Куриныхъ цыплятъ, начиная съ третьяго мѣсяца, надо раздѣлить и держать отдѣльно до того возраста, когда спариваніе слѣдуетъ считать естественной и необходимой потребностью (т. е. не ранѣе 7—9 мѣс.).

2288. **Индѣйки**. Разведеніе и уходъ за индѣйками требуютъ значительно больше труда и умѣнія, чѣмъ разведеніе и уходъ за курами. Помѣщеніе для индѣекъ устраивается въ общемъ по тому же плану, какъ и для куръ; оно также должно быть сухимъ, теплымъ и свѣтлымъ. Чистота и здѣсь необходимое условіе для благоденствія птицъ. Насѣсти дѣлаются изъ прочнаго дерева и обтачиваются такимъ образомъ, чтобы онѣ имѣли слегка плоскую форму. Располагаются насѣсти горизонтально и приблизительно на высотѣ 2—$2^1/_2$ арш. отъ земли. Въ каждомъ отдѣльномъ курятникѣ помѣщаютъ не болѣе 30 индѣекъ и 3—4 индѣйск. пѣтуховъ. На каждаго самца полагается отъ 6 до 10 самокъ, хотя можно дать и до 15.

Весной, во время усиленной половой дѣятельности, лучше не давать каждому самцу болѣе 5 самокъ, такъ какъ иначе часть яицъ можетъ оказаться неоплодотворенною. Гнѣзда для индѣекъ устраиваются отдѣльно въ особомъ помѣщеніи съ небольшимъ окномъ; въ помѣщеніе это не допускаются ни индѣйскіе пѣтухи, ни индѣйки безъ яицъ. По стѣнамъ этого помѣщенія, на высотѣ приблизительно около $^3/_4$ арш. располагаются гнѣзда.

Внутренность гнѣздъ устилается мягкимъ сѣномъ или соломой. Дворики, служащіе для прогулки индѣекъ, должны быть отдѣлены отъ дворико въ другихъ птицъ, такъ какъ въ противномъ случаѣ индюки и индѣйки будутъ часто обижать послѣднихъ.

Кладку яицъ весной индѣйки начинаютъ въ февралѣ или мартѣ. Такъ какъ индѣекъ съ яйцами необходимо сейчасъ же уединять въ помѣщенія съ гнѣздами, то для этого, ежедневно утромъ послѣ дачи корма, всѣхъ индѣекъ, безъ исключенія, ощупываютъ и тѣхъ, которыя намѣрены нестись, немедленно отдѣляютъ и оставляютъ уединенными до полудня, къ какому времени индѣйка обыкновенно успѣваетъ снести яйцо. Индѣйки несутся обыкновенно три раза въ году: весной—

въ февралѣ, мартѣ, лѣтомъ — съ конца іюля и затѣмъ въ августѣ.

При разведеніи птицъ на племя лучшими яйцами считаются весеннія; для вывода же мясной птицы лучше употреблять яйца снесенныя въ іюлѣ и августѣ мѣсяцахъ.

Кладутъ индѣйки не ежедневно, а черезъ день. Насиживать индѣйка начинаетъ тогда, когда снесетъ 11—17 яицъ. Какъ „насѣдки“ — индѣйка птица образцовая. Бывали случаи, что индѣйки, сидящія на яйцахъ, умирали съ голода, если имъ забывали давать кормъ. Любовью къ насиживанію этихъ птицъ птицеводъ иногда пользуется для того, чтобы индѣйкѣ, уже выведшей свой выводокъ, подложить куриныхъ или другихъ яицъ (подъ индѣйку можно класть до 30 и болѣе куриныхъ яицъ). Впрочемъ, если индѣйка выведетъ куриныхъ цыплятъ, то, вскорѣ по вылупленіи послѣднихъ, ихъ необходимо отдѣлить отъ нея и отдать на воспитаніе какой-нибудь куриной насѣдкѣ. Индѣйка сидитъ на яйцахъ около четырехъ недѣль (28—32 дня) и затѣмъ начинается вылупленіе цыплятъ.

Хорошимъ кормомъ для насѣдки считается — овесъ, ячмень, хлѣбъ и небольшое количество зелени. Около гнѣзда всегда должна находится поилка съ хорошей чистой водой, т. к. если индѣйка будетъ страдать отъ жажды, она легко можетъ занятся разбиваніемъ и выпиваніемъ подложенныхъ подъ нее яицъ.

Случается, что насѣдка не желаетъ сѣсть на яйца, тогда поступаютъ слѣдующимъ образомъ: поздно вечеромъ помѣщаютъ въ гнѣздо, поставленное въ полутемное мѣсто, нѣсколько штукъ искусственныхъ, согрѣтыхъ въ теплой водѣ яицъ, сажаютъ на нихъ насѣдку и закрываютъ ее сѣткой. На другой день насѣдку снимаютъ съ гнѣзда, обильно кормятъ и опять усаживаютъ такимъ же образомъ. Обыкновенно дней черезъ 5—6 насѣдка усидится и подъ нее можно подложить настоящихъ яицъ.

Если, напротивъ, насѣдка будетъ выражать желаніе сѣсть на яйца не во время и птицеводъ захочетъ ее разгулять, то лучше всего перемѣнить слишкомъ питательный кормъ на болѣе легкій, какъ напр. на капустные листья, вареный картофель, зелень. Въ воду для питья въ такомъ случаѣ полезно бросать кусочекъ негашеной извести или глауберовой соли, взятой на кончикъ ножа.

Такъ какъ вылупленіе цыплятъ обыкновенно совершается не одновременно, а растягивается иногда дня на два, то, подобно тому какъ мы говорили о куриныхъ цыплятахъ, молодыхъ индюшатъ слѣдуетъ, по мѣрѣ выхода изъ яицъ, сейчасъ же отдѣлять въ особые согрѣвательные ящики и оставлять въ нихъ до вылупленія изъ яицъ послѣдняго цыпленка, когда ихъ опять можно возвратить маткамъ. Первыя сутки молодыхъ индюшатъ оставляютъ безъ корма, затѣмъ имъ даютъ, такъ же какъ и обыкновеннымъ куринымъ цыплятамъ, мелко-нарубленныя и сваренныя въ крутую яйца.

Первые мѣсяцы индюшата чрезвычайно чувствительны къ сырости и рѣзкимъ перемѣнамъ температуры, почему весь выводокъ вмѣстѣ съ насѣдкой лучше всего держать отдѣльно отъ остальныхъ индѣекъ, водворяя ихъ въ какое-нибудь нежилое, но теплое (съ темпер. не менѣе 15° R) помѣщеніе. Полъ этого помѣщенія покрывается слоемъ песка и золы. Черезъ нѣсколько дней, когда индюшата немного окрѣпнутъ, ихъ можно мало по малу начинать кормить молочной кашей, смѣшанной съ мелко нарубленной зеленью латука или горошка, размоченнымъ въ молокѣ бѣлымъ хлѣбомъ, свареннымъ на молокѣ рисомъ, гречневой кашей растертой съ круто-сваренными яйцами и пр. отборнымъ и безусловно свѣжимъ кормомъ.

Чѣмъ больше разнообразятъ кормъ, тѣмъ лучше. Съ трехнедѣльнаго возраста индюшатъ начинаютъ понемногу пріучать къ болѣе дешевому и грубому корму: просо, творогу, ядрицѣ, смѣшанной съ простоквашей и размоченнымъ чернымъ хлѣбомъ, конопляному сѣмени и пр. Гдѣ можно добыть муравьиныхъ яицъ, тамъ необходимо этотъ кормъ давать молодымъ индюшатамъ. Кормить индюшатъ слѣдуетъ почаще, не давая каждый разъ

очень много наѣдаться. Индюшата обладаютъ очень чувствительнымъ и нѣжнымъ клювомъ, который, если имъ приходится склевывать пищу изъ кормушекъ съ очень твердымъ дномъ, очень часто воспаляется до такой степени, что опухаетъ вся голова. Во избѣжаніе этого совѣтуютъ давать кормъ молодымъ индюшатамъ не въ кормушкахъ, а разбросаннымъ на поверхности какихъ нибудь мягкихъ постилокъ. Г. Абозинъ (см. „русскій промысловый птичникъ“) совѣтуетъ для этого взять квадратн. арш. войлока, накрыть его сверху кускомъ толстаго холста, пришить послѣдній къ войлоку и на этой подстилкѣ подавать кормъ цыплятамъ. Индюшатъ, достигшихъ мѣсячнаго возраста, въ хорошую погоду можно выпускать не на долго на прогулку на дворъ, посыпанный пескомъ.

Во время прогулки ихъ старательно оберегаютъ отъ солнцепека, сквозного вѣтра и сырости. Росистая трава очень опасна индюшатамъ и надо принять всѣ мѣры, чтобы они не могли на нее попасть.

2289. **Гуси** не такъ прихотливы, какъ индѣйки, и уходъ за ними несравненно проще. Кладку яицъ гусыни начинаютъ, такъ же какъ и индѣйки, очень рано весной, въ февралѣ или мартѣ мѣсяцахъ. Хорошая гусыня можетъ отложить 15—20 яицъ. Отложивъ яйца, гусыня начинаетъ насиживать. Во время насиживанія гусыню разъ или два въ день можно отпускать на дворъ, чтобы погулять и освѣжиться. Однако прогулки эти не должны быть продолжительны, и минутъ черезъ 20—30 гусыня должна быть опять возвращена въ гнѣздо. Насиживаніе продолжается отъ 28 до 30 дней. Въ помѣщеніи, гдѣ гусыня сидитъ на яйцахъ, неподалеку отъ гнѣзда, ставятся кормушка съ овсомъ и поилка съ чистой водой. Молодыхъ гусенятъ первое время держатъ вмѣстѣ съ гусыней въ томъ помѣщеніи, гдѣ производилось насиживаніе и выпускаютъ на прогулку только въ ясные, теплые дни. Когда же, по причинѣ неблагопріятной погоды, гусенятъ нельзя выпускать на дворъ, то въ помѣщеніе, гдѣ они содержатся, ставится деревянное корыто съ водой для плаванья.

Кормить гусятъ начинаютъ на второй день по вылупленіи и, всего лучше, мелко-нарубленными и сваренными въ крутую яйцами или размоченнымъ въ водѣ бѣлымъ хлѣбомъ, варенымъ рисомъ и пр. Зерна начинаютъ давать тогда, когда гусенята немного окрѣпнутъ.

Растутъ молодые гуси очень быстро и скоро становятся способными самостоятельно добывать пищу, которую они находятъ въ видѣ лягушекъ, ящерицъ, рыбокъ, зелени и т. п. въ изобиліи на лугахъ и въ прудахъ, такъ что хозяину приходится ихъ только прикармливать.

Осенью, въ концѣ сентября или въ октябрѣ мѣсяцѣ гусей перестаютъ отпускать на далекія прогулки и держатъ на птичьемъ дворѣ; гусей, предназначенныхъ на племя, отдѣляютъ отъ тѣхъ, которые пойдутъ на продажу.

Главнымъ кормомъ для гусей служитъ овесъ въ количествѣ $^1/_{16}$ мѣры на трехъ гусей въ день. Дается гусямъ кормъ въ два пріема — утромъ и вечеромъ. Къ веснѣ, передъ кладкой яицъ, ежедневная порція нѣсколько уменьшается, чтобы гуси не отяжелѣли. На одного гуся можно оставлять по 5—6 гусынь.

Хотя половая дѣятельность у гусака продолжается лѣтъ до 5, а у гусыни лѣтъ до 8, но. тѣмъ не менѣе, очень часто встрѣчаются гусаки, которые могутъ быть хорошими производителями даже въ 10-лѣтнемъ возрастѣ. (Полной возмужалости гусь достигаетъ не раньше $2^1/_2$ лѣтъ).

2290. **Утки**, подобно гусямъ, требуютъ по близости естественныхъ или искусственныхъ водоемовъ: присутствіе ихъ не только благотворно дѣйствуетъ на здоровье птицъ, но и въ значительной мѣрѣ сокращаетъ расходы по ихъ разведенію, такъ какъ въ водѣ и по бе-

регамъ водоемовъ птицы эти находятъ чрезвычайно много пищи. При достаточномъ кормѣ и теплѣ утка начинаетъ нестись съ середины марта и, отложивъ 25—40 яицъ, начинаетъ насиживать. Количество откладываемыхъ уткою яицъ крайне неопредѣленно и зависитъ отъ породы и отъ возраста птицы.

Утки не любятъ нестись въ приготовленныя для нихъ гнѣзда, а всегда стараются уйти куда-нибудь со двора, въ укромномъ мѣстечкѣ заложить гнѣздо и класть туда яйца. Во избѣжаніи этого, птицеводу необходимо каждый вечеръ (утка несется рано утромъ или даже ночью), перещупывать всѣхъ утокъ и тѣхъ изъ нихъ, которыя окажутся съ яйцами, отдѣлять и не выпускать до 9—10 час. утра слѣдующаго дня.

На одного селезня полагается въ среднемъ около 8 утокъ. Половая зрѣлость утокъ и селезней наступаетъ въ 8—10 мѣс. возрастѣ и продолжается до 4 лѣтъ. Насиживаніе у утокъ продолжается столько же времени, сколько и у гусей, т. е. 28—30 дней.

Относительно ухода за молодыми, только что вышедшими утятами, можно повторить почти тоже самое, что было сказано относительно ухода за гусятами.

Въ трехъ—четырехъ недѣльномъ возрастѣ при хорошей теплой погодѣ, утятъ можно выпустить вмѣстѣ съ маткой на свободу.

Въ двухъ мѣсячномъ возрастѣ матка покидаетъ выводокъ и снова начинаетъ кладку яицъ. При благопріятныхъ условіяхъ хорошая утка три раза въ лѣто садится насиживать и выводить утятъ.

2291. **Лебедей** держатъ исключительно для украшенія садовъ и парковъ, въ которыхъ имѣются пруды съ чистою водою. По серединѣ пруда на плавающихъ плотахъ устраиваютъ для нихъ домики, въ которыхъ они весьма охотно поселяются. Какъ подстилку, на дно домиковъ набрасываютъ соломы или сѣна. Если домики для нихъ устроены изъ плотнаго хорошаго лѣса, и безъ щелей, то лебеди могутъ проводить въ нихъ круглый годъ въ средней и южной Россіи, не страдая отъ зимняго холода. Лѣтомъ кормить ихъ почти не приходится, такъ какъ они сами легко находятъ для себя пищу въ видѣ мелкихъ рыбокъ, лягушекъ, зелени и пр. Зимой ихъ кормятъ зерномъ и мелкой рыбой. Чаще всего разводятъ бѣлыхъ лебедей (польскаго, нѣмого, музыкальнаго или чернаго лебедя).

Откладка яицъ у лебедей совершается въ февралѣ, мартѣ мѣсяцахъ. Лебедка сидитъ на яйцахъ около 40 дней.

2292. **Цесарки** принадлежатъ къ куринымъ птицамъ; онѣ отличаются своимъ весьма характернымъ пестрымъ оперенiемъ, сильнымъ тѣлосложеніемъ и короткими крыльями. Вся голова, или только затылокъ у этихъ птицъ — голые; у обоихъ половъ на головѣ находится особой формы роговой наростъ; вдоль на шеѣ сзади нароста—рядъ черныхъ щетинъ, щеки — голубовато-бѣлыя, ушныя мочки и сережки у самца—красноватаго цвѣта, а у самки — синеватаго.

По цвѣту оперенія различаютъ: бѣлыхъ цесарокъ съ такими же бѣлыми, но болѣе блестящими крапинками, сѣрыхъ — по сѣрому фону бѣловатыя съ темными краями крапинки и голубыхъ съ темно-сѣрыми крапинками по голубоватому фону.

Разводятъ цесарокъ за чрезвычайно вкусное (вкуснѣе чѣмъ у прочихъ домашнихъ птицъ) мясо и яйца. Мяса взрослая цесарка даетъ 5—6 фунтовъ, а яицъ, при надлежащемъ уходѣ, въ среднемъ до 100 штукъ въ годъ.

Яйца цесарокъ очень мелки и съ твердою скорлупою, цвѣтъ яицъ сѣровато-бурый съ темными крапинками. На одного самца цесарки полагается отъ 2 до 6 самокъ. Самка цесарки прежде чѣмъ снести яйцо выбираетъ возможно укромное мѣстечко. Несутся цесарки періодами: съ ранней весны до осеннихъ холодовъ.

Подъ одну цесарку можно подложить до 15 яицъ. Цесарки считаются довольно хорошими насѣдками. Высиживаніе продолжается въ теченіи 27 дней, послѣ чего изъ яицъ начинаютъ выходить очень нѣжные цыплята. Кормить и ухаживать за ними первое время такъ же, какъ за цыплятами индѣйки. Самое трудное время у молодыхъ цесарокъ это конецъ третьяго или начало четвертаго мѣсяца, когда у молодыхъ цесарокъ сережки начинаютъ окрашиваться въ красный цвѣтъ. Въ это время они требуютъ за собою особенно тщательнаго ухода; держать ихъ тогда необходимо въ сухомъ и тепломъ помѣщеніи и кормить самою лучшею и свѣжею пищею. Самый лучшій кормъ для нихъ въ это время: рисовая каша, мясо, а также какъ необходимыя примѣси: мелко нарѣзанные лукъ и чеснокъ. Поить не холодной водой изъ чистыхъ поилокъ. Взрослыхъ кормить такъ же, какъ и индѣекъ.

Всѣ цесарки очень пугливы и любятъ улетать съ птичьяго двора. Совѣтуютъ поэтому у молодыхъ цесарокъ на 3—4 мѣсяцѣ отрѣзать при помощи накаленнаго до-красна ножа послѣдній суставъ одного изъ крыльевъ.

2293. **Фазановъ** можно разводить какъ въ птичникахъ, такъ и въ паркахъ или огороженныхъ рощахъ. Фазанъ для своего успѣшнаго развитія требуетъ возможно большаго простора и тишины.

Если ихъ помѣщаютъ въ птичникахъ, то въ послѣднихъ недалеко отъ потолка протягиваютъ веревочную сѣтку, чтобы предохранить фазановъ, взлетающихъ при всякомъ шумѣ вверхъ, отъ ушибовъ о деревянный потолокъ птичника.

Насѣсти для фазановъ устраиваются т. обр., чтобы они могли на нихъ свободно размѣщаться, не портя своихъ красивыхъ хвостовъ. Кромѣ того для каждой семьи обязательно отводится въ птичникѣ отдѣльное помѣщеніе. Если фазановъ держать на волѣ, то мѣстами въ рощѣ или въ паркѣ необходимо устроить помѣстительные соломенные навѣсы, подъ которыми они могли бы укрываться во время непогоды.

Самка фазана кладетъ 8—12 яицъ. Насиживаніе происходитъ въ теченіи 25—26 дней. Молодыхъ птенцовъ первое время кормятъ сваренными въ крутую яйцами, крошками бѣлаго хлѣба и обязательно муравьиными яйцами. Потомъ мало по малу переходятъ на болѣе грубый кормъ: размоченныя въ водѣ зерна, а изъ зеленыхъ кормовъ на измельченные листья обыкновеннаго рѣпчатаго лука. Самое опасное время для молодыхъ фазановъ это возрастъ около двухъ мѣсяцевъ; въ это время ихъ всячески надо оберегать отъ вредныхъ вліяній непогоды, а въ числѣ другихъ кормовъ, обязательно давать муравьиныя яйца; на одного самца полагается 4—6 самокъ. У насъ чаще всего разводятъ серебристаго и золотистаго фазановъ. Первый—бѣлаго цвѣта съ короткими черными черточками и чернымъ съ синеватымъ отливомъ брюхомъ, второй — золотистаго цвѣта, отливающаго въ зеленый, черный и красный цвѣтъ.

2294. **Павлиновъ** держатъ на птичьихъ дворахъ, главнымъ образомъ, изъ за ихъ красиваго вида и отчасти изъ-за перьевъ, которыя всегда имѣютъ сбытъ на рынкѣ.

Вмѣстѣ съ другими домашними птицами держать павлиновъ не слѣдуетъ, т. к. они очень драчливы. На одного павлина самца полагается до 3—4 самокъ. Несутся самки одинъ разъ въ годъ—весной, причемъ сносятъ не болѣе 5—6 яицъ. Насиживаніе продолжается долго—до 30 дней. Молодые цыплята въ теченіи первыхъ 1—2 лѣтъ очень нѣжны и требуютъ сухого съ не очень низкой температурой помѣщенія. Кормить молодыхъ павлиновъ такъ, какъ было говорено о фазанахъ, только не давать лука. Взрослые павлины нетребовательны и ѣдятъ всякую пищу.

У павлина обыкновеннаго (Pavo cristatus) голова, шея и передняя часть груди пурпурно-синяго цвѣта съ золот.

и зеленов. отливомъ, спина зеленая, перья на ней съ краешками мѣднаго цвѣта, крылья бѣл. съ поперечн. полосами; нижняя сторона черная, хвостъ свѣтло орѣхов. цвѣта, самыя длин. перья зеленыя съ очень красивыми глазками. Общая длина тѣла 110—125 сант., длина хвоста около 60 сант.

2295. **Голубей** очень часто держатъ у насъ на птичьихъ дворахъ въ особыхъ, устроенныхъ на вбитыхъ въ землю сваяхъ, домикахъ—голубятникахъ, или. за неимѣніемъ ихъ, прямо въ чердачныхъ помѣщеніяхъ, окружающихъ строенія. Въ большинствѣ случаевъ голубей держатъ за ихъ симпатичный нравъ и красоту, хотя нельзя отрицать и той пользы, какую приноситъ голубь сельскому хозяину, уничтожая на поляхъ и въ плодовомъ саду различныхъ вредныхъ насѣкомыхъ и ихъ личинокъ. Мясо голубей очень вкусное, хотя для мяса у насъ въ Россіи разводятъ ихъ рѣдко.

Нѣкоторыя породы голубей разводятся для почтовой службы въ войскахъ для передачи депешъ.

Прежде чѣмъ употреблять голубей въ качествѣ почтовыхъ курьеровъ, ихъ необходимо предварительно пріучить къ голубятнѣ, такъ чтобы они сразу могли узнавать ее и отличить отъ сосѣднихъ строеній.

Конечно, если голуби не покупные, а родившіеся на голубятнѣ, то пріучать ихъ къ ней, само собой разумѣется, не приходится. Голуби, поступающіе на голубятню извнѣ должны быть въ возрастѣ 30—35 дней, тогда они въ 8 или 10 дней вполнѣ привыкаютъ къ голубятнѣ. Въ этомъ же возрастѣ начинается и настоящая дрессировка почтовыхъ голубей. Ихъ вынимаютъ изъ голубятни, относятъ на нѣсколько саженей и заставляютъ самостоятельно возвращаться въ голубятню. Такое ученье продолжается 5—6 недѣль. Послѣ этого ихъ начинаютъ отвозить въ рѣшетчатыхъ корзинахъ или клѣткахъ на болѣе далекія разстоянія и выпускать на свободу. Мѣсто, гдѣ предположено выпустить голубей на волю первый разъ, должно быть открытымъ, и съ котораго открывается далекій видъ на окрестности. Первый годъ голубей дрессируютъ на разстояніе 200 — 300 верстъ. Наибольшее разстояніе, до котораго можно дрессировать голубей, достигаетъ около 1000 верстъ Депеши, назначенныя для отправки съ голубями, пишутся на очень маленькихъ листочкахъ возможно тонкой бумаги или, если необходимо переслать большую депешу, то послѣдняя сначала исполняется отчетливымъ почеркомъ на обыкновенномъ листѣ бумаги и затѣмъ съ него снимается въ очень уменьшенномъ видѣ фотографія, которая и служитъ для отправки и которую, по прибытіи на мѣсто назначенія, увеличиваютъ (фотографическимъ же путемъ). Свернувъ заготовленную депешу въ трубочку, вкладываютъ ее въ стволъ гусинаго пера, срѣзанный, конечно, по длинѣ свернутой депеши, и его привязываютъ къ одному изъ хвостовыхъ перьевъ.

Голуби живутъ обыкновенно парами, поэтому на голубятняхъ, по стѣнамъ, устраивается рядъ отдѣленій, на подобіе небольшихъ стойлъ. Въ каждое отдѣленіе ставится небольшое глиняное, въ видѣ глубокой тарелки, или цвѣточнаго поддонника гнѣздо. Полъ голубятни посыпается пескомъ и содержится въ чистотѣ. Стѣны голубятни, во избѣжаніе разведенія паразитовъ, должны быть безъ трещинъ и выбѣлены известью. Въ гнѣзда кладется солома, которая по вылупленіи птенцовъ, время отъ времени, замѣняется свѣжею. Голубятни обязательно должны быть защищены отъ кошекъ и хорьковъ. Для спариванія выбираютъ родителей, не состоящихъ въ родствѣ, и запираютъ въ гнѣзда дня на 2—3. Приблизительно черезъ 1/2 мѣс. послѣ спариванія голубка откладываетъ первое яйцо и затѣмъ дня черезъ 2—второе и начинаетъ насиживать; въ этомъ ей помогаетъ и самецъ. Черезъ 18—19 дней вылупляются птенцы, которыхъ по крайней мѣрѣ въ теченіе первой недѣли, кормятъ сами родители, выпуская изъ зоба особую молочную жидкость. Затѣмъ взрослые начинаютъ кормить птенцовъ зернами. Кормомъ для голубей служатъ: горохъ, гречиха, куколь, высѣвки отъ хлѣбовъ и сами зерновые хлѣба, различные кухонные отбросы, мясо и пр. Птенцовъ до шестинедѣльнаго возраста необходимо кормить зернами, намоченными въ водѣ.

Зеленоватый, не зрѣлый горохъ и мышиный горошекъ вредны голубямъ и надо стараться, чтобы они не попадали въ кормъ.

Во время линянія, въ воду для питья совѣтуютъ класть кусокъ ржаваго желѣза.

2296. **Искусственный выводъ цыплятъ** производится при помощи особыхъ приборовъ, называемыхъ инкубаторами. Всѣ эти приборы устроены такимъ образомъ, чтобы температура въ нихъ всегда оставалась одна и та же—около 32°—40° R. Примѣняются эти приборы исключительно для того, чтобы вывести въ то или другое время года цыплятъ на убой, но ни въ коемъ случаѣ они не должны быть примѣняемы для вывода племенной птицы.

Всѣ существующіе инкубаторы можно раздѣлить на двѣ группы: на инкубаторы съ источникомъ теплоты въ выводномъ помѣщеніи прибора и на такіе, въ которыхъ источникъ теплоты помѣщенъ отдѣльно. Яйца, предназначаемыя для вывода, должны быть свѣжими и одинаковой величины; до помѣщенія въ инкубаторъ ихъ слѣдуетъ хорошенько вымыть и противоположныя стороны отмѣтить различными знаками при помощи мягкаго карандаша, чтобы не спутаться во время переворачиванія яицъ, обязательнаго при искусственномъ выводѣ цыплятъ. На 6-ой день всѣ яйца изслѣдуются при помощи овоскопа (см. § 2484) и всѣ оказавшіяся болтунами удаляются. По выходѣ цыплятъ изъ яицъ они переносятся въ особый теплый ящикъ, назыв. искусственной маткой, составляющій необходимую принадлежность описаннаго прибора.

Есть инкубаторы, которые согрѣваются при помощи лампъ, нагрѣвающихъ циркулирующую въ приборахъ воду и пр. Въ большинствѣ инкубаторовъ теплота регулируется автоматически при помощи особыхъ приспособленій.

2297. **Искусственное откармливаніе** птицы, предназначенной къ убою, бываетъ или 1) откармливаніемъ на свободѣ, или 2) откармливаніемъ взаперти, когда птицу отдѣляютъ въ особыя помѣщенія и въ изобиліи даютъ ей разнообразную пищу, или 3) насильственное откармливаніе, когда птица также держится взаперти и ее насильно кормятъ, забивая или вливая кормъ въ глотку.

Подготовительной мѣрой какого бы то ни было способа откармливанія служитъ раздѣленіе половъ, которое у нѣкоторыхъ птицъ производится уже на третьемъ мѣсяцѣ. Лучшимъ возрастомъ для откармливанія считается возрастъ до 6 мѣсяцевъ. Когда откармливаютъ на свободѣ, то птицамъ даютъ въ изобиліи печеный хлѣбъ и каши изъ гречихи, пшеницы, ячменя, кукурузы, овса, масла, жира, молока и зелени, въ небольшомъ количествѣ мясо и дождевыхъ червей.

Лучшимъ и гораздо скорѣе приводящимъ къ цѣли считается откармливаніе взаперти. Откормочныя клѣтки устраиваются т. обр., чтобы помѣщенныя въ нихъ птицы не видѣли одна другой и не могли очень двигаться. Безусловное соблюденіе чистоты въ нихъ и постоянно свѣжая вода въ чистыхъ поилкахъ— два условія, которыя никогда не должны быть забы-

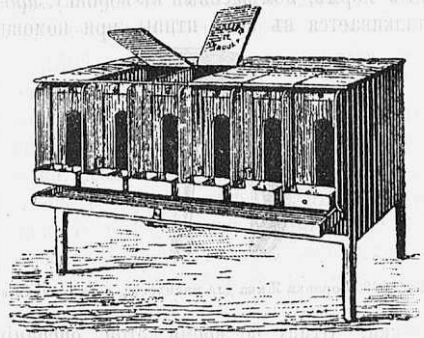


Рис. 360. Откормочныя клѣтки.

ваемы, если желаютъ, чтобы откармливаніе шло успѣшно. На рис. 360 изображена одна изъ подобныхъ клѣтокъ. Рис. 361 изображаетъ видъ такой клѣтки въ разрѣзѣ и сбоку. Рис. 362—кормушку, подставляемую къ такой клѣткѣ.

Когда примѣняютъ насильственное откармливаніе, то необходимыми принадлежностями являются приборы, дающіе возможность насильно вводить въ зобъ птицъ

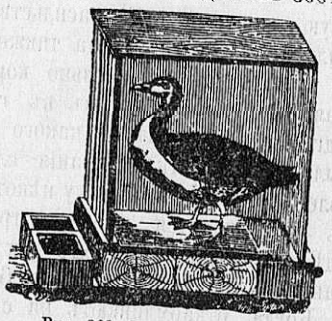


Рис. 361. То же (въ разрѣзѣ).

приготовленную пищу. Въ числѣ этихъ приборовъ безусловно первое мѣсто занимаетъ воронка Жака, изображенная на рис. 363. Дѣлается она изъ бѣ-

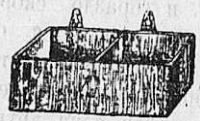


Рис. 362. Кормушка для откорм. клѣтки.

лой жести и при кормленіи ее вставляютъ въ раскрытую глотку птицы. Тѣстообразный кормъ, помѣщенный въ воронку, проталкивается въ зобъ птицы при помощи

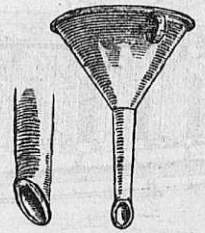


Рис. 363. Воронка Жака для насильств. откармливанія.

ложки. Птицу во время этой операціи удобнѣе всего слегка придерживать между ногъ.

Заграницей, гдѣ откармливаніемъ птицъ занимаются въ широкомъ размѣрѣ, въ большомъ ходу откормочный аппаратъ „Гавезъ“, изображен. на рис. 364. Аппаратъ этотъ состоитъ изъ помѣщенаго на треножникѣ цилиндра съ тѣстообразнымъ кормомъ. Кормъ въ немъ все время находится подъ вліяніемъ особой тяжести, которая постоянно стремится протолкнуть его въ длинную гутаперчевую трубку, кончающуюся мѣднымъ наконечникомъ съ особымъ зажима-

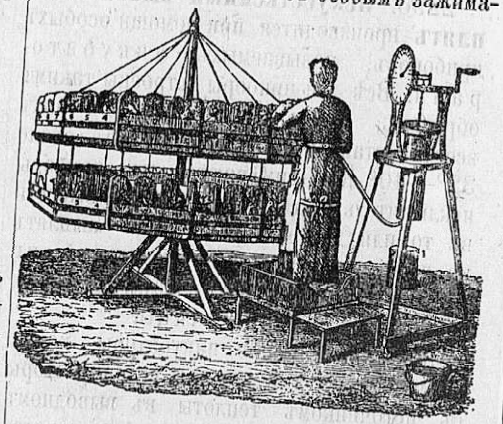


Рис. 364. Откормочный аппаратъ „Гавезъ“.

тельнымъ клапаномъ (см. рис. 365). Когда этотъ клапанъ открываютъ, извѣстная порція корма выходитъ изъ трубки и одновременно съ этимъ стрѣлка циферблата передви-

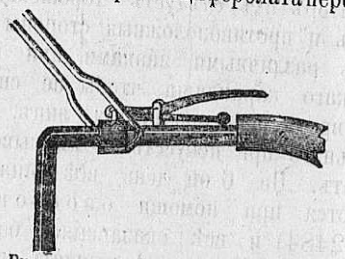


Рис. 365. Гутаперчевая трубка съ мѣдн. наконечн.

гается на одно дѣленіе. Откармливаемая птица при этомъ помѣщается не въ клѣткахъ, а какъ бы въ особыхъ небольшихъ стойлахъ, расположенныхъ по окружности одного, двухъ (какъ на рисункѣ) или бо́льшаго числа круговъ. Стойла эти одно отъ другого раздѣляются высокими перегородками, а птицы прикрѣпляются къ стойламъ при помощи цѣпочекъ, одѣваемыхъ съ одной стороны на одну изъ ножекъ птицы (см. рис. 366). Круги со „стойлами“ могутъ легко вращаться около вер-

тикальной оси отъ самаго легкаго толчка, а циферблатъ имѣетъ назначеніе показывать не обдѣлена ли кормомъ какая-нибудь изъ птицъ. Нумерація дѣленій циферблата соотвѣтствуетъ нумераціи откармливаемыхъ птицъ. Что касается корма какой

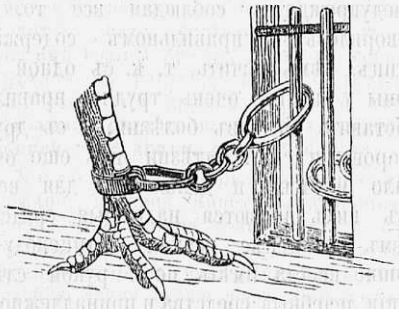


Рис. 366. Цѣпочка для птицы.

можно вводить при помощи этого аппарата, то лучше всего для этого употреблять жидкую смѣсь на водѣ или молокѣ изъ нѣсколькихъ сортовъ муки съ примѣсью сахара, мелко-толченаго угля, сала и иногда пряныхъ веществъ. При насильственномъ кормленіи болѣе твердой пищей, послѣдняя большею частью приготовляется т. обр.: изъ различн. питательныхъ веществъ приготовляютъ на водѣ или молокѣ густое тѣсто, скатываютъ изъ него продолговатые катышки и ихъ запихиваютъ (по нѣсколько штукъ за одинъ разъ) въ зобы откармливаемыхъ птицъ.

У насъ чаще всего занимаются откармливаніемъ индѣекъ. П. Елагинъ лучшими кормовыми средствами при насильственномъ откармливаніи индѣекъ считаетъ шарики изъ печенаго чернаго хлѣба, замѣшаннаго на цѣльномъ молокѣ (черезъ 20 дней увеличеніе вѣса тѣла птицы на 5½ ф.) или шарики изъ пшенной каши и русскаго несоленаго масла, и одновременно для питья—цѣльное молоко (черезъ 20 дней увелич. в. т. на 6 ф.). Стоимость при первомъ кормленіи одной индѣйки въ теченіи 20 дней около 55 коп. (овесъ на подкормъ 1 гарн. 5 коп., печен. хлѣбъ 20 ф.—30 к., молоко ½ ведра 20 коп) и при второмъ около 1 рубля за то же время.

2298. **Убой**. Передъ убоемъ птицъ перестаютъ кормить за сутки, чтобы зобъ и внутренности освободились отъ пищи. Убой производятъ различно. Чаще всего острымъ ножомъ производятъ глубокій разрѣзъ шеи такъ, чтобы перерѣзать сонныя артеріи. Зарѣзанную птицу кладутъ на край стола или скамейку, свѣшивая голову внизъ, чтобы дать стечь крови. Можно также убивать птицъ уколомъ чѣмъ нибудь острымъ въ полость такъ называемаго четвертаго желудочка, находящуюся въ продолговатомъ мозгу (на затылкѣ).

2299. **Ощипывать** птицу слѣдуетъ сейчасъ же послѣ убоя. У птицы, предназначенной въ продажу, оставляютъ не ощипанными только крылья и голову. Конечно, ощипывать надо съ возможной осторожностью, чтобы не повредить кожи. Послѣ ощипыванія не лишне опалить ее на спиртовой лампѣ, не дающей копоти.

2300. **Внутренности** птицъ или потрохи обыкновенно вынимаютъ, осторожно вытягивая ихъ черезъ заднепроходное отверстіе. Чтобы успѣшнѣе продѣлать эту операцію, заднепроходное отверстіе надрѣзается ножомъ на столько, чтобы можно было безъ особаго труда ввести въ него четыре пальца руки. Вытаскиваются главнымъ образомъ кишки, а желудокъ и печень остаются нетронутыми.

2301. **Надлежащую форму** тѣла битой птицы придаютъ разминая его руками, а гдѣ нужно и надрѣзая ножомъ, производя вывихи костей или проколы кожи. Дѣлаютъ это пока птица не остыла. Чтобы во время остыванія птица сохранила ту форму, какую ей дали, ее перевязываютъ бичевками, а для ускоренія остыванія помѣщаютъ въ холодный чуланъ или на ледникъ, наблюдая только чтобы птица не замерзла, т. к. это понизитъ ея продажную стоимость.

Когда птица окончательно остынетъ, бичевки снимаютъ.

2302. **Упаковка битой птицы** производится въ плетеныя корзины, въ которыя помѣщаютъ птицъ, завертывая, въ больш. случаевъ, каждую птицу отдѣльно

въ бумагу, а ряды перестилая соломой. Снаружи корзину укутываютъ соломой и рогожами.

2303. **Перевозку живой птицы** лучше всего производить въ рѣшетчатыхъ ивовыхъ корзинахъ (высот. около 8 вершковъ), на дно которыхъ набрасывается $1^1/_2$—2 вершковый слой торфа. При пересылкѣ цѣнныхъ породъ дѣлаютъ болѣе или менѣе помѣстительныя деревян. клѣтки, на дно которыхъ также настилается торфъ.

2304. **Упаковка яицъ** у насъ въ Россіи производится въ длинные плоскіе ящики, сдѣланные изъ тонкихъ дощечекъ (шелевокъ). Обыкновен. размѣры такихъ ящиковъ—$1^1/_2$ арш. дл. и $^1/_2$ арш. шир. и высоты Посерединѣ (поперекъ) такіе ящики перегораживаются доской. Яйца въ нихъ кладутся рядами, причемъ каждый рядъ обязательно перекладывается сѣномъ или соломой. Въ такой ящикъ кладется 1440 шт. яицъ.

2305. **Новыя правила** для перевозки по желѣзнымъ дорогамъ живой домашней птицы и мелкихъ животныхъ въ ящикахъ, садкахъ и корзинахъ.

§ 4. Вмѣстѣ съ транспортомъ дозволяется брать кормъ (кромѣ сѣна) въ количествѣ на каждый пудъ груза и на каждыя сутки нахожденія въ пути для птицъ не болѣе 2 фунтовъ и для животныхъ не болѣе 10 фунтовъ, причемъ неполныя сутки считаются за полныя. При перевозкѣ, продолжающейся менѣе 6 часовъ, пріемъ корма къ перевозкѣ вмѣстѣ съ транспортомъ для желѣзныхъ дорогъ необязателенъ.

§ 7. Живая птица и мелкія животныя принимаются къ перевозкѣ съ многоярусной погрузкой, на основаніи установленныхъ для сего правилъ.

§ 11. По требованію отправителя, заявленному въ накладной, желѣзная дорога обязана доставить транспортъ съ птицами и мелкими животными, не превышающій 15 мѣстъ, указанныхъ въ § 1-мъ правилъ (см. Спутникъ Практич. жизни ст. 1169) размѣровъ, на домъ получателю по точно обозначенному въ накладной адресу, если получатель находится въ томъ городѣ, гдѣ и станція назначенія. Расходы по доставкѣ возмѣщаются желѣзной дорогѣ грузохозяиномъ.

2306. **Болѣзни птицъ** гораздо легче предупреждать, соблюдая все то, что говорилось о правильномъ содержаніи птицъ, чѣмъ лѣчить, т. к. съ одной стороны у птицъ очень трудно правильно поставить діагнозъ болѣзни, а съ другой стороны и сами болѣзни ихъ еще очень мало изучены и далеко не для всѣхъ изъ нихъ имѣются надежныя средства. Тѣмъ не менѣе всякому птицеводу не лишне всегда имѣть подъ рукой слѣдующія лечебныя средства и принадлежности.

Александрійскій листъ — $^1/_8$ ф., Алоэ — $^1/_2$ унц., Анисовое масло — 2 драхмы, Арника — $^1/_4$ ф., Бертолетовая соль — $^1/_8$ ф., Бура (очищенная) — 1 унц., Вазелинъ — $^1/_2$ унц., Гипсъ въ порошкѣ — 1 ф., Глицеринъ — $^1/_8$ ф., Грецк. или волошск. орѣха листья — $^1/_2$ ф., Далматскій порошокъ — $^1/_2$ ф., Дубовая кора — $^1/_4$ ф., Іодъ (настойка) — 1 унц., Касторовое масло — $^1/_4$ ф., Квасцы (очищенные) — 1 унц., Карболовая кисл. (кристал.) — $^1/_2$ унц., Коллодій свинцовый — $^1/_4$ ф., Льняное масло — $^1/_2$ ф., Лякрисъ (въ палочкѣ) — 1 др., Магнезія жженая — $^1/_8$ ф., Опій (въ порошкѣ) — 1 др., Ревень (въ порошкѣ) — 2 др., Ромашка (цвѣты) — $^1/_4$ ф., Рыбій жиръ — $^1/_4$ ф., Салициловая кислота — 2 др., Свинцовый сахаръ — 2 др., Скипидаръ (очищенный) — 1 унц., сѣрный цвѣтъ — $^1/_2$ унц. Цинковая мазь — $^1/_2$ унц., Шэлфей — 2 унц., а также: 1) ланцетъ для вскрытія нарывовъ, 2) кривую иглу для сшиванія ранъ, 3) небольшую спринцовку для клистира, 4) маленькую спринцовку съ насаженной тоненькой гуттаперчевой трубочкой въ 2 вер. длины для дачи жидкаго лекарства и 5) запасъ ваты, тряпокъ и бинтовъ.

2307. **Заразныя болѣзни**, при которыхъ птицъ слѣдуетъ немедленно отдѣлить отъ здоровыхъ, и помѣщеніе, гдѣ содержались птицы, продезинфецировать, слѣдующія: дифтеритъ, холера, сибирская язва, бѣшенство, глисты, черви въ дыхательномъ горлѣ, типунъ и насморкъ.

Дифтеритъ чаще всего наблюдается у очень молод. до 2 мѣс. куръ. Куры заражаются имъ или отъ другихъ куръ или отъ людей. Леченіе довольно сложно и удается, если болѣзнь захвачена во время. До указаній ветеринара давать питье съ 1% раств. салициловой кисл. и 2 раза въ день по чайной ложкѣ микстуру слѣд. состава: сварить въ 1 стаканѣ воды 1 драхму листьевъ грецк. орѣха и къ раствору приб. 5 драхмъ глицерина, 1,5 драхмы бертолет. соли и 8 гранъ салицилов. кислоты, растворенной въ 3 драхм. виннаго спирта.

Холера. Характеризуется поносомъ, жаждой, потерей аппетита, синѣніемъ гребня, вытеканіемъ вонючей слизи изъ ноздрей и судорогами. Трудно поддается леченію и очень заразительна, почему больную птицу лучше всего убить и птичникъ продезинфецировать.

Сибирская язва появл. у птицъ обыкнов. въ тѣхъ хозяйств., гдѣ есть больной этой болѣзнью крупный рогатый скотъ. Съ заболѣвшей птицей лучше всего поступить, какъ въ предъидущемъ случаѣ. При слабой формѣ болѣзни давать внутрь кажд. $^1/_2$ часа по 1 чайн. ложкѣ $^1/_2$% раств. карболов. кислоты.

Бѣшенство всегда кончается смертью. Причина—укушеніе птицы бѣшен. животнымъ.

Глисты. Дать слабительное, затѣмъ $^1/_4$ чайн. ложки сѣрнаго цвѣта съ прованск. масломъ. Зараженіе глистами — черезъ расклевываніе помета птицъ имѣющихъ глистовъ.

Черви въ дыхат горлѣ. Какъ лечебное средство употребляютъ конопляное масло, которымъ хорошенько намачиваютъ всякій предлагаемый птицѣ кормъ.

Типунъ. Ротъ и носъ смазыв. растворомъ салицилов. кислоты, вазелиномъ или глицериномъ.

Насморкъ. Изъ носа течетъ бѣлая слизь, птица мало ѣстъ и сильно худѣетъ. Если запустить, то птица недѣли черезъ полторы умираетъ.

Леченіе: смазываніе головы глицериномъ, внутрь 2 р. въ день по чайн. ложкѣ настой шалфея ($^1/_2$ — 3 чайн. лож. на стаканъ воды).

2308. **Незаразныя болѣзни** наблюдаются гораздо чаще только-что перечисленныхъ; многія изъ нихъ довольно легко поддаются леченію. Мы назовемъ только тѣ, которыя встрѣчаются болѣе или менѣе часто: поносъ, запоръ, твердость зоба, головокруженія и обмороки, отекъ кожи, выпаденіе кишки, отмораживаніе гребня, ногъ и серегъ и паразиты.

Поносъ. Кормить варенымъ рисомъ, въ который подмѣшена магнезія, поить чаемъ изъ ромашки. Можно также давать внутрь слабый (до $^1/_2$%) раств. соляной кислоты. При кровавомъ поносѣ дать $^1/_4$—$^1/_2$ чайн. ложки дерев. масла.

Запоръ. Обмываніе теплой водой гузки, обильное примѣшиваніе въ кормъ зелени, клистиры изъ деревяннаго масла, внутрь касторовое или деревянное масло.

Твердость зоба часто излечивается растираніемъ послѣдняго руками и дачей внутрь деревяннаго масла.

Головокруженія и обмороки отъ приливовъ крови къ головѣ. Слабительное и кровопусканіе (у куриныхъ чтобы пустить кровь, дѣлаютъ небольшой надрѣзъ перепонки подъ правымъ крыломъ, у водоплавающихъ — для той же цѣли дѣлаютъ небольш. надрѣзъ плавательной перепонки ногъ).

Отекъ кожи, характеризующійся вздутіями, наполненными воздухомъ или водянистою жидкостью. Легко проходитъ, если вздутіе проколоть иглой и выпустить воздухъ или жидкость и проколъ залить коллодіемъ.

Выпаденіе кишки. Больную птицу отдѣляютъ отъ здоровыхъ. Вышедшую кишку обмыв. тепловатой кипяченой водой, въ которую подбавлено немного танина, смазываютъ $^1/_2$% карболов. мыломъ и вправляютъ.

Отмораживаніе гребня, ногъ, серегъ. Отморожен. части оттираютъ снѣгомъ и намазываютъ гусинымъ жиромъ; какъ предохранительная мѣра—смазываніе на ночь легко подвергающихся отмораживанію частей вазелиномъ или глицериномъ.

Паразиты на птицѣ удаляются съ помощью далматскаго или персидскаго порошковъ, для чего птицу натираютъ означеннымъ порошкомъ подъ крыльями. Птичникъ окуривается сѣрой (см. ст. 1076) (конечно, всѣ птицы должны быть удалены изъ птичника), и стѣны его бѣлятся известью.

Лошадь.

2309. **Выборъ лошади** очень важная вещь, и лица малоопытныя въ этомъ дѣлѣ, производя оцѣнку качествъ покупаемой лошади по одному мимолетному наружному осмотру, очень часто ошибаются и покупаютъ не то, что имъ нужно.

Для всякаго-же небольшого хозяйства прежде всего необходимо, чтобы покупаемая лошадь была здоровой, крѣпкой, сильной и выносливой работницей, годной на всевозможныя работы. Быстрота бѣга или особая красота формъ отступаютъ здѣсь на второй планъ.

Обращая вниманіе на упитанность покупаемой лошади—замѣтимъ, что лошадь сухощавую, жилистую, но, конечно, не худую съ выдающимися ребрами и пр., слѣдуетъ всегда предпочесть слишкомъ жирной, т. к. первыя, въ большинствѣ случаевъ, бываютъ болѣе сильными и выносливыми. Ростъ, наиболѣе подходящій для рабочей лошади, будетъ средній (отъ копыта у земли до верхушки холки 2 или 2 арш. 2 верш.).

2310. **Осмотръ покупаемой лошади** можно начать съ головы. Голова у хорошей лошади должна быть костлявою, сухою. Легкая небольшая голова болѣе подходяща лошадямъ бѣговымъ, у лошадей же рабочихъ голова должна быть большою, такъ чтобы подъ челюстью между санокъ легко помѣщался кулакъ взрослаго человѣка. Приступая къ осмотру, прежде всего слѣдуетъ обратить вниманіе на общее состояніе здоровья лошади и отсутствіе у нея физическихъ недостатковъ. Поэтому, начиная осматривать голову, прежде всего смотрятъ нѣтъ ли въ носу лошади язвъ или рубцовъ, изъ которыхъ сочится гной; если что-либо подобное будетъ замѣчено у лошади, то лучше всего не торопиться съ покупкой, а обратиться къ ветеринару, т. к. рубцы или язвы на слизистыхъ оболочкахъ носа или истеченіе изъ него слизи очень часто бываютъ признаками сапа. Необходимо также хорошенько прощупать у горла (между санокъ), не замѣчается ли тамъ опухолей, желваковъ и пр., что также случается при этой болѣзни.

Само собой разумѣется, что подобный осмотръ, и въ особенности осмотръ полости носа, долженъ дѣлаться съ величайшей осторожностью, чтобы не заразиться сапомъ, т. к. гной, вытекающій изъ ранъ у лошадей больныхъ сапомъ, обладаетъ чрезвычайно заразительными свойствами (см. § 456).

Осматривая голову, надо также хорошенько изслѣдовать глаза лошади, нѣтъ-ли на нихъ бѣльмъ, не слѣпа-ли она на одинъ или оба глаза и пр.

Шея должна быть сухой съ пропорціонально развитыми мускулами, болѣе короткая для рабочей и болѣе длинная для верховой лошади.

Лучшая холка—длинная и умѣренно широкая, но не очень высокая, т. к. такія легко наминаются хомутомъ. Грудь—лучше всего широкая, хорошо развитая въ плечахъ. Спина прямая, умѣренной длины; сѣдлистости, т. е. большаго или меньшаго углубленія ея, слѣдуетъ избѣгать. Короткая спина обнаруживаетъ особую крѣпость и цѣнится особенно у верховой лошади. Задъ долженъ быть широкимъ, съ хорошо развитыми мускулами. Ноги должны быть умѣренной длины,—онѣ не должны быть тонкими и длинными, какъ равно — толстыми и короткими, съ копытами широкими не крутыми, но и не плоскими, и съ вогнутой внутрь подошвой, пятки — лучше всего средней высоты; бабки—средніе; путовой суставъ широкій и приподнятый отъ земли, скакательный суставъ широкій и сухой. Ляшки и плечо—мускулистыя; локоть свободный и не впалый.

Если встать позади лошади, то всѣ ноги должны казаться параллельными и вертикальными. Широкій поставъ ногъ самый лучшій.

Походка должна быть легкая и свободная, не „на ходуляхъ“—какъ иногда говорятъ про нехорошую походку. Наиболѣе пригодный возрастъ отъ 6—12 лѣтъ.

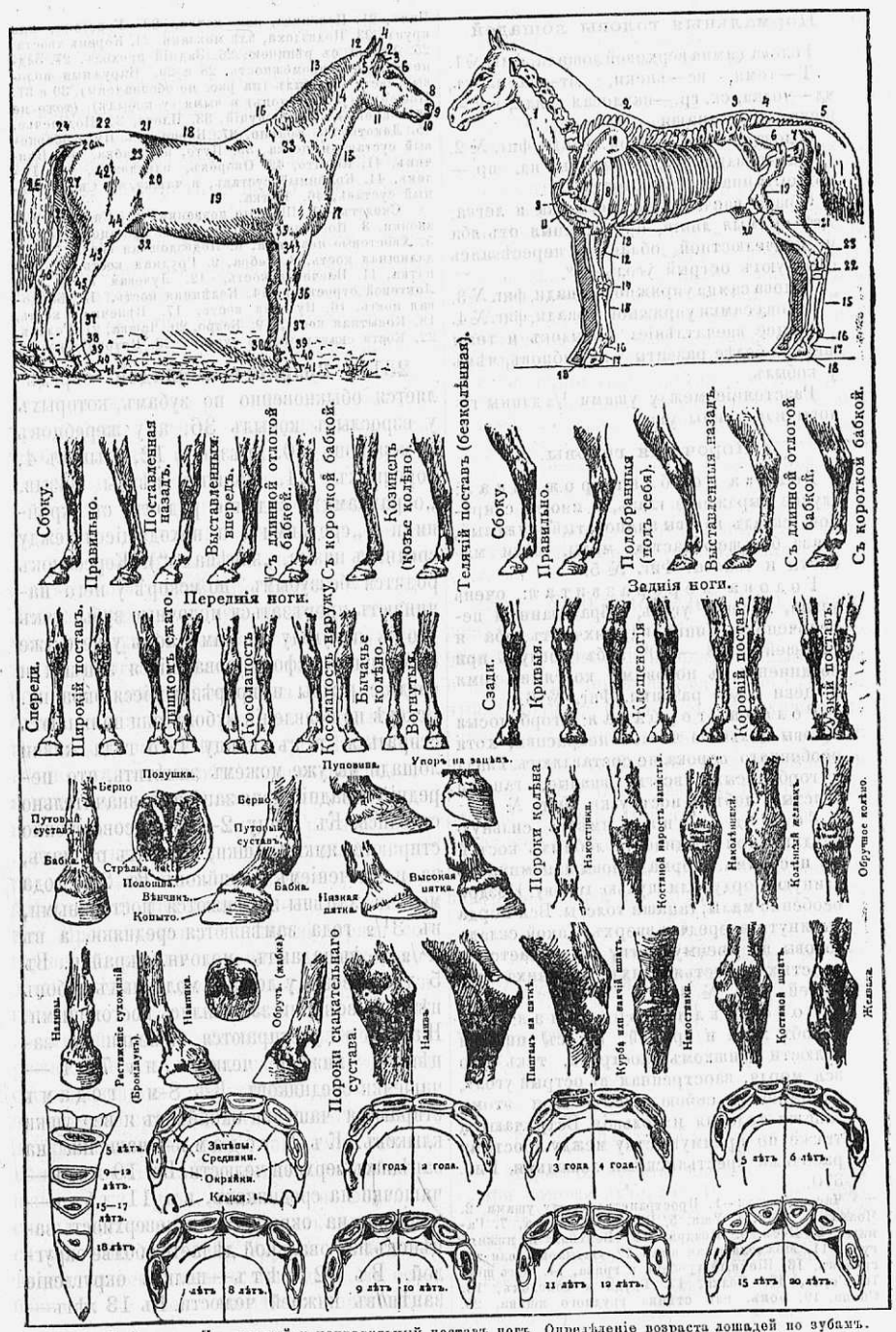


Рис. 367. Лошадь. Правильный и неправильный поставъ ногъ. Опредѣленіе возраста лошадей по зубамъ.

Нормальныя головы лошадей.

Голова самца верховой лошади, фиг. № 1.

Т—темя, вс—виски, зт—затылокъ, чл—чолка, ск. гр.—скуловая гряда, щк.—щека, гн.—ганаши.

Голова самки верховой лошади, фиг. № 2.

Нд—ноздри, хр.—храпокъ, пд. пр.—подгортанная промежность.

Общее впечатлѣніе: невелика и легка. Двѣ прямыя линіи, проведенныя отъ лба и подчелюстной области, пересѣкаясь образуютъ острый уголъ 30°.

Голова самца упряжной лошади, фиг. № 3.

Голова самки упряжной лошади, фиг. № 4.

Общее впечатлѣніе: затылокъ и темя шире и болѣе развиты у жеребцовъ, чѣмъ у кобылъ.

Разстояніе между ушами 1/3 длины головы или длины уха.

Порочныя головы.

Голова необлагороженная: глупое выраженіе глазъ, а иногда свирѣпое; складъ головы аляповатый, тяжелый, глаза большею частью малы, вѣки мясисты и толсты. Фиг. № 5.

Голова переразвитая: очень узкая, лицевой уголъ, образованный пересѣченіемъ линій, идущихъ отъ лба и ганашей = 18 — 20°; лобъ вогнутъ при соединеніи съ носовыми костями, темя и щеки слабо развиты. Фиг. № 6.

Голова горбатая: горбоносая головы большею частію некрасивы, хотя особеннаго порока не составляютъ. Глаза у горбоносыхъ всегда впалые, ганаши толстыя, лобъ и носъ узки. Фиг. № 7.

Голова свиная: имѣетъ сильную впадину при соединеніи лобныхъ костей съ носовыми. Форма головы напоминаетъ свиную морду или щучью голову. Ноздри особенно малы; ганаши толсты. Вся морда вытянута впередъ и вверхъ. Такой складъ головы по преимуществу встрѣчается у простыхъ крестьянскихъ рабочихъ лошадей. Фиг. № 8.

Голова клинообразная: носъ и лобъ хотя и прямой, но съ нижней челюсти слишкомъ заострена, такъ что вся морда, заостренная въ острый уголъ, напоминаетъ собою клинъ. При этомъ ганаши толстыя и большія. Встрѣчаются также по преимуществу между простыми рабочими крестьянскими лошадьми. Рис. 370.

Части лошади—1. Пространство между ушами 2. Чолка, 3. Лобъ, 4. Уши, 5, Високъ, 6. Глаза, 7. Ганаши, 8. Носъ, 9. Ноздри, 10. Верхняя и нижняя губы, 11. Межчелюстная яма, 12. Затылокъ, или загривокъ, 13. Шейный гребень и грива, 14. Бокъ шеи, 15. Горло, 16. Холка, 17. Грудь и соколокъ, 18. Спина, 19. Бокъ, или стѣнка грудного ящика, 20. Пахъ, 21. Поясница, или почка, 22. Крестецъ, или крупъ, 23. Подвздохи, или моклаки, 24. Корень хвоста, 25. Хвостъ съ рѣпицею, 26. Задній проходъ, 27. Заднепроходная промежность, 28 и 29. Наружныя половыя части у кобылъ (на рис. не обозначены), 30 и 31. Мошонка (у жеребцовъ) и вымя (у кобылъ) (тоже не обозначены), 32. Препуцій, 33. Плечо, 34. Подплечье, 35. Локоть, 36. Колѣно, 37. Берцо, 38. Путовоберцовый суставъ и щетка, 39. Путо, или бабка, 40. Вѣнчикъ, 41. Копыто, 42. Окорокъ, или ляжка, 43. Голень, 44. Колѣнный суставъ, и чашка, 45. Скакательный суставъ, 46. Пятка.

Скелетъ:—1. Шейные позвонки, 2. Спинные позвонки, 3. Поясничные позвонки, 4. Крестцовая кость, 5. Хвостовые позвонки, 6. Подвздошная кость, 7. Сѣдалищная кость, 8. Ребра, 9. Грудная кость, 10. Лопатка, 11. Плечевая кость, 12. Лучевая кость, 13. Локтевой отростокъ, 14. Колѣнная кость, 15. Берцовая кость, 16. Путовая кость, 17. Вѣнечная кость, 18. Копытная кость, 19. Бедро, 20. Чашка, 21. Голень, 22. Кости скакательнаго сустава, 23. Пяточная кость.

2311. **Возрастъ лошадей** опредѣляется обыкновенно по зубамъ, которыхъ у взрослыхъ кобылъ 36, а у жеребцовъ и мериновъ 40, (рѣзцовъ 12, клыковъ 4, коренныхъ 24, крайніе рѣзцы назыв. „окрайками“, сидящіе рядомъ съ крайними—„средними“, а находящіеся между средніхъ назыв. „зацѣпами“). Жеребенокъ родится беззубымъ, но вскорѣ у него начинаютъ прорѣзаться молочные зубы, такъ что къ полугоду мы замѣчаемъ у него уже совершенно сформировавшіеся зацѣпы и средніе рѣзцы и прорѣзающіеся окрайки. Вскорѣ по появленіи зубовъ они начинаютъ стираться и къ концу 1-го года жизни лошади мы уже можемъ замѣтить, что передній и задній края зацѣповъ значительно стерлись. Къ концу 2-го года совершенно стираются ямки (чашки) на всѣхъ рѣзцахъ, за исключеніемъ окрайковъ. Въ 2 1/2 года молочн. зацѣпы замѣняются постоянными, въ 3 1/2 года замѣняются средняки, а въ 4 1/2 — выпадаютъ молочн. окрайки. Въ 5 лѣтн. возр. у лошади молочныхъ зубовъ нѣтъ и всѣ они замѣнились постоянными. На 6 году стираются чашечки на зацѣпахъ нижней челюсти, на 7-мъ — чашечки средняковъ. Къ 8-ми годамъ стираются чашечки окрайковъ и верхушки клыковъ. Къ 9 годамъ—чашечки на зацѣпахъ верхней челюсти. Въ 10 лѣтъ—чашечки на среднякахъ, въ 11 лѣтъ—чашечки на окрайкахъ и поверхность зацѣповъ изъ овальной дѣлается болѣе округлой. Въ 12 лѣтъ—полное округленіе зацѣповъ нижней челюсти. Въ 13 лѣтъ—

полное округленіе средняковъ нижней челюсти. Въ 14 — округленіе окрайковъ. На 15, 16 и 17 годахъ происходитъ постепенное округленіе рѣзцовъ верхней челюсти, а зацѣпы нижней челюсти мало по малу принимаютъ трехъугольное очертаніе.

2312. **Старость лошади** можетъ быть приблизительно опредѣлена и по другимъ признакамъ: большимъ впадинамъ подъ глазами, отвислымъ ушамъ и нижней губѣ, сѣдинѣ по темной масти или темнымъ крапинкамъ по шерсти у лошадей свѣтлой масти.

2313. **Уходъ за лошадью** заключается въ содержаніи ея въ свѣтломъ, просторномъ и всегда чистомъ помѣщеніи, правильномъ, всегда соразмѣряемомъ съ требуемой отъ лошади работой, кормѣ, чисткѣ отъ грязи, перхоти и другихъ нечистотъ щетками и скребницами и въ уходѣ за копытами; кормомъ для лошади должны служить: овесъ, отруби и сѣно; поить чистой водой изъ чистыхъ поилокъ. Лошадь, разгоряченную работой, ни въ какомъ случаѣ нельзя поить холодной водой, приготовленной на холодной водѣ болтушкой или выгонять на сырое пастбище, т. к. это можетъ чрезвычайно вредно отозваться на ея здоровьѣ. Весьма важно также, чтобы подстилка въ конюшнѣ, на которой стоитъ лошадь, была постоянно свѣжею и сухою. Грязный полъ или подстилка очень вредно дѣйствуютъ на копыто: копыто становится дряблымъ, плоскимъ, и причиняетъ лошади страданія. Продолжительное дѣйствіе грязи совершенно измѣняетъ видъ копыта, подошва копыта портится, а изъ стрѣлки начинаетъ идти вонючая жидкость. Срѣзать копытный рогъ необходимо крайне осторожно, лишь на столько, сколько позволяетъ отслаивающійся омертвѣлый рогъ, т. к. чрезмѣрное срѣзаніе легко дѣлаетъ копыто ломкимъ, и легко подвергающимся наминкамъ (ушибамъ). Ежедневно копыта очищаются отъ грязи, обмываются водой и смазываются свѣжимъ свинымъ топленымъ саломъ. Ни въ коемъ случаѣ не должно ѣздить на некованныхъ лошадяхъ, въ особенности по очень твердымъ дорогамъ.

Лѣтомъ на лошадей очень часто нападаютъ различн. насѣкомыя. Вредъ наносимый ими лошадямъ, весьма различенъ: часть ихъ только безпокоитъ животныхъ, не давая имъ ѣсть и спать, другія вызываютъ болѣзни кожи. Къ первымъ прежде всего принадлежатъ: наша обыкновенная комнатная муха (musca domestica) и особая муха, сосущая конскій потъ (musca corvina). Другая часть насѣкомыхъ сосетъ кровь на болѣе тонкихъ мѣстахъ, сюда принадлежатъ слѣпень, оводъ и самая опасная изъ всѣхъ мошекъ—колюмбакская.

Средства, употребляемыя противъ насѣкомыхъ на кожѣ, состоятъ изъ втиранія въ кожу сильно пахучихъ жидкостей, напримѣръ, двухпроцентнаго раствора креолина, асафетида; послѣднее средство, рекомендуемое Мартиномъ, употребляется въ слѣдующей смѣси: на одинъ стаканъ уксуса берется два стакана воды и 60 гр. асафетиды. Съ хорошимъ успѣхомъ рекомендуется бензинъ, нефть, отваръ табачныхъ листьевъ, отваръ полыни, горечавки, чилибухи и т. п.

2314. **Ковка лошадей** очень важная вещь и ее слѣдуетъ поручать только опытнымъ и вполнѣ добросовѣстнымъ кузнецамъ. При ковкѣ весьма важно слѣдить, чтобы подкова была возможно лучше пригнана къ копыту, ни въ коемъ случаѣ не допуская, чтобы для этого срѣзывалось копыто, что такъ любятъ дѣлать деревенскіе кузнецы. При этомъ, конечно, необходимо слѣдить, чтобы передъ изготовленіемъ подковы была правильно и аккуратна снята съ копыта мѣрка.

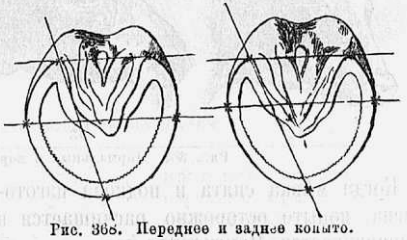


Рис. 368. Переднее и заднее копыто.

Мѣрка съ копыта можетъ быть снята при помощи лучинки. Послѣднюю прикладываютъ къ копыту съ подошвенной стороны вдоль, наискось и поперекъ въ двухъ мѣстахъ, какъ изображено на прилагаемомъ рисункѣ (см. рс. 368).

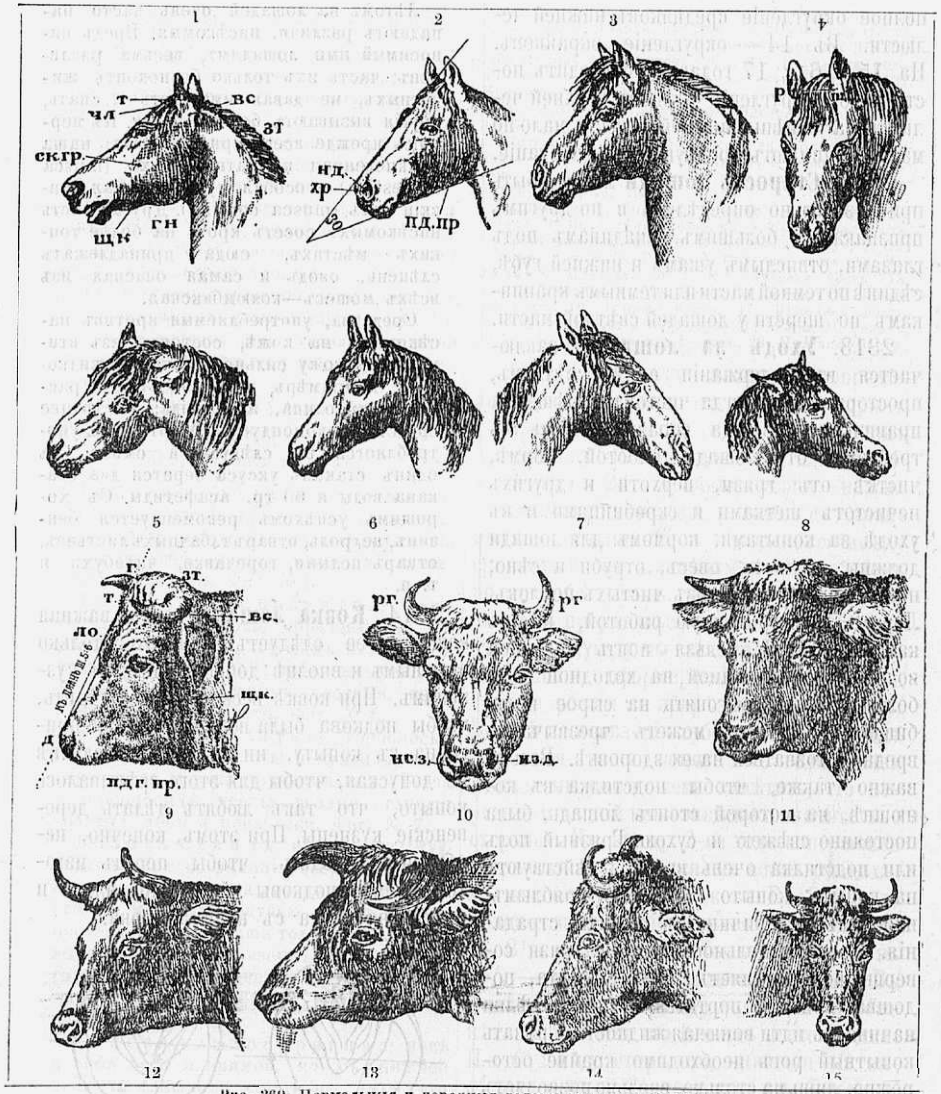


Рис. 369. Нормальныя и порочныя головы лошади и коровы.

Когда мѣрка снята и подкова изготовлена, копыто осторожно расчищается и выравнивается. Пригнанная подкова прикладывается къ подошвѣ и прибивается гвоздями. Въ это время необходимо наблюдать, чтобы употребляемая подкова не была настолько горяча, чтобы жгла копыто, а

Рис. 370.

когда вбиваются гвозди,—чтобы послѣдніе попадали въ должныя мѣста и не уклонялись въ стороны. Если концы нѣкоторыхъ гвоздей выйдутъ изъ копытной стѣнки наружу, ихъ заклепываютъ.

Если ковка произведена неправильно, то послѣ нея лошадь осторожно ступаетъ на

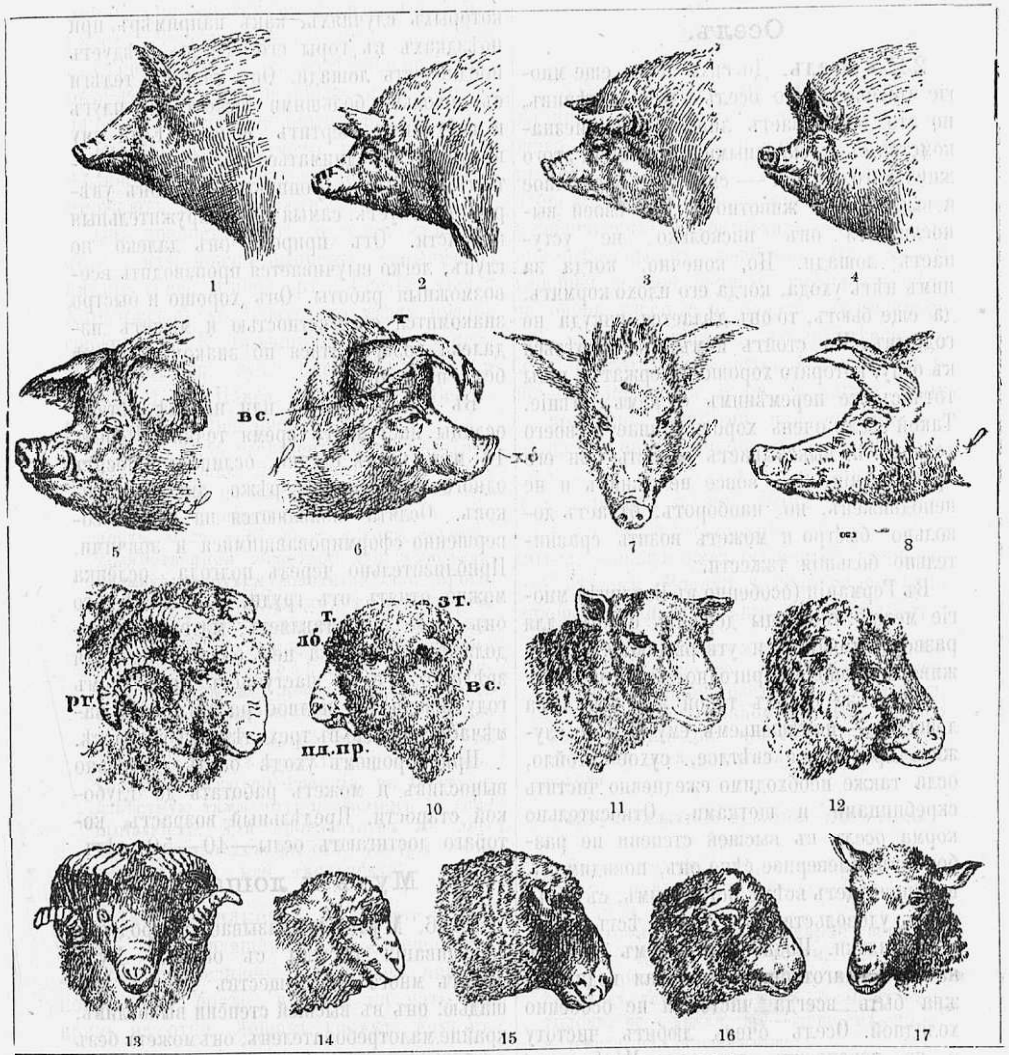


Рис. 371. Нормальныя и порочныя головы свиньи и овцы.

землю, какъ бы боясь причинить себѣ боль или хромаетъ. Прибитую подкову, въ такомъ случаѣ, внимательно осматриваютъ и, если неправильность ковки окажется происшедшей отъ какого нибудь неправильно забитаго гвоздя, то послѣдній вынимается. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, однако, этого оказывается недостаточнымъ и лошадь приходится расковать, для чего всѣ держащіе подкову и заклепанные гвозди отгибаются и подкова осторожно отнимается (не срывать!) съ копыта.

Рис. 372.

Оселъ.

2315. **Оселъ**. До сихъ поръ еще многіе говорятъ, что оселъ глупъ и лѣнивъ, но это доказываетъ лишь полное незнакомство съ прекрасными качествами этого животнаго. Оселъ — смирное, послушное и выносливое животное. По своей выносливости онъ нисколько не уступаетъ лошади. Но, конечно, когда за нимъ нѣтъ ухода, когда его плохо кормятъ, да еще бьютъ, то онъ дѣлается никуда не годнымъ. Но стоитъ намъ присмотрѣться къ ослу, котораго хорошо содержатъ, и мы тотчасъ же перемѣнимъ о немъ мнѣніе. Такой оселъ очень хорошо узнаетъ своего хозяина и выказываетъ радость при его приближеніи. Онъ вовсе не лѣнивъ и не неподвиженъ, но, наоборотъ, бѣгаетъ довольно быстро и можетъ возить сравнительно большія тяжести.

Въ Германіи (особенно въ Берлинѣ) многіе мелкіе торговцы держатъ ословъ для развозки товаровъ и утверждаютъ, что это животное вполнѣ пригодно для этой цѣли.

Уходъ за осломъ такой же, какъ и за лошадью,—помѣщеньемъ ему должно служить просторное свѣтлое, сухое стойло, осла также необходимо ежедневно чистить скребницами и щетками. Относительно корма оселъ въ высшей степени не разборчивъ. Клеверное сѣно онъ, повидимому, предпочитаетъ всѣмъ остальнымъ, съ большимъ удовольствіемъ также ѣстъ овесъ и др. злаки. Подножный кормъ вліяетъ на него благотворно. Питьевая вода должна быть всегда чистой и не особенно холодной. Оселъ очень любитъ чистоту и не переноситъ сырости. Мѣсто для спанья должно быть просторно. Оселъ обладаетъ болѣе толстой чѣмъ лошадь кожей и поэтому страдаетъ отъ насѣкомыхъ меньше, чѣмъ послѣдняя. Подковывать его слѣдуетъ такъ же, какъ и лошадь. Осла можно пріучить къ самымъ разнообразнымъ работамъ: на немъ можно ѣздить верхомъ, такъ какъ онъ обладаетъ мягкой, увѣренной и въ то же время быстрой походкой и въ нѣкоторыхъ случаяхъ, какъ напримѣръ, при поѣздкахъ въ горы его всегда слѣдуетъ предпочесть лошади. Онъ тащитъ телѣги съ довольно большими тяжестями, плугъ и неутомимо вертитъ воротъ. Если ему приходится подниматься въ горы по крутымъ горнымъ тропинкамъ, то онъ увѣренно минуетъ самыя головокружительныя пропасти. Отъ природы онъ далеко не глупъ, легко выучивается производить всевозможныя работы. Онъ хорошо и быстро знакомится съ мѣстностью и можетъ издалека возвращаться по знакомой дорогѣ безъ проводника.

Въ концѣ весны или началѣ лѣта у ослицы наступаетъ время течки. Черезъ 11 мѣс. послѣ случки, ослица приноситъ одного или гораздо рѣже двухъ осленковъ. Ослята появляются на свѣтъ совершенно сформировавшимися и зрячими. Приблизительно черезъ полгода, осленка можно отнять отъ груди, но и послѣ того онъ долго не оставляетъ матери и продолжаетъ всюду за нею бѣгать. Половая зрѣлость у осла наступаетъ на второмъ году жизни, но полное развитіе силъ замѣчается только въ трехлѣтнемъ возрастѣ.

При хорошемъ уходѣ оселъ довольно выносливъ и можетъ работать до глубокой старости. Предѣльный возрастъ, котораго достигаютъ ослы—40—50 лѣтъ.

Мулъ и лошакъ.

2316. **Муломъ** называется продуктъ скрещиванія кобылы съ осломъ. Мулъ имѣетъ много преимуществъ передъ лошадью: онъ въ высшей степени выносливъ, крайне малотребователенъ, онъ можетъ безъ замѣтнаго утомленія цѣлый день тащить грузъ по самой отчаянной дорогѣ, обладая при томъ способностью карабкаться по крутымъ горнымъ дорогамъ и тропинкамъ. Онъ очень хорошо плаваетъ, оставляя далеко за собою въ этомъ отношеніи лошадь, притомъ онъ отличается замѣчательнымъ чутьемъ относительно воды и чувствуетъ ея мѣстонахожденіе за 3 — 3½ версты. При всемъ этомъ мулъ терпѣливо переноситъ жажду цѣлыми днями, не смотря на зной и усиленную работу. Чувство слуха у мула развито въ высшей степени и при малѣйшей опасности онъ дѣлается неспокойнымъ и предупреждаетъ о ней безпокойнымъ ржаньемъ.

Въ Россіи мулы мало распространены и лишь немного хозяевъ держатъ и размножаютъ этихъ животныхъ.

Изъ хозяйствъ, гдѣ держатъ муловъ и откуда ихъ можно выписать, укажемъ на имѣніе графа Рибопьеръ „Святыя горы“ Харьковской губ. Изюмскаго уѣзда, имѣніе графини М. Е. Броницкой „Бѣлая церковь“ Кіевск. губ. Васильковск. у., и имѣніе Е. М. Понсэ „Леонтьево“ Бессарабской губ. Бендерскаго уѣзда.

Мулъ былъ извѣстенъ народамъ самой сѣдой старины: на пирамидахъ, наряду съ лошадью находимъ и изображенія муловъ; въ Греціи, въ самой глубокой древности, мулъ употреблялся какъ сельскохозяйственное животное для земледѣльческихъ работъ; муловодство было хорошо извѣстно и римлянамъ, т. к. уже во времена Варрона повозки возились мулами. Будучи гибридомъ между двумя видами, мулъ безплоденъ, но мулицы, покрытыя лошадью или осломъ могутъ имѣть жизне-способное потомство.

Лучшею для цѣлей муловодства въ Россіи слѣдуетъ считать породу ословъ, употребляемую во Франціи, въ Пуату, и извѣстную тамъ подъ названіемъ la race mulassière. Для производства же легкихъ упряжныхъ работъ употребляютъ пиринейскую или гасконскую породу ословъ.

2317. **Лошакомъ** называется помѣсь, происходящая отъ скрещиванія жеребца съ ослицей; лошакъ по наружному виду болѣе похожъ на мать, по нраву на отца. Лошакъ упрямъ, вялъ въ движеніяхъ, неуклюжъ и мало способенъ къ быстрымъ аллюрамъ. Если принять во вниманіе, что производство лошаковъ крайне затруднительно, т. к. жеребцы неохотно садятся на ослицъ, а отъ не очень мелкихъ жеребцовъ бываютъ частые выкидыши, то приходится признать въ лошакѣ одинаково малопригоднаго какъ къ ѣздѣ, такъ и къ возкѣ тяжестей, безполезнаго гибрида, лишеннаго серьезнаго значенія.

Корова.

2318. **Выборъ молочной коровы** начинается съ тщательнаго осмотра общаго тѣлосложенія и опредѣленія состоянія ея здоровья. Только совершенно здоровыя коровы безъ всякихъ уродствъ и физическихъ недостатковъ должны быть пріобрѣтаемы въ хозяйство. Признаками хорошей дойной коровы считаются: тѣло не очень узкое съ не близко сходящимися или кривыми ногами, не ожирѣвшее и безъ всякихъ наружныхъ ссадинъ, желваковъ, наростовъ и пр., а также вымя съ не очень длинными или вялыми сосками, и общая пропорціональность въ остальныхъ частяхъ тѣла: головѣ, шеѣ, груди, рогахъ и пр. Вымя у хорошей коровы, послѣ выдаиванія, должно спадаться, образуя какъ бы мягкій сморщенный мѣшокъ. Молоко должно равномѣрно хорошо выдаиваться изъ всѣхъ сосковъ.

При разведеніи мясного скота признаки таковаго должны быть уже другіе, а именно: толстыя, короткія ноги, бочкообразное, напоминающее собою форму цилиндра туловище, короткая мясистая шея и полная, но не большая голова.

Нормальныя головы рогатаго скота.

Голова самца быка, назначеннаго для всесторонняго употребленія. Рис. 369, фиг. № 9.

Т—темя, лб—лобъ, д—край верхней губы, г—край лобной кости, длина головы опредѣляется отъ *д* до *г* и относится къ длинѣ шеи, какъ 5 : 6. зт—затылокъ, вс.—виски, щк—щека, пд. пр.—подгортанная промежность.

Голова самки коровы, назначенной для всесторонняго употребленія. Фиг. № 10.

Ндз—ноздри, нс. з—носовое зеркало, рг—рога.

Голова самца молочной породы. Фиг. № 11.

Голова коровы молочной породы. Фиг. № 12.

Нормальныя головы крупнаго рогатаго скота вообще опредѣляются линіей, проведенной отъ края лобной кости до края верхней губы. Эта линія должна быть короче шеи на столько, на сколько 5 менѣе 6.

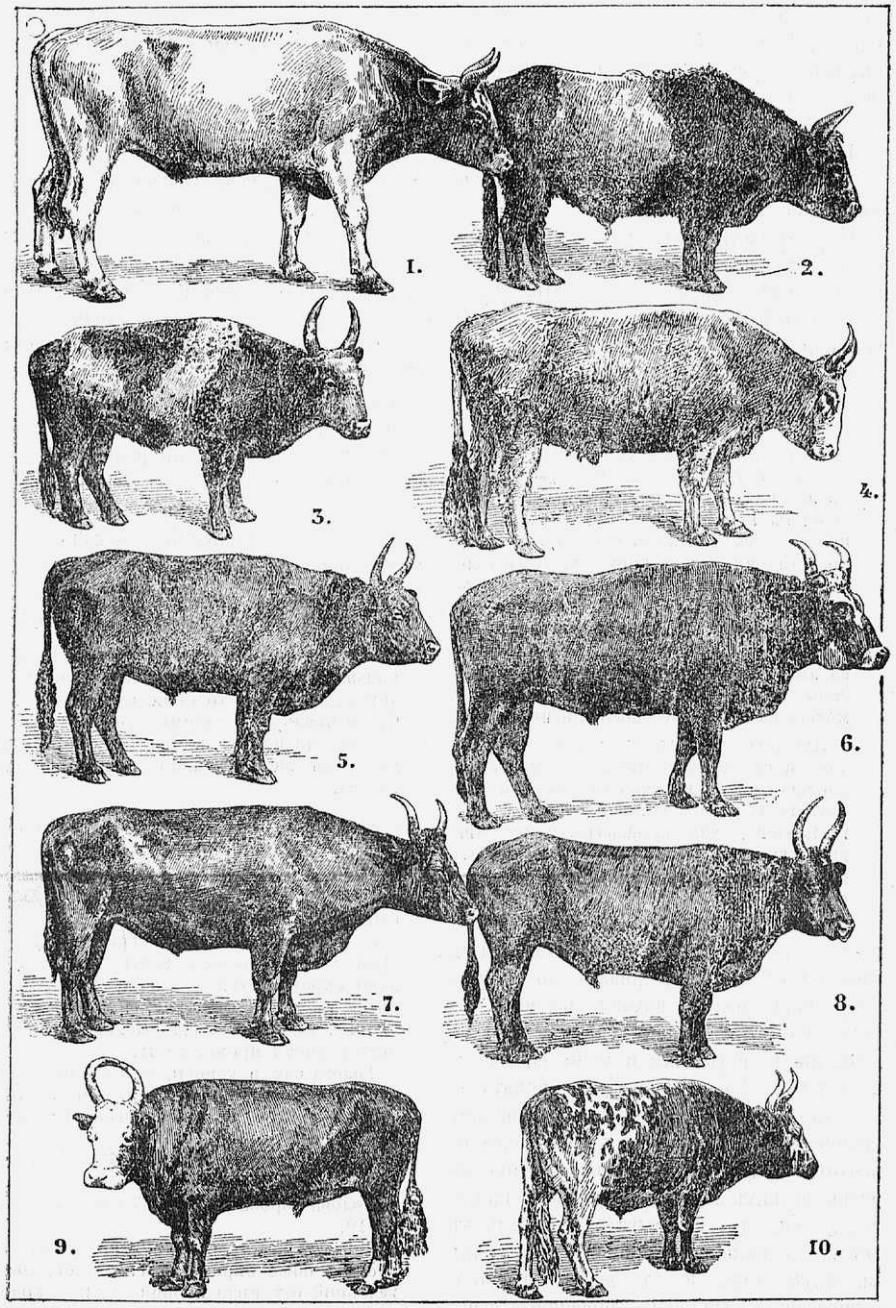


Рис. 372. Различныя породы племеннаго рогатаго скота. Рис. 1. Украинская. 2—3. Тургайская, 4. Кубанская. 5. Донская, 6. Украинская, 7. Ливонская, 8. 9. 10. Калмыцкая.

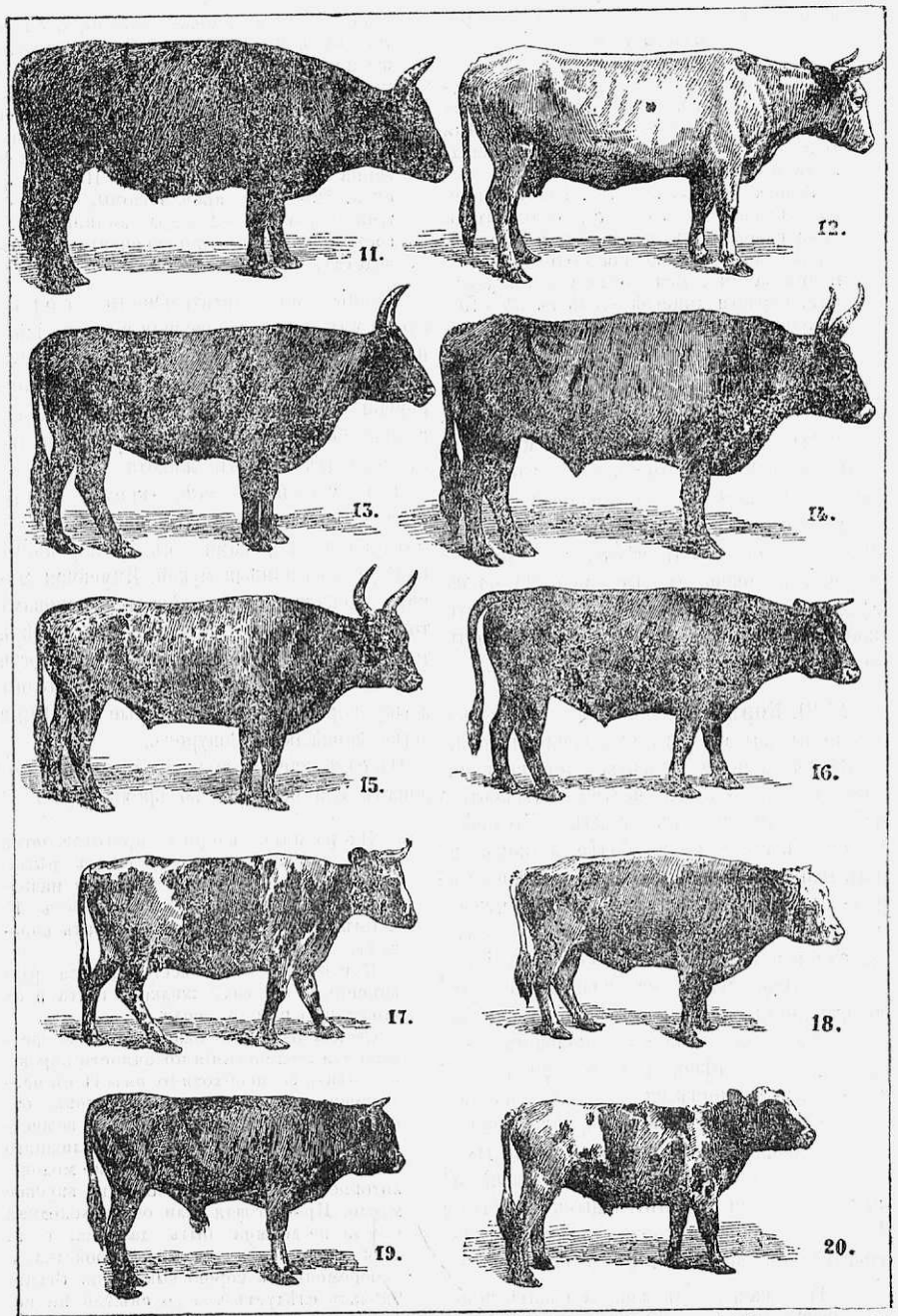


Рис. 374. Различныя породы племеннаго рогатаго скота (продолженіе). 11. Уральская, 12. Холмогорская, 13. Самарская, 14. Кубанская, 15. Акмолинская, 16. Ливонская, 17. Ярославская, 18. Финляндская, 19. Псковская, 20. Новгородская. Группа черкасскаго скота рис. 6. 5, 4, 11, 13 и 14. Группа скота русской породы рис. 17, 19 и 20. Группа ливонскаго скота рис. 7, 16.

Порочныя головы крупнаго рогатаго скота.

Голова **необлагороженная**. Сложена аляповато, очень тяжела; глаза малы, съ глупымъ выраженіемъ. Вѣки толстыя и мясистыя съ большими складками и морщинами. Фиг. 13.

Голова **неразвитая**. Глаза глупые, выпятившіеся изъ орбитъ. Затылокъ и темя слабо развиты; уши хотя и тонкія, но внутри голыя, не покрыты волосами и прозрачныя. Вся морда узкая и длинная, образуя лицовой уголъ въ 35—40°. Подобныя формы порочныхъ головъ зачастую можно встрѣтить среди крестьянскаго простого скота средней и сѣверной Россіи. Фиг. 14 и 15.

2319. **При выборѣ племеннаго быка**, кромѣ хорошаго состоянія здоровья, требуется веселый и бодрый видъ, а равно легкая правильная походка. Быки должны быть нѣсколько крупнѣе коровъ, не очень тучные, но и не очень худощавые. Грудь и спина должны быть широкими, животъ не отвислый. Масть особаго значенія не имѣетъ.

2320. **Кормить** коровъ надо нѣсколько иначе въ зависимости отъ времени года.

Лѣтомъ коровы большую часть времени проводятъ на выгонѣ, поэтому нуждаются преимущественно въ пойлѣ. Стельная корова нуждается въ болѣе легкомъ и питательномъ кормѣ. При стойловомъ кормленіи скота весьма важно, чтобы количество и качество даваемаго корма находились съ извѣстномъ соотношеніи.

Животное чувствуетъ полную сытость только тогда, когда достаточно наполнило свой желудокъ. Кормомъ коровамъ можетъ служить: сѣно, солома, мякина, а также въ видѣ примѣсей, для разнообразія, картофель, свекла, рѣпа, морковь, зерна гороха, бобовъ, ржи, овса, ячменя, гречихи, а также жмыхи (отжимки остающіеся при добываніи растительныхъ маслъ). Ежедневныя порціи корма должны согласоваться съ общимъ вѣсомъ тѣла скота.

Такъ напр., если корова вѣситъ приблизительно 15 — 20 пуд., то на день можно давать слѣд. смѣси: 10 — 12 ф. сѣна, 6—12 ф. яровой соломы, 3 – 4 ф. мякины и 3—4 ф. отрубей или столько же жмыховъ; или: 12—15 ф. сѣна, 20—25 ф. картофеля, 8—10 ф. яров. соломы, 3 — 4 ф. отрубей; или 8 — 10 ф. сѣна, 6—8 ф. яров. соломы, 2—3 ф. мякины, 40—60 ф. свекловичной рѣзки и 1—2 ф. зерна или жмыховъ; или: 10 — 15 ф. сѣна, 12—16 ф. яров. соломы, 4 — 6 ф. жмыховъ и 1½—2 ведра винной барды (остатковъ отъ винокуреннаго производства).

Лучшіе по питательности **сорта соломы**: ржаная, овсяная и яров. пшеничная. Солому гречишную и гороховую слѣдуетъ давать съ осторожностью: отъ первой беременныя коровы выкидываютъ, а при большой дачѣ второй — нерѣдко происходитъ раздутіе живота.

Изъ **мякинъ** всѣ, кромѣ мякинъ овсяной, ячменной и гречишной, хорошо поѣдаются коровами въ запаренномъ видѣ и посыпанныя мукой. Ячменная мякина можетъ быть даваема коровамъ только въ хорошо распаренномъ видѣ и теплой, т. к. только тогда крѣпкія ости ячменя не могутъ причинить уколовъ языку коровы, черезъ которые послѣднія легко заражаются ящуромъ.

Овесъ дается только стельнымъ коровамъ или бычкамъ во время случки.

Паренный кормъ приготовляется такъ: въ дерев. ящики кладутъ рѣзан. солому, сѣнную труху, мякину и наполняютъ ихъ водою. Часовъ черезъ 15 кормъ готовъ и его можно давать коровамъ.

Картофель чаще всего дается распареннымъ въ видѣ жидкаго тѣста и съ прибавкою немного соли.

Свекла очень хорошее кормовое средство для увеличиванія молочности коровъ, но давать ее необходимо вмѣстѣ съ надлежащимъ количествомъ жмыховъ, отрубей, дробленаго зерна и т. п. веществами, богатыми бѣлками. Отъ излишняго кормленія свеклой получается молоко, которое даетъ бѣловатое и не вкусное масло. Промерзшая или очень холодная свекла не должна быть даваема, т. к. легко вызыв. желудочн. разстройства, а у беременныхъ коровъ выкидыши. Вскармливать слѣдуетъ только свѣжей не испорченной свеклой, въ противномъ случаѣ необходимо тщательно вырѣзать всѣ загнившія мѣста. Ежедневная порція кормовой свеклы колеблется отъ 45—до 70 и даже до 100 ф. на каждые 60 пуд. вѣса скотины.

Хлѣбная барда очень питательна, но давать ее можно только самою свѣжею, отъ скисшей получаются желудочн. разстройства, а у стельныхъ коровъ выкидыши. Много давать ее не слѣдуетъ, такъ какъ масло, приготовленное изъ молока коровъ, которыхъ обильно кормили хлѣбной бардой, получаетъ непріятный запахъ и вкусъ. **Жмыхи** также очень питательный кормъ, но отъ нихъ масло пріобрѣтаетъ запахъ тѣхъ жмыхъ, которыми кормился скотъ, а отъ подсолнечныхъ и рапсовыхъ жмыхъ еще и горьковатый вкусъ.

Капустные листья свѣжіе или квашенные считаются также очень хорош. кормомъ; въ особенности свѣжіе — отъ скармливанія ихъ получается много молока и масла весьма хорошаго качества.

2321. **Порядокъ кормленія зимой** долженъ быть слѣдующимъ: утромъ (часовъ въ 5) сѣно въ трехъ послѣдовательныхъ дачахъ, затѣмъ питье—хорошая колодезная вода, часовъ около 9-ти опять немного сѣна или мучное пойло и затѣмъ часовъ 12 — 1 ч. дня. кормовую свеклу, мякину жмыхи и т. п. Вечеромъ (часовъ въ 6) даютъ длинную овсяную солому, даваемую понемногу въ 2 — 3 пріема.

Суррогатами кормовъ во время недородовъ могутъ служить: древесные листья, мохъ и даже лошадиный навозъ. Пользоваться этими кормами можно только въ случаяхъ крайней необходимости и то въ видѣ подмѣси къ сѣну, соломѣ или пойлу.

2322. **Соль** необходимо подмѣшивать къ корму, какъ вкусовое и способствующее пищеваренію средство.

2323. **Подстилка для рогатаго скота**. Лучшею подстилкою для рогатаго скота считается пшеничная и ржаная солома, а также древесный листъ; въ годы неурожаевъ съ успѣхомъ могутъ употребляться для этого: мохъ, древесный листъ, иглы хвойныхъ породъ, опилки и торфъ. Послѣдній очень дешевый и очень хорошій матеріалъ для подстилки, т. к. быстро впитываетъ въ себя влагу и даетъ скоту теплое, мягкое и сухое ложе.

2324. **При пастбищномъ кормленіи** необходимо соблюдать слѣдующее: 1) Пріучать къ нему весной скотъ слѣдуетъ постепенно, для чего въ теченіи полутора или двухъ недѣль, выпуская коровъ въ поле, давать имъ предварительно немного сѣна и мучного пойла; тотъ же кормъ давать коровамъ вечеромъ. 2) Никогда не начинать выгонять коровъ на луга, прежде чѣмъ послѣдніе совершенно обсохнутъ отъ весеннихъ водъ; въ среднихъ губерніяхъ это совпадаетъ съ половиной мая. 3) Не выгонять въ поле, не подкормивъ дома сухимъ кормомъ. 4) Избѣгать очень дальнихъ пастбищъ и такихъ, добираться къ которымъ надо по пыльнымъ дорогамъ или минуя скотскія кладбища. 5) Не гонять въ дождевую, холодную или очень вѣтренную погоду. 7) Не оставлять скотъ на ночь на пастбищѣ и не пасти позднею осенью. 6) Въ жару или послѣ дальней дороги не поить холодной водой. 8) Ночью пасти приходится только въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ днемъ сильно мѣшаютъ оводы. 9) Если при пастьбѣ ночью комары и мошки безпокоятъ скотъ, то около пастбищъ слѣдуетъ разводить костры, въ которые набрасывать гнилого дерева, чтобы получить побольше дыма, котораго очень боятся почти всѣ насѣкомыя. 10) На 3 коровы надо считать необходимымъ около 1 дес. хорошаго луга.

2325. **Доеніе коровъ** слѣдуетъ стараться производить ежедневно въ одно и то же время. Опозданіе съ дойкой иногда чрезвычайно вредно отзывается на вымени: оно пріобрѣтаетъ одинъ порокъ — недержаніе молока, при которомъ молоко само вытекаетъ изъ сосковъ и теряется даромъ.

Передъ дойкой вымя необходимо обмыть тепловатой водой и на сухо вытереть полотенцемъ. Смазывать передъ доеніемъ соски масломъ не слѣдуетъ, т. к. это вредитъ качеству молока и мо-

жетъ быть допущено только послѣ доенія. Смазывать лучше всего свѣжимъ сливочнымъ масломъ (безъ соли) или вазелиномъ.

Выдаивать молоко слѣдуетъ непремѣнно въ хорошо вылуженныя или эмальированныя желѣзныя или цинковыя ведра, т. к. таковыя, гораздо лучше деревянныхъ, могутъ содержаться въ образцовой чистотѣ, что для качества молока имѣетъ первенствующее значеніе. Выдаиваніе должно быть полнымъ — до послѣдней капли.

Доить можно три раза въ день, напр. въ 5 часовъ утра, 12 час. дня и 8 часовъ вечера.

Коровъ, не дающихъ доить, не нужно бить, а напротивъ быть съ ними ласковыми, слегка связывать заднія ноги, а на хребетъ класть мѣшокъ, намоченный холодной водой.

Выдоенное молоко тотчасъ послѣ доенія уносится изъ хлѣва, чтобы оно не могло получить непріятнаго хлѣвнаго запаха и помѣщается въ чистую, прохладную комнату. Если помѣщеніе, куда вынесено молоко, содержится неряшливо, если оно сырое и душное, то молоко въ немъ скоро портится, теряя свои хорошія качества и пріобрѣтая дурныя, а подчасъ даже вредныя для здоровья.

Появленіе на молокѣ цвѣтныхъ пятенъ—синихъ, желтыхъ, красныхъ, тягучесть, пѣнистость, затхлый запахъ, быстрое свертываніе, горечь и т. п. часто являются слѣдствіемъ держанія молока въ неподходящихъ помѣщеніяхъ. Такое молоко и даже полученные изъ него продукты—творогъ, масло, сметана не безопасны для здоровья не только людей, но даже и животныхъ (въ особенности молодыхъ телятъ, у которыхъ отъ такого молока появляются поносы).

2326. **Отдѣленіе сливокъ и сбиваніе масла.** Чтобы сливки скорѣе и полнѣе отстаивались, молоко вливаютъ въ широкіе и неглубокіе металлическіе сосуды четырехугольной продолговатой формы, въ родѣ глубокихъ подносовъ. Послѣ суточнаго стоянія, сливки можно снять ложкой, оставляя въ сосудахъ лишь одно синее, снятое молоко, изъ котораго затѣмъ уже можетъ быть полученъ творогъ.

Гораздо скорѣе и полнѣе отдѣляются сливки посредствомъ особыхъ приборовъ, назыв. сепараторами или сливкоотдѣлителями.

Въ одинъ часъ такой сливкоотдѣлитель, смотря по размѣрамъ, можетъ переработать отъ 3 до 60 ведеръ только что выдоеннаго молока. Самый малый ручной сепараторъ пропускаетъ въ часъ нѣсколько больше трехъ ведеръ молока, почти начисто отдѣляя изъ него сливки; стоитъ онъ около пятидесяти рублей.

Масло можетъ быть получено какъ изъ цѣльнаго молока, такъ и изъ сливокъ. Лучше всего сбивать масло въ особыхъ продающихся для этого приборахъ, т. назыв. маслобойкахъ (маленьк. маслобойки, приблизительно въ 1/4 ведра, можно купить за 4—5 руб.). Лучшими маслобойками считаются тѣ, которыя вертятся на неподвижной оси, представляя собою форму боченка, внутри котораго придѣланы къ оси неподвижныя крылья. Впрочемъ, можно съ успѣхомъ пользоваться и такими маслобойками, въ которыхъ вертятся крылья, а сама маслобойка остается неподвижной.

Когда получатся комки сбитаго масла, ихъ промываютъ, отжимаютъ и формуютъ. Всѣ эти операціи производятся руками, почему и требуется самое опрятное содержаніе рукъ, какъ равно стола, на которомъ все это происходитъ. Всякое загрязненіе масла ведетъ къ его непрочности и потерѣ вкуса. Маслобойки также требуютъ тщательной чистоты, иначе молочные остатки въ нихъ легко и скоро окисаютъ и портятъ свѣжее молоко и сливки.

2327. **Скрещиваніе.** Чтобы направить теленіе къ веснѣ, хозяева въ теченіе всего года держатъ племенныхъ быковъ и коровъ отдѣльно и припускаютъ первыхъ къ послѣднимъ только тогда, когда

у коровъ появляется охота къ случкѣ. Случку производятъ т. обр.: выводятъ корову, находящуюся „въ охотѣ“, въ отдѣльный денникъ, приводятъ туда же быка и оставляютъ обоихъ съ вечера до утра. Въ большинствѣ случаевъ оплодотвореніе происходитъ ночью. Если почему либо корова быка не приняла, то у нея скоро возобновляется течка и къ ней опять слѣдуетъ припустить быка. Во время случки быку нужно давать, кромѣ хорошаго лугового сѣна, еще мучного пойла и по четверти мѣры овса ежедневно. Каждый хорошій племенной быкъ можетъ оплодотворить около 40 коровъ. Относительно возраста коровъ, подвергаемыхъ случкѣ, можно замѣтить, что двухгодовалыхъ нетелей можно смѣло покрывать быкомъ, потому-что теленокъ не препятствуетъ ни росту, ни дальнѣйшему развитію коровы.

Направленіе теленія къ веснѣ увеличиваетъ количество молочныхъ скотовъ, т. к. беременность въ такомъ случаѣ протекаетъ зимой, когда, какъ извѣстно, коровы вообще даютъ меньше молока.

2328. **Уходъ за стельной коровой,** заключающійся главн. образомъ въ перемѣнѣ корма и уменьшеніи ежедневныхъ далекихъ прогулокъ на пастбище, начинается только на 5 — 6 мѣсяцѣ послѣ случки, когда замѣтно увеличится животъ. Овощей начинаютъ давать все меньше и меньше (въ 3 раза меньше обыкновеннаго), но больше сѣна, отрубей и жмыховъ. Кормятъ почаще (до 4—5 разъ въ день), но даютъ разовыя порціи поменьше.

Недѣли за 4—6 до отела (вся беременность у коровы продолжается 9 мѣсяцевъ) корову перестаютъ доить, а недѣли за двѣ перестаютъ совершенно гонять на общее пастбище, ночью-же стараются держать отдѣльно отъ другихъ коровъ, чтобы послѣднія не могли какъ-нибудь ударить или поранить стельную корову. Въ это время животъ все болѣе и болѣе увеличивается, поясница впадаетъ, а вымя и соски набухаютъ. Дня за два до родовъ животное начинаетъ безпокоиться, пахи западаютъ все больше и больше, и изъ влагалища начинаетъ вытекать слизь.

2329. **Роды** начинаются потугами и болѣе сильнымъ истеченіемъ слизи (въ видѣ канатика). Затѣмъ изъ влагалища показывается пузырь, наполненный жидкостью, и въ которомъ уже можно прощупать, если теленокъ идетъ правильно, копытцы переднихъ ногъ плода. Когда пузырь лопнетъ, показываются переднія ножки, на которыхъ лежитъ рыльце теленка. Послѣ этого начинаются болѣе сильныя потуги и теленокъ выходитъ. Считается правильнымъ также, если теленокъ выходитъ хотя и задомъ, но съ вытянутыми по длинѣ тѣла ногами, на которыхъ лежитъ хвостъ.

При неправильномъ положеніи (рис. 375), когда голова теленка оказывается загнутой назадъ, плодъ необходимо втолкнуть обратно въ матку и выправить ему головку. Если-же корова при этомъ лежитъ, то чтобы легче было это продѣлать ее лучше всего заставить встать на ноги или, въ крайнемъ случаѣ, не сдавливая живота, нѣсколько поднять задъ, подкладывая подъ него пуки соломы и тогда уже между потугами произвести обратно вдвиганіе плода. Если же потуги настолько сильны и часты, что произвести вдвиганіе плода въ матку нѣтъ никакой возможности, то можно ослабить потуги, давъ коровѣ около 1/2 бут. водки, разбавленной водой. Само собой разумѣется, что прежде чѣмъ приступать къ описываемой операціи необходимо тщательно вымыть руки мыломъ, а ногти на рукахъ покороче обстричь, чтобы не поцарапать ими внутреннихъ нѣжныхъ покрововъ матки. Кромѣ того руки лучше всего еще хорошенько смазать какимъ нибудь растительнымъ масломъ или вазелиномъ. То же самое надо продѣлать, если теленокъ идетъ головой или задомъ, но въ томъ и другомъ случаѣ съ подогнутыми ногами.

Весьма важно замѣтить, что при неправильныхъ родахъ, никогда не слѣдуетъ извлекать плодъ силою, безъ предварительнаго исправленія его членовъ, т. к. подобнымъ родомъ дѣйствій очень часто можно искалѣчить не только теленка, но и мать, послѣдствіемъ чего обыкновенно является смерть животнаго. Случается также иногда, что поворотъ теленка или исправленіе его членовъ не могутъ быть сдѣланы, потому что всѣ родовыя воды уже отошли и теленокъ оказывается со всѣхъ сторонъ плотно охваченнымъ маткою, въ такомъ случаѣ въ матку вливаютъ при помощи кружки Эссмарха значительное количество тепловатой (28—29° R.) воды и затѣмъ уже производятъ исправленія.

2330. **Выпаденіе матки**, которое болѣе или менѣе часто случается послѣ родовъ, слѣдуетъ устранять слѣдующимъ образомъ: корову ставятъ т. обр., чтобы ея заднія ноги стояли нѣсколько выше переднихъ, напр. на кучу навоза и пр., затѣмъ выпавшую матку обмываютъ холодной водой, въ которую прибавляютъ квасцевъ (1/2 столов. ложки на 1 бут. воды). Послѣ этого выпавшую часть кладутъ на кусокъ (1 арш. шир. и 2 длины) холста и заварачиваютъ имъ. Поливая выпяченную матку холодной водой и понемногу стягивая ее, заставляютъ матку все болѣе и болѣе сокращаться. Обыкновенно минутъ черезъ 20 она настолько сократится, что уже безъ особаго труда оказывается возможнымъ ее вправить руками. Если животное при этомъ сильно тужится и мѣшаетъ производить операцію, то даютъ внутрь, какъ и при родахъ, около 1/2 бут. разведенной водки.

2331. **Задержаніе послѣда.** У коровы послѣдъ выходитъ обыкновенно черезъ 4—6 часовъ послѣ родовъ, но случается также, что выходъ его задерживается и тогда послѣдъ свѣшивается изъ матки иногда до самой земли. Тогда часть его лучше всего обрѣзать, а остальную висящую часть обмывать слабымъ (1 — 2%) раств. карболовой кислоты. Для усиленія же потугъ можно или произвести вливаніе при помощи Эссмарховской кружки (см. § 2328) въ матку теплой (около 28 — 29° R.) воды или давать внутрь порошокъ спорыньи черезъ 1 часъ по столовой ложкѣ.

Можно также давать пойло изъ ржаного солода. Когда куски послѣда будутъ показываться наружу, ихъ слѣдуетъ удалять рукою, послѣ чего полость матки спринцовать 1% раств. борной кислоты.

2332. **Родильная лихорадка** очень опасная болѣзнь, являющаяся какъ послѣдствіе простуды послѣ отела. Признаки ея—ознобъ. Леченіе: клистиръ изъ соленой воды, и внутрь 2 бут. отвара травы пижмы. Помѣстить въ теплый денникъ, накрыть теплымъ войлокомъ и кормить хорошимъ питательнымъ кормомъ.

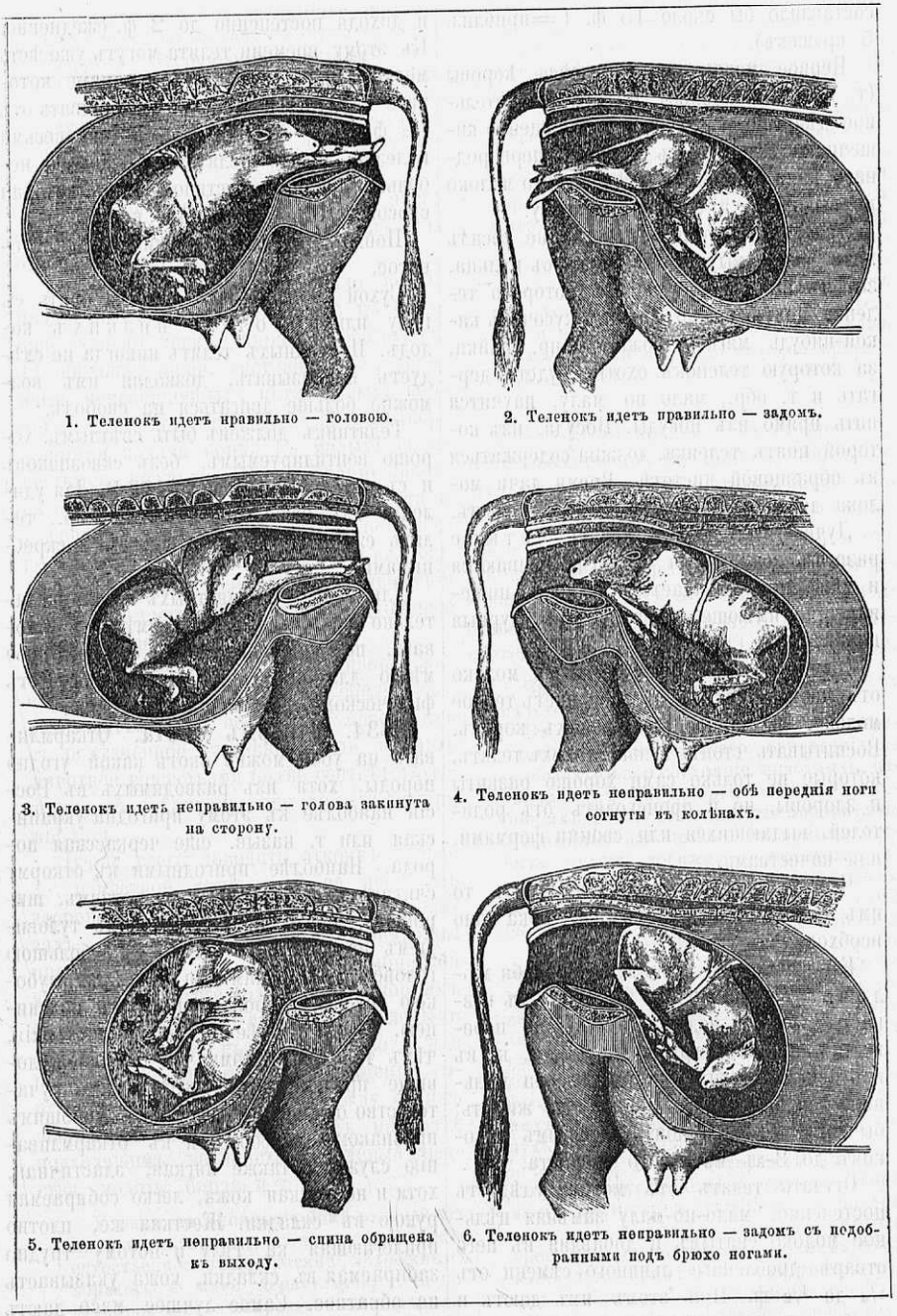
2333. **Воспитаніе телятъ.** Основныя правила ухода за теленкомъ съ момента рожденія его слѣдующія:

Пузырь, въ которомъ лежитъ родившійся теленокъ въ околоплодной жидкости, слѣдуетъ вскрыть только тогда, если онъ самъ собой не прорвется. Если пуповина не оборвалась, то ее отрѣзаютъ приблизительно на ладонь ниже пупка теленка, и сейчасъ же перевязываютъ около самаго пупка полотняной тесемкой; затѣмъ ежедневно раза два смазываютъ какъ пупокъ, такъ и пуповину 10%-растворомъ карболки, чтобы предупредить опасное воспаленіе пуповины, отъ котораго погибаетъ много телятъ. Затѣмъ, обсыпаютъ теленка солью и отрубями, и даютъ матери облизать его, чтобы возбудить дѣятельность кожи и дыханіе новорожденнаго.

Когда мать его оближетъ, его отнимаютъ отъ нея, кладутъ на мягкую подстилку и досуха обтираютъ.

Коровѣ даютъ питательное пойло съ мукой, но не слишкомъ много.

Дальнѣйшее воспитаніе телятъ лучше всего производить отдѣльно отъ матери, выпаивая его отдоеннымъ молокомъ. При пойкѣ теленка, требуется давать ему приблизительно такое количество молока, чтобы общее ежедневное количество его составляло около 1/6 части его живого вѣса, т. е. при вѣсѣ теленка напр. въ 90 ф.



1. Теленокъ идетъ правильно — головою.
2. Теленокъ идетъ правильно — задомъ.
3. Теленокъ идетъ неправильно — голова закинута на сторону.
4. Теленокъ идетъ неправильно — обѣ переднія ноги согнуты въ колѣнахъ.
5. Теленокъ идетъ неправильно — спина обращена къ выходу.
6. Теленокъ идетъ неправильно — задомъ съ подобранными подъ брюхо ногами.

Рис. 375. Правильное и неправильное положеніе плода у коровы.

составляло бы около 15 ф. (=приблиз. 5 кружекъ).

Первое молоко оттелившейся коровы (т. назыв. молозиво) имѣетъ слабительное дѣйствіе и служитъ къ очищенію кишечника теленка отъ т. назыв. первороднаго кала, почему и слѣдуетъ это молоко не выливать, а спаивать теленку.

Теленокъ, который никогда не сосалъ мать, скоро выучивается пить съ пальца, затѣмъ на дно сосуда, изъ котораго теленка поятъ, можно прибить кусочекъ какой-нибудь мягкой кожи, напр. лайки, за которую теленокъ охотно будетъ дергать и т. обр., мало по малу, научится пить прямо изъ посуды. Посуда, изъ которой поятъ теленка, должна содержаться въ образцовой чистотѣ. Время дачи молока должно быть строго опредѣленнымъ.

Лучше всего поить телятъ четыре раза въ день, тогда телята не опиваются и тѣмъ предупреждается нарушеніе пищеваренія, имѣющее иногда очень дурныя послѣдствія.

Первые 8 дней теленку даютъ молоко отъ матери, затѣмъ онъ получаетъ теплое молоко, смѣшанное отъ разныхъ коровъ. Воспитывать стоитъ только такихъ телятъ, которые не только сами хорошо развиты и здоровы, но и происходятъ отъ родителей, выдающихся или своими формами, или качествами.

Что касается молока для телятъ, то имъ даютъ цѣльное молоко, пока оно необходимо.

Кто-же хочетъ воспитать для себя молочныхъ коровъ, то телятъ въ возрастѣ 5 — 6 недѣль необходимо перевести на болѣе грубый кормъ, т. к. въ противномъ случаѣ, оставаясь на цѣльномъ молокѣ, онѣ начинаютъ жирѣть; бычковъ слѣдуетъ поить цѣльнымъ молокомъ до 3-хъ мѣсячнаго возраста.

Отучать телятъ отъ молока слѣдуетъ постепенно, мало-по-малу замѣняя цѣльное молоко снятымъ и добавляя въ него отваръ дробленаго льняного сѣмени отъ 1/4 до 1/2 ф. При этомъ имъ даютъ и дробленый овесъ, начиная съ одной горсти и доходя постепенно до 2 ф. ежедневно. Къ этому времени телята могутъ уже ѣсть мелкое сѣно, ежедневныя порціи котораго слѣдуетъ постепенно увеличивать отъ 1/2 ф. до 6—15 ф. Кромѣ того весьма полезно давать телятамъ ежедневно небольшія порціи костяной муки, которая способствуетъ образованію костей.

Пойло для телятъ должно быть тепловатое.

Сухой кормъ телята должны брать съ полу или изъ очень низкихъ колодъ. Племенныхъ телятъ никогда не слѣдуетъ привязывать, дозволяя имъ возможно больше двигаться на свободѣ.

Телятникъ долженъ быть свѣтлымъ, хорошо вентилируемымъ, безъ сквозняковъ и съ температурой около 15° R. Для удаленія изъ кожи насѣкомыхъ и пр., телятъ ежедневно чистятъ щетками и скребницами.

Для молодыхъ животныхъ весьма желательно пастбище, а за неимѣніемъ такового, по крайней мѣрѣ, отгороженное мѣсто для прогулки, что способствуетъ физическому развитію и закаленію.

2334. **Откормъ скота.** Откармливать на убой можно скотъ какой угодно породы, хотя изъ разводимыхъ въ Россіи наиболѣе къ этому пригодна украинская или т. назыв. еще черкасская порода. Наиболѣе пригодными къ откорму считаются животныя съ короткимъ, широкимъ, почти цилиндрическимъ туловищемъ на короткихъ ногахъ, съ небольшою головою и широкимъ задомъ, съ глубокою грудью, широкою спиною и поясницею. Кости скорѣе должны быть тонкія, чѣмъ толстыя, потому что большое туловище при нѣжномъ скелетѣ, есть ручательство обильной добычи мяса. Хорошимъ признакомъ способности къ откармливанію служитъ также мягкая, эластичная, хотя и не тонкая кожа, легко собираемая рукою въ складки. Жесткая же, плотно прилегающая ка тѣлу и потому трудно забираемая въ складки, кожа указываетъ на обратное. Самое лучшее мясо даютъ волы, т. е. кастрированные быки.

Кастрируютъ (холостятъ) бычковъ, обыкновенно, не позже какъ въ двухмѣсячномъ возрастѣ. Операцію эту дѣлаютъ коновалы, приходящіе ежегодно, именно къ тому времени, когда молодые бычки бываютъ способны перенести эту трудную операцію безъ всякихъ опасныхъ послѣдствій.

Скотъ для мяса не долженъ быть очень старъ или молодъ. Лучшій возрастъ для откормки около 4 лѣтъ.

Приступая къ откормкѣ надо всегда имѣть въ виду, что отложенію въ большей степени мяса и жира способствуютъ: 1) обильная пища, состоящая изъ хорошихъ неиспорченныхъ питательныхъ кормовъ, 2) точное соблюденіе времени кормленія и задача корма въ малыхъ количествахъ, но чаще, 3) содержаніе животнаго и хлѣва въ чистотѣ, 4) теплота и умѣренный свѣтъ въ хлѣву, 5) осторожное обращеніе съ животнымъ, 6) возможное сокращеніе ежедневнаго движенія скота, 7) частыя дачи соли и подходящее разнообразіе въ кормѣ.

Въ первомъ періодѣ откармливанія животное бываетъ, обыкновенно, вполнѣ здорово, затѣмъ оно постепенно переходитъ въ болѣзненное ожирѣніе; если кормить животное веществами болѣе соотвѣтствующими его организму, оно не такъ быстро жирѣетъ.

Лучше всего доводить откормъ только до извѣстной степени и не рисковать здоровьемъ животнаго, т. к. опытъ показалъ, что самые жирные экземпляры прежде всего погибали отъ сибирской язвы. Къ наиболѣе подходящимъ кормамъ относятся: хорошее сѣно, корнеплоды и дробленыя зерна съ примѣсью воды или пойла изъ жмыховъ, для сохраненія соотвѣтствующаго отношенія между сухимъ веществомъ и жидкостью. Къ наиболѣе подходящимъ: водянистыя кормовыя средства, молоть, барда и т. п.

У насъ на мясномъ рынкѣ различаютъ мясо нагульное, т. е. полученное чрезъ естественное откармливаніе подножнымъ кормомъ и мясо ненагульное, т. е. полученное черезъ искусственное откармливаніе различными кормовыми веществами и отбросами техническихъ производствъ. Въ Россіи основаніемъ откорма скота служитъ хорошее сѣно. При этомъ слѣдуетъ имѣть въ виду, что при кормленіи однимъ сѣномъ на каждые 100 ф. живого вѣса требуется 4 — 5 1/2 ф. сѣна въ сутки, т. е. на одного вола вѣсомъ въ 1000 ф., сѣна потребуется около 40—55 ф. Успѣхъ откармливанія сѣномъ считается хорошимъ, если недѣльный приростъ вѣса животнаго равняется 1%, т. е. 10 ф. на 1000 ф. живого вѣса. Сначала это прибавленіе идетъ быстро, а затѣмъ постепенно уменьшается и наконецъ наступаетъ моментъ, когда совсѣмъ останавливается. Это и есть то самое время, или даже нѣсколько ранѣе, когда выгодно прекратить откормъ и отправить на убой.

2335. **Убой** крупнаго скота производится обыкновенно на бойняхъ, чаще всего слѣдующимъ образомъ: острымъ кинжаломъ съ размаха ударяютъ животное въ затылокъ, животное мгновенно падаетъ и ему сейчасъ же перерѣзываютъ шею; вытекающая кровь тутъ же собирается въ подставляемые тазы. Съ одного быка получается въ среднемъ около 1 1/4 ведра крови.

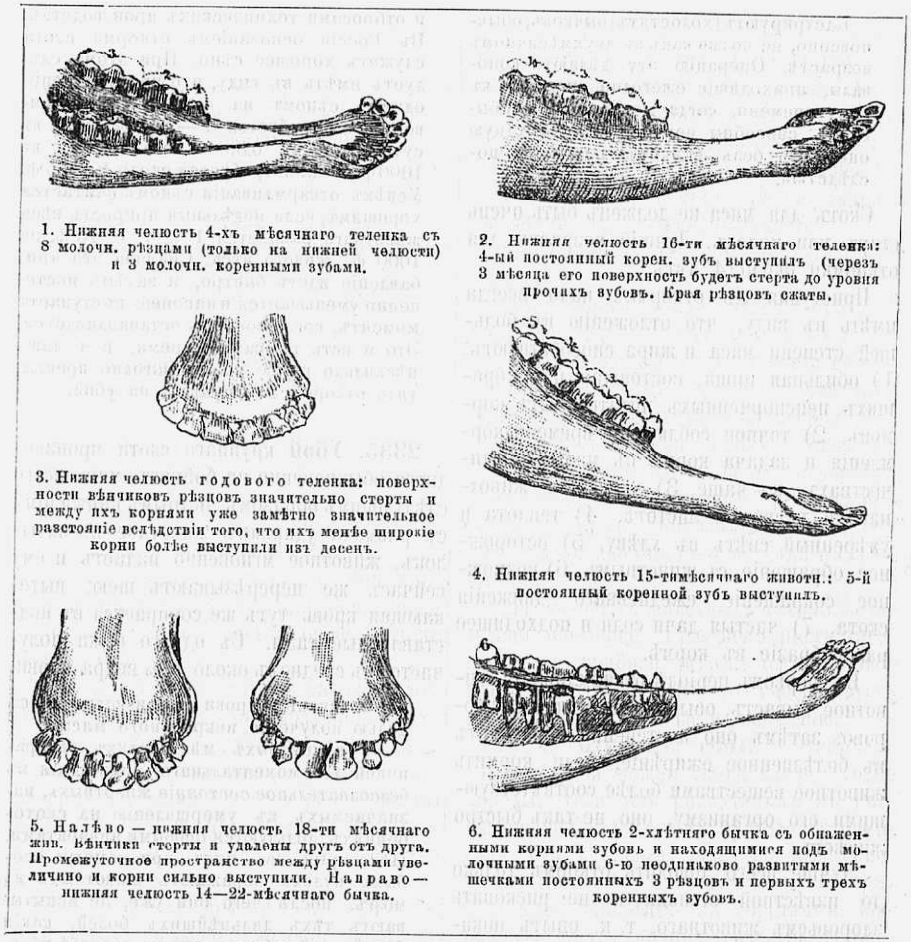
Выпусканіе крови производится съ цѣлью полученія некровянаго мяса.

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ за границей для моментальнаго приведенія въ безсознательное состояніе животныхъ, назначаемыхъ къ умерщвленію на скотобойняхъ, пользуются особыми аппаратами. Нѣкоторые изъ нихъ при помощи особыхъ пулекъ поражаютъ животныхъ въ мозгъ, послѣ чего они уже, не испытываютъ тѣхъ дальнѣйшихъ болей, какія бываютъ при обыкновенномъ способѣ убоя.

Кровь извѣстнымъ образомъ обрабатывается и изъ нея получаются: альбуминъ и т. назыв. сушеная кровь. Съ одного быка получается въ среднемъ свѣтлаго альбумина 1 1/8 ф., чернаго 1 ф. и сушеной крови 7—8 ф.

Альбуминъ идетъ на мануфактурныя фабрики для закрѣпленія красокъ въ тканяхъ, цѣна альбумина свѣтлаго 8—12 р. пудъ и чернаго 4 р. п.

Сушеная кровь содержитъ 12—15% азота, почему и можетъ служить хорошимъ азотистымъ удобреніемъ, но вносить ее въ землю необходимо заблаговременно (съ осени для осеннихъ посѣвовъ) и не примѣнять, какъ поверхностное удобреніе. Это удобреніе особенно хорошо на почвахъ легкихъ, песчаныхъ.



1. Нижняя челюсть 4-хъ мѣсячнаго теленка съ 8 молочн. рѣзцами (только на нижней челюсти) и 3 молочн. коренными зубами.

2. Нижняя челюсть 16-ти мѣсячнаго теленка: 4-ый постоянный корен. зубъ выступилъ (черезъ 3 мѣсяца его поверхность будетъ стерта до уровня прочихъ зубовъ. Края рѣзцовъ сжаты.

3. Нижняя челюсть годового теленка: поверхности вѣнчиковъ рѣзцовъ значительно стерты и между ихъ корнями уже замѣтно значительное разстояніе вслѣдствіи того, что ихъ менѣе широкіе корни болѣе выступили изъ десенъ.

4. Нижняя челюсть 15-тимѣсячнаго животн.: 5-й постоянный коренной зубъ выступилъ.

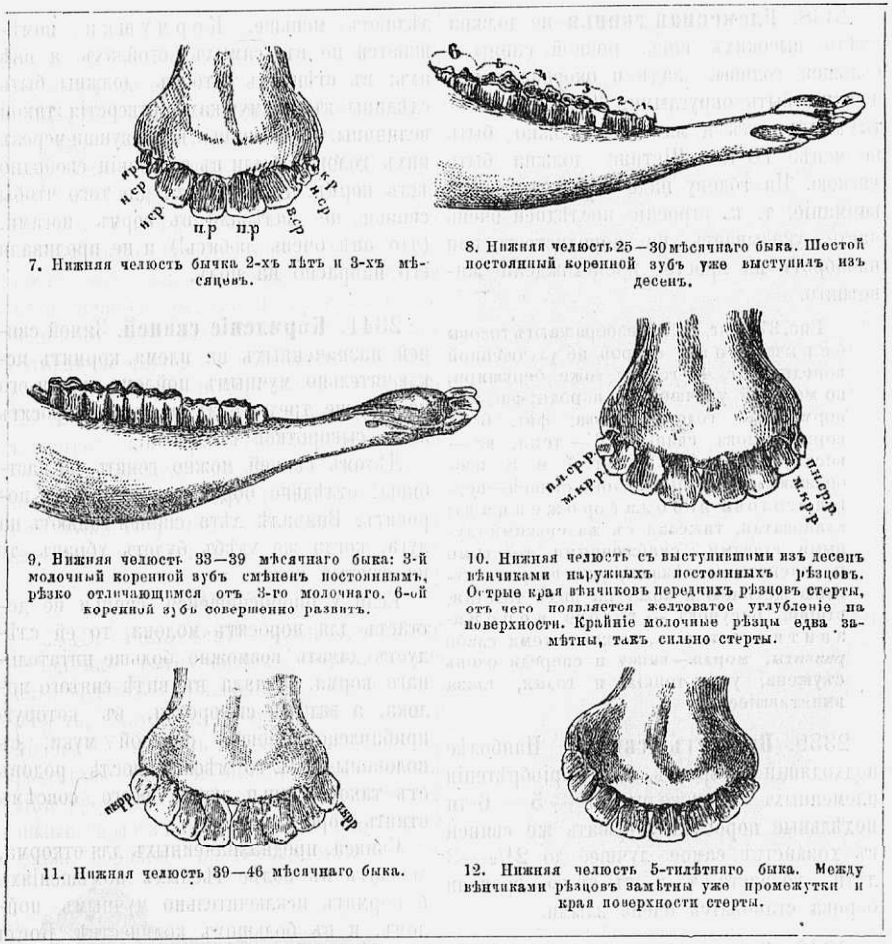
5. Налѣво — нижняя челюсть 18-ти мѣсячнаго жив. вѣнчики стерты и удалены другъ отъ друга. Промежуточное пространство между рѣзцами увеличено и корни сильно выступили. Направо — нижняя челюсть 14—22-мѣсячнаго бычка.

6. Нижняя челюсть 2-хлѣтняго бычка съ обнаженными корнями зубовъ и находящимися подъ молочными зубами 6-ю неодинаково развитыми мѣшечками постоянныхъ 3 рѣзцовъ и первыхъ трехъ коренныхъ зубовъ.

Рис. 376. Опредѣленіе возраста рогатаго скота по зубамъ (I).

Сушеную кровь кромѣ того можно употреблять при приготовленіи компостовъ, въ смѣси съ навозомъ. Цѣна 1 пуда сушеной крови 1 руб. (гораздо дешевле селитры, которая, какъ азотистое удобреніе, содержитъ тоже около 15% азота).

2336. **Волъ.** Быки, кастрированные въ молодомъ (до полутора года) возрастѣ, назыв. волами и употребляются отчасти, какъ рабочая сила, замѣняя лошадь, отчасти для мяса. Въ нѣкотор. мѣстностяхъ Южной Россіи вола даже предпочитаютъ лошади. Это предпочтеніе основано: 1) на меньшей стоимости содержанія вола сравнительно съ лошадью, 2) на большемъ количествѣ получаемаго отъ нихъ навоза и пригодности его для всякаго рода почвъ, т. к. конскій навозъ для нѣкоторыхъ почвъ негоденъ, 3) на большей выносливости вола къ тяжелымъ работамъ и 4) на возможности значительн. возвышенія цѣнности тѣхъ изъ воловъ, которые признаются негодными для работы, посредствомъ откармливанія, т. е. постепеннаго превращенія изъ плохого рабочаго животнаго въ хорошее мясное или убойное.



7. Нижняя челюсть бычка 2-хъ лѣтъ и 3-хъ мѣсяцевъ.

8. Нижняя челюсть 25—30 мѣсячнаго быка. Шестой постоянный коренной зубъ уже выступилъ изъ десенъ.

9. Нижняя челюсть 33—39 мѣсячнаго быка: 3-й молочный коренной зубъ смѣненъ постояннымъ, рѣзко отличающимся отъ 3-го молочнаго. 6-ой коренной зубъ совершенно развитъ.

10. Нижняя челюсть съ выступившими изъ десенъ вѣнчиками наружныхъ постоянныхъ рѣзцовъ. Острые края вѣнчиковъ переднихъ рѣзцовъ стерты, отъ чего появляется желтоватое углубленіе на поверхности. Крайніе молочные рѣзцы едва замѣтны, такъ сильно стерты.

11. Нижняя челюсть 39—46 мѣсячнаго быка.

12. Нижняя челюсть 5-тилѣтняго быка. Между вѣнчиками рѣзцовъ замѣтны уже промежутки и края поверхности стерты.

Рис. 377. Опредѣленіе возраста рогатаго скота по зубамъ (II).

Послѣднее особенно важно въ хозяйствѣ, гдѣ имѣются зимою въ изобиліи различные легко скармливаемые отбросы, какъ напр. при винокуреніи, сахарномъ производствѣ и пр. Покупка воловъ и содержаніе ихъ обходится дешевле, чѣмъ лошадей, но если сравнить расходы на пріобрѣтеніе и прокормленіе воловъ съ количествомъ выполняемой ими работы, то онъ одинаковъ, что и у лошадей, меньшая же стоимость содержанія воловъ обусловливается меньшимъ расходомъ по уходу, ковкѣ, упряжи и т. п. Питаніе вола въ общемъ почти такое же какъ и другихъ крупныхъ животныхъ.

Свинья.

2337. **Разведеніе свиней** является одной изъ доходнѣйшихъ отраслей животноводства. Весьма важно только умѣть выбрать племенныхъ производителей. Лучшими породами для нашихъ сѣверныхъ и среднихъ губерній считаются: бѣлыя англійскія іоркширы и черныя беркширы.

2338. **Племенная свинья** не должна имѣть высокихъ ногъ, ровной спины и большой головы, задъ и окорока у нея должны быть округлыми. Сосковъ—чистыхъ, прямыхъ и мягкихъ должно быть не менѣе 10-ти. Щетина должна быть мягкою. На голову надо обращать особое вниманіе, т. к. строеніе послѣдней очень часто указываетъ на породистость или наоборотъ на простое происхожденіе животнаго.

Рис. 371 фиг. 1, 2 и 3 изображаютъ головы беркшировъ, старой не улучшенной породы; фиг. 4—голову тоже беркшира, но молодой улучшенной породы; фиг. 5—нормальная голова борова; фиг. 6 — норм. голова свиньи (Т — темя, вс — виски, хб—хоботъ); фиг 7 и 8 изображаютъ порочныя головы свиней—первая «голова необлагороженная»: аляповатая, тяжелая съ маленькими глупыми глазами, снабженными толстыми и мясистыми вѣками, уши покрыты густою щетиною и кожа на нихъ толстая, второй рисунокъ — голова неразвитая: затылокъ, щеки и темя слабо развиты, морда—книзу и спереди очень съужена, уши тонкія и голыя, глаза выпятившіеся.

2339. **Возрастъ свиней**. Наиболѣе подходящій возрастъ для пріобрѣтенія племенныхъ производителей — 5 — 6-ти недѣльные поросята. Держать же свиней въ хозяйствѣ самое лучшее до $2^1/_2$—3 лѣтн. возраста, т. к. съ этого времени борова становятся очень злыми.

2340. **Свинарни**, подобно конюшнямъ или коровникамъ (№ 914—963) слѣдуетъ устраивать такъ, чтобы въ нихъ всегда было достаточно свѣта и свѣжаго воздуха, хорошій стокъ нечистотъ и пр. Соблюденіе чистоты необходимо и въ помѣщеніяхъ, гдѣ держатъ свиней. Свинарню хорошо обнести рѣшетчатымъ заборомъ, частоколомъ или прочнымъ плетнемъ, образовавъ т. обр. небольшой дворикъ, на который можно бы было выгонять свиней для прогулки.

Внутри свинарню разбиваютъ на стойла по числу свиней, причемъ для холостыхъ свиней и бороновъ размѣры такихъ стойлъ дѣлаютъ меньше. Кормушки помѣщаются не въ самыхъ стойлахъ, а внѣ нихъ; въ стѣнкахъ стойлъ должны быть сдѣланы къ кормушкамъ отверстія такой величины, чтобы свиньи, просунувши черезъ нихъ головы, были въ состояніи свободно ѣсть кормъ. Дѣлается это для того чтобы свиньи не залѣзали въ кормъ ногами, (что онѣ очень любятъ!) и не проливали его напрасно на полъ.

2341. **Кормленіе свиней**. Зимой свиней, назначенныхъ на племя, кормятъ исключительно мучнымъ пойломъ, давая его не больше трехъ разъ въ день, поросятъ же — сывороткой съ мукой.

Лѣтомъ свиней можно гонять на пастбища: отдѣльно бороновъ, свиней и поросятъ. Вначалѣ лѣта свиней гоняютъ на луга, когда же хлѣбъ будетъ убранъ, то на сжатыя поля.

Если у опоросившейся свиньи не достаетъ для поросятъ молока, то ей слѣдуетъ давать возможно больше питательнаго корма, сначала въ видѣ снятого молока, а затѣмъ сыворотки, въ которую прибавлено хорошей овсяной муки; съ половины-же 2-го мѣсяца послѣ родовъ отъ такой свиньи лучше всего совсѣмъ отнять поросятъ.

Свиней, предназначенныхъ для откорма, держатъ въ болѣе тѣсныхъ помѣщеніяхъ и кормятъ исключительно мучнымъ пойломъ, и въ большомъ количествѣ. Когда свиньи значительно потяжелѣютъ и вслѣдствіе жары станутъ неохотно принимать предлагаемую пищу, ихъ слѣдуетъ время отъ времени обливать холодной водой.

Поросятъ, предназначенныхъ на рѣзку, „выпаиваютъ“ сывороткой съ прибавкой хорошей овсяной муки. Давать такое пойло поросятамъ можно раза четыре въ день и по столько, сколько только могутъ поросята выпить. Выпаиваніе поросятъ начинаютъ обыкновенно съ полутормѣсячнаго возраста. Держать такихъ поросятъ лучше всего въ тѣсномъ помѣщеніи — тогда откормка идетъ гораздо быстрѣе.

Кастрировать поросятъ лучше всего въ 2 мѣс. возрастѣ; тогда они легче всего переносятъ операцію.

2342. **Убой свиней** производится острымъ ножомъ подъ лопатку. Послѣ убоя свиную тушу отдѣлываютъ, т. е. минутъ на 15 опускаютъ въ большой чанъ, наполненный крутымъ кипяткомъ. Всю мелкую шерсть при этомъ отдѣляютъ отъ кожи. Оставшуюся щетину выдергиваютъ руками и сортируютъ по величинѣ для продажи. Затѣмъ тушу обтираютъ чистой грубой тряпкой и, наконецъ, кой-гдѣ подбриваютъ бритвой. Когда туша нѣсколько остынетъ, ее потрошатъ; для просушки же внутренней полости живота, послѣдній распираютъ вставленными палочками. Такія обдѣланныя туши сохраняютъ въ кладовыхъ въ висячемъ положеніи.

Овца.

2343. **Разведеніе овецъ** является одной изъ выгоднѣйшихъ отраслей животноводства. Разводятъ овецъ для шерсти, шкурокъ, полушубковъ, мяса и молока. У насъ въ Россіи разводятъ какъ русскихъ, такъ и иностранныхъ овецъ. Изъ русскихъ лучшую шерсть имѣютъ т. назыв. цыгайскія овцы (разводятся главн. образомъ въ Бессарабіи), лучшую

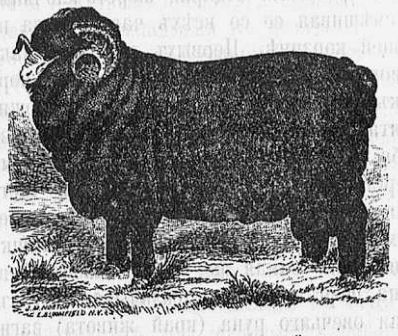


Рис. 378. Овца рѣшетиловской породы.

овчину на тулупы даютъ романовскія овцы (Ярославск. губ.), очень молочна рѣшетиловская (рис. 378) овца (Полт. и др. южн. губ)., одна изъ лучшихъ русскихъ мясныхъ породъ — это тушинская (рис. 379), разводимая на Кавказѣ. Изъ иностранныхъ породъ необходимо отмѣтить мериносовъ (рис. 380), шленскую породу, а также барановъ оксфордшир-

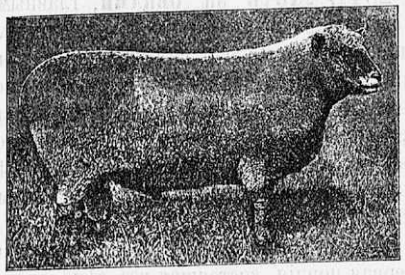


Рис. 379. Овца тушинской породы.

скихъ и соутдсдоунскихъ породъ. Бараны послѣднихъ породъ весьма пригодны для улучшенія овецъ обыкновенныхъ простыхъ русскихъ породъ.

Рис. 380. Мериносъ.

При выборѣ овцы самое большое вниманіе надо обращать на голову, т. к. она не только сразу указываетъ на породистость, но и на другія качества: шерстность, мясистость.

Рис. 371 фиг. 9—12, изображаютъ нормальныя головы овецъ, фиг. же 13—14 и рис. 372 порочныя.

Фиг. 9 и 10 — головы самца и самки шерстныхъ овецъ (рг—рога, Т — темя, лб — лобъ, зт — затылокъ, вс — виски, пд. пр.—подгортанная промежность).

Фиг. 11 и 12—головы самца и самки мясныхъ овецъ (безрогія).

Фиг. 13 и 14—головы самца и самки шерстныхъ овецъ. Складъ аляповатъ, кожа плохо прилегаетъ къ костямъ, глаза маленькіе, впалые съ толстыми вѣками.

Фиг. 15 и 16—головы самца и самки мясной овцы.

Фиг. 17 и рис. 372—переразвитыя головы: шерстной и мясной овцы, съ лицевымъ угломъ въ 30—35°.

2344. **Уходъ за овцами**, главнымъ образомъ, заключается въ содержаніи ихъ въ просторномъ, со свѣжимъ воздухомъ помѣщеніи, на чистомъ полу съ часто перемѣняемой настилкой изъ ржаной или яровой соломы. Воду ставятъ имъ въ особыхъ поилкахъ—выдолбленныхъ изъ цѣлыхъ обрубковъ дерева. Сѣно или солома даются въ ясляхъ.

Кормъ дается нѣсколько разъ въ день. Первая порція, состоящая изъ сѣна, дается часовъ въ 5 утра, въ 9 час. утра дается тепловатое мучное пойло, въ 2 часа дня даютъ яровую солому или сѣно, на ночь часовъ въ 7 вечера даютъ опять сѣно (и побольше).

Лѣтомъ, начиная не раньше середины мая, овецъ выгоняютъ на пастбища, при чемъ стараются выгонять ихъ изъ дома не раньше того времени, какъ пообсохнетъ роса и пригонять домой раньше ея появленія вечеромъ. Росистой травы овцы чрезвычайно боятся и легко заболѣваютъ различными разстройствами желудка.

Когда появятся слѣпни, а на югѣ — оводы, овецъ начинаютъ пасти по ночамъ.

Такая ночная пастьба начинается часовъ съ 5 пополудни и продолжается часовъ до 6 утра, опять-таки стараясь загнать ихъ домой до появленія утренней росы.

Переходъ отъ стойловаго—зимняго кормленія къ лѣтнему—пастбищному необходимо дѣлать не сразу, а постепенно; то же самое можно сказать и про переходъ отъ пастбищнаго кормленія къ зимнему; для этого при первоначальномъ выпускѣ на пастбища выгнаннымъ овцамъ всегда даютъ немного сѣна и мучного пойла, ежедневно все уменьшая и уменьшая предлагаемую порцію.

Овецъ сухошныхъ (беременныхъ), до половины беременности, держатъ на свободѣ, а затѣмъ отдѣляютъ и тщательно оберегаютъ отъ непогоды, испуга, сквознаго вѣтра и т. п. Кормъ начинаютъ давать имъ болѣе питательный и вкусный. Въ хорошіе, ясные и не очень морозные дни, такихъ овецъ ненадолго выпускаютъ погулять на воздухъ, гдѣ онѣ очень любятъ покататься по снѣгу. Если овца принесетъ тройню, то наблюдаютъ не отгоняетъ ли она отъ себя третьяго, и если это будетъ замѣчено, то такого ягненка немедленно удаляютъ и вскармливаютъ искусственно безъ матери. Если овца принесетъ четырехъ ягнятъ, то четвертый обязательно отдѣляется отъ матки.

Отдѣленныхъ ягнятъ первыя двѣ, двѣ съ половиной недѣли поятъ цѣльнымъ тепловатымъ молокомъ, затѣмъ мало-по-малу начинаютъ давать молоко нѣсколько разбавленнымъ (не больше чѣмъ на половину) водой и подбавивъ туда немного овсяной муки и соли.

Только что отнятыхъ отъ матери ягнятъ поятъ сначала «съ пальца». Затѣмъ берутъ небольшую деревянную кадушку, прибиваютъ на дно ея небольшой лоскутъ какой-нибудь чистой, мягкой кожи и нализаютъ въ кадушку молока. Ягнята, дергая за лоскутъ кожи, какъ за сосокъ матери мало-по-малу пріучаются принимать пищу изъ посуды.

2345. **Стрижка овецъ** производится обыкновенно въ концѣ весны или въ началѣ лѣта. Породистыхъ овецъ стригутъ не такъ, какъ простыхъ, отдирая шерсть клочками и смѣшивая ее со всѣхъ частей тѣла въ общей корзинѣ. Первыхъ стригутъ, какъ говорятъ, полнымъ руномъ, иначе говоря такъ, чтобы выстриженная и осторожно снятая съ овцы шерсть, представляла изъ себя какъ бы цѣлую овчину; при чемъ шерсть съ ногъ, хвоста и нижней части живота отдѣляется, считается болѣе дешевымъ сортомъ и упаковывается въ мѣшки или кули. Самая же, такъ сказать, овчина шерсти съ овцы складывается такъ: края овечьяго руна (край живота) загибаютъ на средину шерстяной овчины съ обѣихъ сторонъ по длинѣ руна, а затѣмъ начинаютъ свертывать съ узкой стороны въ рунѣ возможно плотнѣе и въ концѣ концовъ плотно перевязываютъ намыленными твердыми мочалами, или заранѣе размоченными узкими липовыми лыками, т. ч. свернутое руно имѣетъ видъ свернутой въ походъ солдатской шинели. Эти руна упаковываютъ въ кули или мѣшки и отправляютъ на продажу.

Иногда незадолго передъ стрижкой овецъ моютъ. Для этого овецъ загоняютъ въ неглубокую рѣку и моютъ руками, въ которыхъ держатъ куски сухого корня растенія мыльнянки (Saponaria officinalis). Мытая шерсть цѣнится много дороже немытой.

2346. **Суррогаты корма овцамъ въ неурожайные годы.** 1) Тонкія вѣтви мелкаго кустарника, тополя, ивы, липы, ильма, клена, березы. Заготовка такихъ вѣтвей производится въ іюнѣ, когда листья на вѣтвяхъ въ полномъ соку.

2) Сухіе древесные листья, послѣ перваго листопада, а потому еще въ полусвѣжемъ состояніи. Листья собираютъ граблями, просушиваютъ, складываютъ въ корзины и хранятъ до зимы въ сараяхъ.

3) Мякина овсяная, пшеничная и ржаная, предварительно запаренныя и посыпанныя мукой.

4) Мохъ бѣлый съ солью и мукой.

5) Навозъ отъ лошадей, промытый въ нѣсколькихъ водахъ и посоленный.

Всѣ эти суррогаты сѣна и соломы даютъ овцамъ въ перемежку съ сѣномъ, соломой и мучнымъ пойломъ; листьями скармливаютъ, раскладывая въ ясляхъ вѣтви, чтобы овцы могли общипывать листъ.

Сухіе древесные листья, какъ изъ лѣсовъ, такъ и садовъ (послѣдніе болѣе любимы овцами) слѣдуетъ давать въ количествѣ три раза большемъ противъ сѣна и не иначе, какъ сильно смоченными и посоленными.

Коза.

2347. **Коза** очень близка къ овцѣ и отличается отъ нея главнымъ образомъ тѣмъ, что мягкая и завитая шерсть овцы, замѣняется у козы жесткимъ и длиннымъ волосомъ. Домашнія козы, въ сравненіи съ овцами, болѣе плодовиты, даютъ больше молока и менѣе прихотливы въ пищѣ, съ другой стороны менѣе годятся къ откармливанію и ихъ мясо менѣе доброкачественно. Лакомство и прихотливость козъ осложняетъ ихъ разведеніе; однако коза, обыкновенно, стоитъ дешево, даетъ нужное для хозяйства молоко и доставляетъ удобреніе для небольшого участка земли. Поэтому козъ содержатъ, обыкновенно, небогатые люди и ихъ называютъ коровами бѣдныхъ. Цѣнятъ въ особенности крупныхъ козъ, съ короткой шеей, толстой головой, висящими ушами, толстыми ляшками, съ сильными ногами и длинной, густой, но мягкой шерстью.

Домашній козелъ широко распространенъ въ чрезвычайно многихъ разновидностяхъ: съ рогами и безъ рогъ, съ короткими или длинными висячими ушами, съ гладкой и волнистой шерстью. Различныя разновидности скрещиваютъ между собой и получается плодовитое потомство.

Ангорскій козелъ — изящное крупное животное съ своеобразно извитыми сильными рогами, съ короткой шеей и головой, съ чрезвычайно богатой, густой, длинной, тонкой, мягкой, шелковистой, курчавой, бѣлой шерстью. Въ древнія времена не былъ извѣстенъ. Изъ Ангора распространился дальше по Малой Азіи, въ новѣйшее время завезенъ въ Европу и С. Америку. Полученные въ Европѣ, въ особенности во Франціи, результаты по части разведенія Ангорскихъ козъ, весьма удовлетворительны.

Ангорская коза молока даетъ мало, но оно жирно и по вкусу напоминаетъ овечье, да и вообще она ближе подходитъ къ овцамъ, чѣмъ къ нашимъ козамъ. Взрослая коза даетъ около 5 фунтовъ шерсти, за которую охотно платятъ до 1 рубля за фунтъ. Мясо не уступаетъ баранью. Въ пищѣ онѣ очень не взыскательны и ихъ кормятъ сушеными древесными листьями, особенно дубовыми, сѣномъ и отрубями; но онѣ не выносятъ сырости на пастбищѣ. Съ очень хорошими результатами разводятъ эту породу въ большомъ количествѣ въ Капской колоніи, мѣстами въ Алжирѣ.

Кашмирскія козы водятся въ Тибетѣ, въ Бухарѣ и Бенгаліи; изъ ихъ шерсти приготовляютъ кашмирскія ткани. Акклиматизація этихъ козъ во Франціи удалась.

Одного козла отъ 2 до 8 лѣтняго возраста достаточно на 100 козъ. Хорошая коза должна быть довольно высокой, съ

широкимъ крестцомъ и поясницей, толстыми ляшками, вообще стройная, съ тонкой, нѣжной, короткой шерстью, съ большимъ выменемъ и длинными сосками. Періодъ спариванія продолжается отъ конца августа, до ноября; течка у козы продолжается и появляется вновь черезъ 11 дней послѣ рожденія козленка. Беременность продолжается 21—22 недѣли. Козлята рождаются въ февралѣ, мартѣ, апрѣлѣ 1—2, нерѣдко 3 или даже 4. Къ размноженію козы способны до 10—40 лѣтней жизни. До родовъ козу кормятъ хорошимъ сѣномъ и поятъ водою, комнатной темпер. Козѣ позволяютъ кормить козленка 6 недѣль, если онъ предназначенъ на племя, въ противномъ случаѣ только 3 недѣли; послѣ 2 недѣль его кормятъ также сѣномъ и нѣжными листьями. Черезъ 5 дней послѣ рожденія онъ начинаетъ слѣдовать за матерью, черезъ 6 мѣсяцевъ пригоденъ къ размноженію и черезъ годъ можетъ считаться вполнѣ взрослымъ. Козы предпочитаютъ прежде всего сухія хорошія травы, не особенно сочный кормъ, листья, вѣтки, лѣсную и другую траву и клеверъ; въ хлѣву пріучаются ѣсть солому, рѣпу, картофель, отруби, выжимки, отбросы изъ кухни и сада и пр.

Въ садахъ и поляхъ козы приносятъ значительный вредъ, когда ихъ пускаютъ на волю, въ хлѣвѣ портятъ значительную часть корма, выбрасываютъ его, почему слѣдуетъ кормить ихъ чаще, но давать немного корма за разъ. Соли слѣдуетъ давать по 3 килограмма въ годъ на 1 козу.

Нѣкоторыя ядовитыя растенія, какъ напр. бѣлена, безвременникъ, бѣшеница, волчье молоко и т. п., козы ѣдятъ въ большомъ количествѣ безъ вреда для себя.

Молоко козъ весьма богато жиромъ и казеиномъ, а также сахаромъ. Оно болѣе чѣмъ какое иное подходитъ къ женскому молоку, лучшею замѣною котораго оно и является въ случаѣ нужды, тѣмъ болѣе, что въ немъ, кажется, не встрѣчаются болѣзнетворные организмы.

При тщательной чисткѣ хлѣва, раціональномъ кормѣ и чистоплотномъ содержаніи самихъ животныхъ, ихъ молоко не имѣетъ никакого посторонняго вкуса, въ противномъ же случаѣ, имѣетъ непріятный вкусъ и козлиный запахъ. Изъ молока выдѣлывается жирный козій сыръ; мясо молодыхъ козъ слишкомъ нѣжно, взрослыхъ же—не дурно.

Изъ кожи выдѣлываютъ сафьянъ, пергаментъ и замшу для перчатокъ.

Болѣзни домашнихъ животныхъ.

2348. **Безплодіе** наблюдается иногда у лошадей и рогатаго скота, какъ очень жирныхъ такъ и худыхъ, изнуренныхъ продолжительной тяжелой работой. Первымъ необходимо побольше движенія и малопитательный кормъ (отруби, трава и пр.), а вторымъ наоборотъ—питательный кормъ и отсутствіе работы. При истеченіи изъ влагалища слизи, передъ случкою полезно проспринцевать его $^1/_2$% теплымъ растворомъ чистой соды или теплою отварною водою съ 15% сахара и 1% ѣдкаго калія.

Безплодіе у кобылъ бываетъ очень часто отъ неправильностей сроковъ случки. Давать передъ случкой сильныя возбуждающія средства никогда не слѣдуетъ, т. к. это можетъ очень вредно отозваться на организмѣ животныхъ.

2349. **Бородавки** на соскахъ и вымени коровъ излѣчиваются ежедневнымъ обмываніемъ вымени 2% раствор. углекислой магнезіи. Бородавки очень заразительны и всегда слѣдуетъ заставлять доильщицъ, подоившихъ такую больную бородавками корову, прежде хорошенько вымыть и продезинфецировать руки и потомъ уже доить другихъ коровъ.

2350. **Бѣшенство** очень заразительная и опасная болѣзнь. Очень рѣдко появляется внезапно, но обыкновенно ему предшествуютъ симптомы: а) у собакъ:

измѣненіе характера, тревожное состояніе духа, странность взгляда, часто ложится и тотчасъ же встаетъ, безцѣльно бѣгаетъ взадъ и впередъ, лаетъ, хватаетъ въ воздухѣ пустоту и пр.; затѣмъ наступаетъ періодъ апатіи, за которымъ опять наступаетъ припадокъ возбужденія: нетерпѣніе, проглатываніе постороннихъ предметовъ (тряпокъ, навоза, соломы); комнатн. собака, запертая въ комнатѣ, рветъ ковры, занавѣси, лай ея не имѣетъ прежняго звука; нѣкоторые же экземпляры становятся нѣмы и держатъ пасть открытой; склонность кусать, въ особенности животныхъ своей породы и постороннихъ людей, хромота на заднія ноги, переходящая потомъ въ параличъ, смерть отъ удушья; b) у лошадей: нетерпѣніе, частые переходы отъ возбужденія къ апатіи, дрожь, потъ, кусанье, ужасные припадки, параличъ и наконецъ смерть; c) у быковъ тѣ же явленія и кромѣ того глухой ревъ, удары рогами въ пустое пространство, въ стѣны, ясли и пр., сильное слюнотеченіе и запоры съ большимъ жиленьемъ, иногда же постоянная зѣвота, исхуданіе и пр.; d) у кошки проявляется наклонностью убѣжать, кусаться и царапаться, мяуканье съ хрипотою. Болѣзнь обнаруживается черезъ 3—4 недѣли послѣ укуса бѣшенымъ животнымъ; смерть наступаетъ на 2—4 день по обнаруженіи болѣзни; e) у свиньи крайнее безпокойство, непрерывный визгъ, зарываніе въ подстилку, наклонность кусаться и сильное слюнотеченіе. Болѣзнь продолжается 1—2 дня; f) у овцы и козы усиленіе половой похоти, отсутствіе пугливости; больныя неподвижно и дико глядятъ, все обнюхиваютъ, а иногда кусаются. Затѣмъ наступаетъ слабость зада и на 3—4 день смерть.

Лѣченіе. Лучшее изъ всѣхъ извѣстныхъ до сихъ поръ средствъ — это прививки по способу Пастера. Свѣжія раны прижигать раскаленнымъ желѣзомъ или азотною, сѣрною и уксусною кислотою. Укушенныхъ людей возможно скорѣе направлять къ врачу.

Ветеринарно-санитарныя правила предписываютъ владѣльцамъ заболѣвшихъ животныхъ немедленно заявлять о каждомъ случаѣ полиціи для принятія обязательныхъ мѣропріятій.

2351. **Болѣзнь сердца** бываетъ чаще всего у рогатаго скота отъ проглатыванія острыхъ тѣлъ: булавокъ, шпилекъ, гвоздей и пр. Признаки: одышка, тяжелое дыханіе, затрудненное движеніе, слабость, худоба. Необходимо обратиться къ врачу.

2352. **Вертячка**. Болѣзнь свойственная главн. образомъ овцамъ, которыя заражаются ею, съѣвъ траву, запачканную испражненіями собаки, кошки, волка или лисицы, въ кишечникѣ которыхъ живетъ одна ленточная глиста (солитеръ, цѣпень). Признаки: угнетенное состояніе, сонливость, возбужденіе, искривленіе головы. Иногда глаза бываютъ налиты кровью, походка осторожная, пугливость, спотыканіе, круговыя вращательныя движенія, судороги, подергиванія, отсутствіе аппетита и пр. Избѣгать зараженія постоянно заботясь, чтобы у стерегущихъ стадо собакъ были выгнаны глисты; также не бросать на съѣденіе собакамъ головы съ мозгами павшихъ или убитыхъ овецъ.

2353. **Вздутіе живота,** происходящее (у коровы, лошади и др. жвачныхъ) отъ жаднаго поѣданія зеленаго корма (особенно молодой осоки, краснаго клевера, эспарцета, люцерны, картофельной ботвы, листьевъ капусты, свеклы, гнилого картофеля и нѣкоторыхъ ядовитыхъ травъ: безвременника, цикуты, чемерицы и пр.) при влажной теплой погодѣ, послѣ росы, инея и т. п. Болѣзнь, если не принять мѣръ, очень часто оканчивается смертью. При лѣченіи вздутіе пробиваютъ особымъ приборомъ троакаромъ, газы выпускаются и болѣзнь проходитъ.

2354. **Выкидышъ**. Причины его у крупныхъ животныхъ: ушибы живота, паденіе, грубое изслѣдованіе влагалища, рѣзкая перемѣна корма, неподходящій кормъ

и пр. У лошади чаще всего бываетъ на 3—4 мѣсяцѣ беременности, а иногда и на 8—9, у остальныхъ во всякое время. Начинающійся выкидышъ, если плодъ еще живъ, можно остановить, для чего животное слѣдуетъ помѣстить въ условія полнѣйшаго покоя, слегка растирать животъ соломой, внутрь давать хлороформъ по 7,5—8,0 въ слизистомъ отварѣ или опій 0,4—0,5 или ставить клизмы изъ теплаго крахмальнаго отвара съ опіемъ (5,0—5,5).

Послѣ выкидыша иногда задерживается послѣдъ, который слѣдуетъ осторожно удалять руками первые 2—3 дня послѣ выкидыша. Первые два дня можно также испробовать для этой цѣли глубокія промыванія матки 2% растворомъ креолина или карболовой кислоты, а также дачу внутрь воднаго раствора изъ ½ ф. сахара съ 1 стаканомъ водки 1—2 раза въ день.

2355. **Воспаленіе вымени и сосковъ** отъ ушибовъ, укусовъ, зараженія, туберкулоза. Лѣчить прикладываніемъ къ вымени мягчительныхъ средствъ, почаще сдаивать (10—12 разъ въ день). Внутрь Глауберова соль 300,0—350,0.

2356. **Гангрена (омертвѣніе)**. При сухой гангренѣ сначала наблюдается выпаденіе волосъ, потомъ сморщиваніе пораженной части и, наконецъ, образованіе струпа. Гангрена мокрая наблюдается въ тканяхъ тѣла животнаго, отъ переполненія послѣднихъ кровью и другими жидкостями, послѣ сильныхъ воспаленій, стѣсненія кровообращенія, отравленія, зараженія. При лѣченіи гангрены больныя мѣста обмываются дезинфецирующими растворами (напр. 2% растворъ бациллола). Пузыри своевременно вскрываютъ. Кромѣ того, стараются для поддержанія упадка силъ кормить возможно питательнымъ кормомъ, иногда давая внутрь небольшія порціи вина (водки).

2357. **Гнойное зараженіе**. Заразительное осложненіе большихъ ранъ. Очень опасная болѣзнь, почти всегда оканчивающаяся смертью. При лѣченіи на первомъ планѣ стоитъ дезинфекція ранъ различными антисептическими средствами и промываніе нарывовъ. Внутрь крупнымъ животнымъ даютъ по ½ стакана 2—3 раза въ день камфарнаго спирту; собакамъ мадеры. Большое значеніе при лѣченіи этой болѣзни имѣетъ хорошее питаніе.

2358. **Грыжа** Опухоли, образующіяся подъ кожею вслѣдствіе выхода сквозь какое-нибудь естественное или случайно образовавшееся черезъ разрывъ отверстіе одного изъ органовъ, находящихся въ полости брюха. Болѣзнь требуетъ хирургическаго лѣченія—вправленія грыжи.

2359. **Желтуха** характеризуется желтизной глазъ и такой же окраской другихъ слизистыхъ оболочекъ.

Излечивается дачей сильныхъ слабительныхъ.

2360. **Мытъ.** Причины мыта, этой заразительной болѣзни, наблюдаемой чаще всего у молодыхъ лошадей, особые микроорганизмы, попадающіе на слизистые оболочки верхнихъ дыхательныхъ путей. При мытѣ наблюдается: лихорадка, упадокъ силъ, отсутствіе аппетита, опуханіе и нагноеніе подчелюстныхъ железъ. При осложненіи этой болѣзни нерѣдко наблюдается опуханіе заднихъ конечностей.

Такъ какъ болѣзнь очень заразительна, здоровыя лошади должны быть немедленно удалены отъ больныхъ. Конюшню, гдѣ находятся больныя лошади, необходимо почаще провѣтривать и стараться чтобы въ ней все время была равномѣрная не слишкомъ низкая температура.

Леченіе заключается: въ дачѣ тепловатаго мучного пойла и втиранія въ железы ртутной мази пополамъ съ прованскимъ масломъ. Созрѣвшіе нарывы вскрываются.

2361. **Надкостница**, характеризуется хромотой и опухолью по бокамъ кости ноги ниже коленнаго сустава. Надкостница наблюдается обыкновенно у лошадей,

какъ послѣдствіе чрезмѣрной работы, ушиба и т. п. Леченіе сводится къ прижиганіямъ и различнымъ нарывнымъ втираніямъ.

2362. **Паршивость овецъ.** Очень заразительная болѣзнь.

Леченіе: изоляція заболѣвшихъ овецъ, прививка и дезинфецирующія ванны.

2363. **Сапъ.** Очень заразительная болѣзнь, очень опасная и для человѣка.

Признаки этой болѣзни слѣдующіе: зеленоватое, грязное и кровянистое истеченіе изъ ноздрей гноевидной жидкости и твердая припухлость одной или обѣихъ подчелюстныхъ железъ, на слизистой оболочкѣ носа сапные бугорки, язвы и рубцы. На кожѣ тамъ и сямъ различной величины опухоли или нарывы, шерсть взъерошена, сильная худоба.

Заболѣвшихъ животныхъ немедленно отдѣлять и убивать, заявляя о каждомъ случаѣ полиціи.

2364. **Сибирская язва.** Признаки: потеря аппетита, слабость, шаткая походка, дрожаніе, слизистыя оболочки покраснѣвшія, дыханіе затруднительно, изъ носа, прямой кишки и половой щели вытекаетъ кровянистая жидкость, животное совершенно безучастно къ окружающимъ предметамъ. Иногда сильное возбужденіе, а также появленіе опухолей, сперва неболѣзненныхъ, потомъ переходящихъ въ твердыя, болѣзненныя.

Леченіе: обмываніе тѣла животнаго холодной водой и растираніе скипидаромъ. Въ пойло подмѣшивать соляную кислоту (1 столов. ложку на 1 ведро воды). Опухоли вскрыть, потомъ хорошенько продезинфецировать или прижечь раскаленнымъ желѣзомъ.

Предохранительныя мѣры: заболѣвшихъ животныхъ удалить и стойла дезинфецировать. Павшихъ животныхъ зарывать на глубину не менѣе 2½—3 арш., посыпая трупы ѣдкой известью или обмазывая дегтемъ. Дѣлаютъ также предохранительныя прививки.

2365. **Туберкулозъ.** Признаки: кашель, отхаркиваніе гноевидной мокроты иногда съ кровью, исхуданіе, взъерошенность шерсти, опуханіе поверхностныхъ лимфатическихъ железъ. Больныя животныя постепенно худѣютъ, ослабѣваютъ и наконецъ умираютъ. Очень заразная болѣзнь.

Избѣгать зараженія, для чего „несомнѣнно“ заболѣвшихъ убивать, а сомнительныхъ отдѣлять. У крупныхъ животныхъ туберкулозъ неизлѣчимъ. Когда туберкулозныя пораженія ограничены и сосредоточены лишь въ органахъ, то мясо можетъ идти въ употребленіе.

Заразительность туберкулоза можетъ быть прекращена очень продолжительнымъ кипяченіемъ мяса, предназначеннаго въ пищу.

2366. **Финозная болѣзнь.** Чаще всего встрѣчается у свиней, съѣвшихъ человѣческіе экскременты, заключавшіе въ себѣ яйца солитера.

Признаки: раздражительность, слабость, блѣдность слизистыхъ оболочекъ, бѣловатыя крупинки въ видѣ пузырьковъ подъ слизистой оболочкой рта и на нижней поверхности языка.

Мясо свиней, зараженныхъ финнами, должно быть предварительно до, употребленія въ пищу, хорошенько проварено или прожарено.

2367. **Чума собакъ.** Очень заразительная болѣзнь, наблюдаемая чаще всего у молодыхъ собакъ.

Признаки: отсутствіе аппетита, лихорадка, нагноеніе на обоихъ глазахъ, гнойная сыпь на кожѣ живота и внутренней сторонѣ ляшекъ, исхуданіе и поносъ.

Леченіе. Оберегать отъ простуды и сырости. Діэта, различн. возбуждающ. средства вродѣ кофе, чая, рыбьяго жира.

2368. **Ящуръ.** Крайне заразительная болѣзнь, наблюдаемая чаще всего у крупнаго рогатаго скота, хотя иногда ею заболѣваютъ овцы, свиньи и козы. Зараза передается иногда и человѣку, черезъ питье молока отъ больныхъ коровъ или козъ.

Признаками этой болѣзни у животныхъ являются: пузыри и язвы на слизистой оболочкѣ рта, на кожѣ вѣнчика и въ копытной щели, уменьшеніе аппетита, количества даваемаго молока и обильное слюнетеченіе при закрытомъ ртѣ. До появленія пузырей нерѣдко лихорадочное состояніе съ темпер. тѣла до 40°.

Пузыри на языкѣ, щекахъ и верхней челюсти иногда достигаютъ величины серебр. рубля. По исчезновенію пузырей на мѣстахъ, гдѣ они были, появляются мокнущія красныя изъязвленія.

Слѣдствіемъ пораженія копыта нерѣдко появляется хромота животнаго. Все теченіе болѣзни отъ 8 до 14 дней.

Больныхъ этой болѣзнью животныхъ слѣдуетъ немедленно удалить, а помѣщеніе продезинфецировать. Копыта и язвы во рту и на др. мѣстахъ обмывать 2—3% раств. креолина. Содержать животныхъ въ образцовой чистотѣ.

2369. **Литература.**

Абозинъ., И. Куроводство. Изд. 1882 г. Ц. 5 р.

Онъ-же. Доходное птицеводство въ мелкихъ хозяйствахъ. Изд. 1896 г. Ц. 75 к.

Абозинъ, И. Русскій промысловый птичникъ. Изд. 1886 г. Ц 1 р. 25 к.

Онъ-же. Птицеводство. Птичій дворъ въ русскихъ хозяйствахъ. Изд. 1895 г. Ц. 5 р. 50 к.

Алтуховъ, П. Домашній врачъ животныхъ. Приложеніе къ журналу „Сельскій Хозяинъ“ за 1903 г. Спб.

Брандъ, Е. Проф. Анатомія домашнихъ птицъ.

Онъ-же. Животные паразиты домашнихъ млекопитающихъ и птицъ. Спб. 1899 г. Ц. 1 р. 50 к.

Вестенракъ, А. Почтовый голубь. Разведеніе, содержаніе и дрессировка. Изд. 1877 г. Ц. 2 р.

Вороновъ, Г. Наставленіе къ разведенію индѣекъ. Ц. 15 к.

Вороновъ, Г. Руководство къ разведенію крупнаго рогатаго скота. Спб. 1900 г. Ц. 30 к.

Г. Вороновъ. Руководство къ овцеводству. Спб. 1900 г. Ц. 30 коп.

П. Н. Елагинъ. Практическое птицеводство. Содержаніе и разведеніе птицъ въ русскихъ хозяйствахъ 311 стр. Спб. 1899 г. Ц. 2 р.

Онъ-же. Куры, индѣйки, гуси, утки и уходъ за ними. Руководство для небольшихъ хозяйствъ. Спб. 1897 г. Ц. 25 к.

Онъ-же. Гуси, утки и уходъ за ними. Спб. 1898 г. Ц. 15 к.

Онъ-же. Куры и уходъ за ними. Спб. 1897 г. Ц. 15 к.

Н. В. Ельманъ. Какъ выбрать при покупкѣ хорошую рабочую лошадь и молочную корову. Москва, 1901 г. Изд. подъ ред. И. Горбунова-Посадова. Ц. 2 коп.

Ив. Поповъ. О молочномъ дѣлѣ въ крестьянскомъ хозяйствѣ. Москва, 1902 г. Подъ ред. И. Горбунова-Посадова. Ц. 3 коп.

Ив. Поповъ. О крестьянской рабочей лошади. Краткія свѣдѣнія о тѣлосложеніи, уходѣ, воспитаніи, кормленіи и содержаніи рабочихъ лошадей. Москва, 1902 г. Подъ ред. Горбунова-Посадова. Ц. 3 коп.

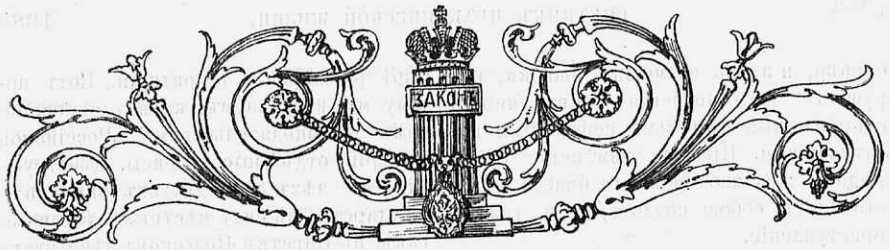
Ив. Поповъ. Объ уходѣ за копытами лошади. Москва, 1902 г. Изд. подъ ред. И. Горбунова-Посадова. Ц. 2 к.

Ив. Поповъ. Объ улучшеніи крестьянскаго молочнаго скота. Москва, 1901 г. Изд. Сытина, подъ редакціей И. Горбунова-Посадова. Ц. 3 коп.

По Рутенбергу. Наружный осмотръ лошади. Спб. 1872 г. Изд. журн. „Чтеніе для солдатъ“. Ц. 40 коп.

А. Н. Степановъ. Совѣты о томъ, какъ содержать и кормить домашнихъ животныхъ (коровъ, лошадей, овецъ и свиней). Москва, 1902. Изд. подъ редакц. И. Горбунова-Посадова. Ц. 3 к.

С. І. Эйсбейнъ. Перев. В. Допшельмайра. Руководство къ кормленію и уходу за рогатымъ скотомъ. Спб. 1902 г. Изд. журнала „Земледѣлецъ“.



Наши законы.

Состав. канд. правъ М. Образцовъ.

Никто не можетъ отговариваться невѣдѣніемъ закона.

Область права настолько обширна и многоразлична, что въ настоящей главѣ, конечно, невозможно сообщить читателю всѣ свѣдѣнія, касающіяся имущественныхъ, семейныхъ, вообще частно-правныхъ отношеній, съ которыми приходится сталкиваться въ современной жизненной обстановкѣ каждому человѣку. Мы не можемъ указать рѣшеній для всѣхъ многочисленныхъ случаевъ, которые встрѣчаются въ повседневной жизни, не можемъ дать читателю сборника, который избавилъ бы его отъ необходимости обращаться къ опытному юристу. Мы въ состояніи предложить вниманію читателя лишь основныя понятія права, бѣглый обзоръ важнѣйшихъ законодательныхъ постановленій, опредѣляющихъ повседневную дѣятельность какъ отдѣльнаго человѣка, такъ и цѣлаго общества.

2370. **Значеніе права въ жизни человѣка.** Еще до появленія на свѣтъ, „будущій человѣкъ“ является объектомъ юридической защиты; уголовный законъ охраняетъ его отъ убійства (искусственный выкидышъ), наслѣдственное право предоставляетъ ему въ случаѣ смерти родителей наслѣдственную долю въ имуществѣ. Самое появленіе на свѣтъ человѣка облечено въ правовую форму. Актъ крещенія и записи въ метрическія книги пріобрѣтаютъ государственное значеніе. Дитя носитъ фамилію законнаго отца или незаконной матери. Метрическія книги ведутся духовенствомъ и хранятся въ консисторіяхъ. При представленіи метрическихъ свидѣтельствъ въ суды необходимо удостовѣреніе консисторіи въ точномъ соотвѣтствіи ихъ съ метрическими книгами. Когда человѣкъ покидаетъ міръ, то государство опять беретъ его подъ свою защиту; смерть подлежитъ регистраціи, память умершаго и его могила охраняются отъ посягательства извнѣ; воля завѣщателя выполняется въ точности.

Всѣ дѣйствія человѣка, на всемъ протяженіи его жизни, имѣютъ юридическое значеніе, представляютъ собою юридическіе акты, хотя люди не всегда сознаютъ это. Когда мы покупаемъ билетъ на желѣзной дорогѣ, то вовсе не думаемъ о томъ, что вступаемъ въ договоръ съ извѣстнымъ юридическимъ лицомъ, которое за опредѣленную плату обязывается перевезти насъ или нашъ товаръ на то или другое разстояніе. Такого рода договоры слишкомъ обычны и ни въ комъ не возбуждаютъ интереса,

однако, и здѣсь возможны ошибки, нарушенія постановленія права, иногда сопряженныя съ весьма серьезными послѣдствіями. Простое измѣненіе срока выдачи желѣзнодорожнаго билета представляетъ собою подлогъ, т. е. тяжкое преступленіе.

2371. **Основныя понятія права.** Чтобы умѣть правильно относиться къ явленіямъ повседневной жизни, необходимо ознакомиться съ основными понятіями права; если однихъ этихъ понятій недостаточно, то для разрѣшенія тѣхъ или другихъ спорныхъ случаевъ надлежитъ обратиться къ компетентному спеціалисту, потому что „никто не можетъ отговариваться невѣдѣніемъ закона“. Осторожный путешественникъ прибѣгаетъ къ услугамъ проводника и не довольствуется путеводителемъ въ тѣхъ случаяхъ, когда въ незнакомой мѣстности можно заблудиться. Въ области права это особенно важно. У насъ въ Россіи, къ сожалѣнію, существуетъ много лицъ, принадлежащихъ къ составу такъ называемой „подпольной“ адвокатуры. Эти господа являются совершенными невѣждами въ юридическихъ вопросахъ и зачастую только обманываютъ довѣрчивыхъ кліентовъ. Юридическіе вопросы подчасъ бываютъ чрезвычайно сложными и запутанными. Въ судахъ засѣдаютъ ученые юристы съ долголѣтней практикой, и все же рѣшенія ихъ часто бываютъ ошибочны. Высшій кассаціонный судъ въ Россіи—Сенатъ иногда отмѣняетъ рѣшеніе низшихъ инстанцій и разъясняетъ точный смыслъ закона.

2372. **Современное состояніе права въ Россіи.** Исторія русскаго права показываетъ, насколько тѣсно связано юридическое развитіе страны съ ея политической жизнью. Наше обширное отечество вмѣщаетъ въ своихъ предѣлахъ самыя разнообразныя національности, которыя входили въ составъ русскаго государства постепенно, по мѣрѣ расширенія территоріи. Вотъ почему мы встрѣчаемъ, наряду съ основнымъ законодательствомъ Россійской Имперіи, отдѣльные кодексы, дѣйствующіе въ тѣхъ или другихъ окраинахъ государства въ силу мѣстныхъ различій. Такъ, въ Царствѣ Польскомъ дѣйствуетъ по сію пору кодексъ Наполеона, принятый во Франціи. Въ Великомъ Княжествѣ Финляндскомъ дѣйствуетъ совершенно особое законодательство, развивающееся посредствомъ дѣятельности спеціальнаго правительственнаго органа — Финляндскаго сейма. Новые законы печатаются въ Сборникѣ постановленій Великаго княжества Финляндскаго, издаваемомъ на русскомъ и шведскомъ языкахъ. Въ Прибалтійскомъ краѣ дѣйствуетъ остзейское право, въ Бессарабіи — законы Донича и Арменопуло, въ губерніяхъ Полтавской и Черниговской — Литовскій статутъ. Инородческія племена управляются на основаніи мѣстныхъ обычаевъ; обычнымъ правомъ руководствуется все русское крестьянство и т. д. Пестрота законоположеній касается, правда, только гражданскаго права, опредѣляющаго взаимныя отношенія людей между собою въ области ихъ частныхъ интересовъ.

2373. **Источниками права** въ Россіи признаются: законъ, обычай и судебная практика (сенатскія разъясненія) *). Древнѣйшимъ законодательнымъ памятникомъ въ Россіи считается Русская Правда, изданная въ 1054 году Ярославомъ Мудрымъ. Впослѣдствіи появились: Судебникъ 1497 г., Судебникъ 1550 г. и Уложеніе 1649 года, представляющее собою систематическій сводъ всѣхъ предшествовавшихъ узаконеній. Въ 1833 году изданъ при участіи графа Сперанскаго „Сводъ законовъ“, дѣйствующій и понынѣ.

*) Сенатское рѣшеніе обязательно лишь для того дѣла, которое слушалось въ сенатѣ. На практикѣ разъясненія сената имѣютъ большое значеніе.

2374. **Содержаніе Свода Законовъ** представляется въ слѣдующемъ видѣ: Томъ I, ч. 1: основные государственные законы; ч. 2: учрежденія государственнаго совѣта, совѣта министровъ и комитета министровъ; комитета сибирской желѣзной дороги; правительствующаго сената; министерствъ; правила о порядкѣ принятія и направленія прошеній и жалобъ, на Высочайшее имя приносимыхъ; учрежденіе комитета для разсмотрѣнія представленія по Высочайшимъ наградамъ; учрежденіе орденовъ и другихъ знаковъ отличій.

Томъ II. Общее учрежденіе губернское; положеніе о губернскихъ и уѣздныхъ земскихъ учрежденіяхъ; городовое положеніе; учрежденіе управленія губерній Царства Польскаго; учрежденіе управленія Кавказскаго края; временное положеніе объ управленіи Закаспійской области; положеніе объ управленіи Туркестанскаго края; положеніе объ управленіи областей: Акмолинской, Семипалатинской, Семирѣченской, Уральской и Тургайской; учрежденіе Сибирское; положеніе объ инородцахъ.

Томъ III. Уставъ о службѣ по опредѣленію отъ правительства; уставъ о пенсіяхъ и единовременныхъ пособіяхъ; положеніе объ особыхъ преимуществахъ гражданской службы въ отдаленныхъ мѣстностяхъ, а также въ губерніяхъ Западныхъ и Царства Польскаго; уставъ эмеритальныхъ кассъ гражданскаго вѣдомства.

Томъ IV. Уставъ о воинской повинности; уставъ о земскихъ повинностяхъ; временныя правила для земскихъ учрежденій по дѣламъ о земскихъ повинностяхъ.

Томъ V. Уставъ о прямыхъ налогахъ; уставъ о пошлинахъ; уставъ объ акцизныхъ сборахъ; положеніе о государственномъ квартирномъ налогѣ; положеніе о промысловомъ налогѣ.

Томъ VI. Уставъ таможенный; общій таможенный тарифъ по европейской торговлѣ.

Томъ VII. Уставъ монетный; уставъ горный.

Томъ VIII, ч. 1: уставъ лѣсной, уставъ о казенныхъ оброчныхъ статьяхъ; уставъ объ управленіи казенными имѣніями въ западныхъ и прибалтійскихъ губерніяхъ; ч. 2: уставы счетные.

Томъ IX. Законы о состояніяхъ; особое приложеніе къ тому IX.

Томъ X, ч. 1: сводъ законовъ гражданскихъ; положеніе о казенныхъ подрядахъ и поставкахъ; ч. 2: законы межевые.

Томъ XI, ч. 1: уставъ духовныхъ дѣлъ иностранныхъ исповѣданій; сводъ уставовъ ученыхъ учрежденій и учебныхъ заведеній вѣдомства министерства народнаго просвѣщенія; ч. 2: уставъ кредитный; о векселяхъ; торговый; судопроизводства торговаго; консульскій, о промышленности.

Томъ XII. ч. 1: Уставъ путей сообщенія; общій уставъ Россійскихъ желѣзныхъ дорогъ; уставъ почтовый; уставъ телеграфный; строительный; положеніе о взаимномъ страхованіи отъ огня; ч. 2: уставъ сельскаго хозяйства; положеніе о наймѣ на сельскія работы; положеніе о трактирномъ промыслѣ; уставъ о благоустройствѣ въ казенныхъ селеніяхъ; уставъ о казачьихъ селеніяхъ и о колоніяхъ иностранцевъ въ Имперіи.

Томъ XIII. Уставъ о народномъ продовольствіи; объ общественномъ призрѣніи; врачебный.

Томъ XIV. Уставы: о паспортахъ и бѣглыхъ; о цензурѣ и печати; о предупрежденіи и пресѣченіи преступленій; о содержащихся подъ стражей; о ссыльныхъ.

Томъ XV. Уложеніе о наказаніяхъ, уголовныхъ и исправительныхъ; уставъ о наказаніяхъ, налагаемыхъ мировыми судьями.

Томъ XVI, ч. 1: судебные уставы Императора Александра II; ч. 2: учрежденіе мѣстныхъ судебныхъ установленій прежняго устройства; законы о судопроизводствѣ и взысканіяхъ гражданъ-

скихъ; законы о судопроизводствѣ по дѣламъ о преступленіяхъ и проступкахъ.

Для возможно бо́льшаго соотвѣтствія Свода постоянному движенію законодательства, издаются ежегодно, а иногда и чаще, такъ называемыя продолженія, которыя, не воспроизводя всего содержанія Свода, заключаютъ въ себѣ только послѣдовавшія вновь измѣненія. Текущія законоположенія помѣщаются въ «Собраніи узаконеній и распоряженій правительства».

Необходимо отличать отъ Свода Полное собраніе законовъ, которое представляетъ собою хронологическій сборникъ всѣхъ законодательныхъ актовъ съ Уложенія 1649 года; Сводъ же есть систематическій сборникъ дѣйствующаго законодательства. Въ Сводъ Законовъ не вошли нѣкоторыя отрасли законодательства, именно Законы военные и морскіе.

Въ нашемъ обзорѣ читатель найдетъ важнѣйшія свѣдѣнія, касающіяся приблизительно всѣхъ отраслей права. Мы сначала будемъ говорить о законахъ государственныхъ, опредѣляющихъ права и обязанности русскихъ подданныхъ, а затѣмъ перейдемъ къ гражданскому праву, охватывающему личныя, семейныя, имущественныя, обязательственныя и наслѣдственныя правоотношенія. Этотъ отдѣлъ имѣетъ особенно важное значеніе и потому нѣсколько обширнѣе другихъ.

I. Подданство.

1. *Пріобрѣтеніе правъ русскаго подданства.*

Постановленія о правахъ и обязанностяхъ русскихъ подданныхъ изложены въ томѣ IX Свода законовъ. Подъ именемъ подданства разумѣется совокупность отношеній, связывающихъ личность исключительно съ данной страной и ея правительствомъ Русское законодательство различаетъ: а) природныхъ русскихъ подданныхъ; б) инородцевъ и в) иностранцевъ. Подъ именемъ природнаго русскаго подданнаго разумѣется лицо, принадлежащее къ одному изъ сословій, установленныхъ государствомъ. Такихъ сословій четыре: 1) дворянство; 2) духовенство; 3) городскіе обыватели съ ихъ многочисленными разрядами и 4) сельскіе обыватели.

Къ инородцамъ относятся всѣ лица не-русскаго происхожденія, однако, вполнѣ подвластныя Россіи. Таковы: башкиры, киргизы, калмыки, самоѣды и др. народы, населяющіе восточную и сѣверо-восточную окраины Россіи, наконецъ, евреи. Иностранцы, пребывающіе въ Россіи, пользуются извѣстными правами и могутъ сдѣлаться русскими подданными посредствомъ натурализаціи.

Права русскаго подданства пріобрѣтаются прежде всего происхожденіемъ отъ лицъ, приписанныхъ къ одному изъ состояній, признанныхъ закономъ. Всякое лицо, происшедшее отъ русскаго подданнаго, несмотря на мѣсто его рожденія, считается подданнымъ Россіи. Инородцы могутъ пріобрѣсти права природнаго подданства черезъ вступленіе въ одно изъ русскихъ состояній, причемъ они освобождены отъ всякихъ формальностей.

Наше законодательство различаетъ натурализацію обыкновенную и чрезвычайную. Условія обыкновенной натурализаціи состоятъ въ слѣдующемъ:

а) Принятію подданства должно предшествовать водвореніе иностранца въ предѣлахъ Имперіи. Прошеніе о водвореніи подается начальнику губерніи, въ которой иностранецъ желаетъ поселиться. Начальникъ губерніи выдаетъ ему свидѣтельство. Срокъ водворенія—пятилѣтній, считая со дня выдачи свидѣтельства.

б) По истеченіи 5 лѣтъ, иностранецъ подаетъ министру внутреннихъ дѣлъ прошеніе, съ указаніемъ состоянія или общества, къ которому онъ хочетъ и вправѣ приписаться. Къ прошенію должно быть приложено свидѣтельство объ

образѣ жизни иностранца, свидѣтельство о водвореніи и актъ состоянія просителя, составленный по формѣ, требуемой въ его отечествѣ.

в) Отъ иностранца мужскаго пола, подлежащаго воинской повинности въ своемъ отечествѣ, требуется свидѣтельство въ томъ, что онъ отбылъ эту повинность или свободенъ отъ нея.

Министръ внутр. дѣлъ можетъ удовлетворить просителя или отказать ему, хотя бы и были соблюдены всѣ формальности. Принятіе въ подданство сопровождается присягой. Послѣдствія принятія въ подданство распространяются только лично на того, кто принесъ присягу, и на его жену, потому что она слѣдуетъ состоянію мужа. Дѣти иностранца, рожденныя до принятія присяги, не признаются русскими подданными. Совершеннолѣтнія дѣти могутъ сами заявить о своемъ желаніи вступить въ русское подданство и самостоятельно принести присягу. Дѣтямъ съ достиженіемъ совершеннолѣтія предоставляется объявить, желаютъ ли они вступить въ русское подданство или нѣтъ.

Чрезвычайная натурализація предполагаетъ сокращеніе срока предварительнаго водворенія, даже совершенное его уничтоженіе. Срокъ сокращается:

а) Для иностранцевъ, оказавшихъ Россіи особенныя услуги, или извѣстныхъ замѣчательными талантами, или же помѣстившихъ значительные капиталы въ общеполезныя русскія предпріятія; срокъ водворенія зависитъ отъ усмотрѣнія мин. внутр. дѣлъ.

б) Льготныя условія установлены для дѣтей русскихъ подданныхъ, бывшихъ замужемъ за иностранцами, но овдовѣвшихъ или разведенныхъ, и для дѣтей иностранцевъ, прижитыхъ и получившихъ воспитаніе въ Россіи, или же окончившихъ курсъ наукъ въ русскихъ учебныхъ заведеніяхъ. Они имѣютъ право принести присягу въ теченіе года по достиженіи совершеннолѣтія.

в) Во всякое время и безъ всякаго срока могутъ принимать подданство иностранцы, состоящіе на русской службѣ.

г) Русская подданная, вступившая въ бракъ съ иностранцемъ, по смерти мужа или по расторженіи брака, можетъ во всякое время возвратиться въ подданство Россіи. Ей нужно только представить удостовѣреніе о прекращеніи брака начальнику той губерніи, гдѣ будетъ ея мѣстожительство.

Нашъ законъ нигдѣ не формулируетъ права перехода изъ подданства Россіи въ подданство другихъ государствъ. Для перехода изъ русскаго подданства нужна особенная процедура, особенное дозволеніе. Косвенныя указанія на возможность этого акта содержатся въ уставѣ о воинской повинности, въ ст. 3:

«Лица мужескаго пола, имѣющія отъ роду болѣе пятнадцати лѣтъ, могутъ быть увольняемы изъ русскаго подданства лишь по совершенномъ отбытіи ими воинской повинности, или же по вынутіи жеребья, освобождающаго ихъ отъ службы въ постоянныхъ войскахъ»..

Порядокъ увольненія не выраженъ опредѣленно въ дѣйствующемъ правѣ. Напротивъ, законъ строго воспрещаетъ недозволенное оставленіе отечества, неявку лица изъ-за границы по вызову правительства и подговоръ къ переселенію въ иностранныя государства.

Ст. 325-я. Уложенія о Наказаніяхъ: «кто, отлучась изъ отечества, войдетъ въ иностранную службу безъ позволенія правительства, или вступитъ въ подданство иностранной державы, тотъ за сіе нарушеніе вѣрноподданническаго долга и присяги подвергается:

лишенію всѣхъ правъ состоянія и вѣчному изъ предѣловъ государства изгнанію, или, въ случаѣ самовольнаго потомъ возвращенія въ Россію, ссылкѣ въ Сибирь на поселеніе».

Временная отлучка за-границу дозволяется русскимъ подданнымъ по взятіи ими узаконеннаго паспорта. Прошеніе о выдачѣ заграничнаго паспорта подается начальнику губерніи; послѣдній

удовлетворяетъ просьбу не иначе, какъ по свидѣтельству полиціи въ томъ, что никакого законнаго препятствія къ отъѣзду даннаго лица нѣтъ. По паспорту можно жить пять лѣтъ; дозволяется просрочка.

2) *Права и обязанности русскихъ подданныхъ.*

По силѣ ст. 9 тома IX никто не можетъ быть лишенъ принадлежащихъ ему правъ или ограниченъ въ своихъ правахъ иначе, какъ по суду за преступленіе. Наказанія за преступленія и проступки опредѣляются не иначе, какъ на точномъ основаніи постановленій закона.

Нѣкоторыя важныя изъятія установлены въ пользу административной власти.

Законъ гарантируетъ имущественную неприкосновенность лица. Имущество можетъ быть изъято изъ частнаго владѣнія только подъ условіемъ предварительнаго и справедливаго вознагражденія.

Осѣдлость. Каждый русскій подданный пользуется, вообще говоря, свободой передвиженія въ предѣлахъ государства и самостоятельно выбираетъ себѣ мѣстожительство. На основаніи нынѣ дѣйствующаго устава о паспортахъ „никто не можетъ отлучиться съ мѣста своего постояннаго жительства безъ узаконеннаго вида или паспорта“. Нашъ законъ устанавливаетъ начало осѣдлости по отношенію ко всѣмъ состояніямъ и относительно каждаго состоянія въ отдѣльности.

По отношенію ко всѣмъ состояніямъ начало осѣдлости опредѣляется: 1) службой, гдѣ кто состоитъ на службѣ; 2) мѣстомъ нахожденія недвижимаго имущества, если оно въ то же время является мѣстомъ постояннаго пребыванія лица; 3) запиской въ обывательскія книги (дворянскія, городовыя и ревизскія).

Постоянное мѣстожительство лицъ бѣлаго духовенства полагается при церквахъ, гдѣ они состоятъ въ должности, а монашествующихъ—въ ихъ монастыряхъ. Мѣстомъ осѣдлости лицъ податныхъ классовъ признаются тѣ общества и волости, къ которымъ они приписаны. Купцы и мѣщане считаются живущими постоянно въ тѣхъ городахъ, гдѣ они записаны въ городскія обывательскія книги.

Паспортъ по нашему закону есть документъ, прежде всего удостовѣряющій личность. Для лицъ бывшихъ податныхъ состояній, мѣщанъ и крестьянъ это также документъ, удостовѣряющій право на отлучку. Паспортъ не требуется въ мѣстѣ постояннаго жительства, въ предѣлахъ того уѣзда, въ которомъ оно находится, и за его предѣлами, но не далѣе 50 верстъ, если отлучка продолжается не болѣе 6 мѣсяцевъ. Отъ лицъ, нанимающихся на сельскія работы, паспортъ не требуется и въ предѣлахъ волостей смежныхъ съ уѣздомъ, въ которомъ находится мѣсто ихъ постояннаго жительства, даже если отлучка длится болѣе 6 мѣсяцевъ.

Въ паспортѣ числятся: жена, сыновья, родственники, пріемыши, опекаемые до достиженія ими 17 лѣтъ отъ роду, если живутъ вмѣстѣ; недостигшія 21 года незамужнія дочери. Лица преклоннаго возраста, сыновья по достиженіи 17 лѣтъ и дочери по достиженіи 21 года вносятся въ паспортъ не иначе, какъ съ согласія получателя.

Замужнимъ женщинамъ паспорты выдаются съ согласія ихъ мужей. Мѣщанамъ и крестьянамъ паспортныя книжки на 5 лѣтъ выдаются не иначе, какъ съ согласія ихъ обществъ, если числятся недоимки по сборамъ обезпеченнымъ круговой порукой. Мѣщанамъ и ремесленникамъ паспорты выдаются мѣщанскими и ремесленными управами; крестьянамъ—волостными старшинами; лицамъ прочихъ сословій—полицейскими управленіями.

Лицамъ всѣхъ сословій, кромѣ мѣщанъ и крестьянъ, предоставляется получать безсрочныя паспортныя книжки. Закономъ 1897 года отмѣнены всякаго рода сборы съ паспортовъ.

Лица, находящіяся на службѣ военной или гражданской, не могутъ отлучаться безъ разрѣшенія своего начальства. Священнослужители и монахи тоже не могутъ отлучаться безъ дозволенія своего духовнаго начальства. Сильно ограничена свобода передвиженія евреевъ постановленіями о чертѣ осѣдлости.

Всѣмъ русскимъ подданнымъ разрѣшается заниматься торговлей и ремеслами подъ условіемъ выборки особыхъ свидѣтельствъ. По русскому законодательству свобода вѣры предоставляется всѣмъ лицамъ, не принадлежащимъ къ господствующей церкви, какъ природнымъ подданнымъ, такъ и принятымъ въ подданство или временно въ Россіи пребывающимъ. Та же свобода предоставлена магометанамъ, евреямъ и язычникамъ. Не допускается отступленія отъ православія или другого христіанскаго исповѣданія въ нехристіанскую вѣру и отступленія отъ православнаго въ иное христіанское вѣроисповѣданіе. Лица христіанскаго вѣроисповѣданія не могутъ вступать въ бракъ съ нехристіанами; исключеніе допущено лишь для протестантовъ. Въ случаѣ смѣшанныхъ браковъ, дѣти должны быть воспитываемы въ православіи. Образованіе новыхъ сектъ воспрещается. Особыя ограниченія въ правахъ установлены для раскольниковъ и евреевъ.

2375. **Обязанности русскихъ подданныхъ.** Сюда относится прежде всего всесословная воинская повинность. Мужское населеніе, безъ различія состояній, подлежитъ воинской повинности. Къ общимъ обязанностямъ, которую несутъ также всѣ русскіе подданные, надо отнести обязанность отправлять должность присяжнаго засѣдателя.

2376. **Воинская повинность.** Ст. 1-я Устава о воинской повинности гласитъ: «Защита престола и отечества есть священная обязанность каждаго русскаго подданнаго». Не допускаются къ отбыванію воинской повинности лишенные всѣхъ или особенныхъ правъ состоянія (ст. 13). Вовсе не подлежатъ воинской повинности: 1) все вообще населеніе Туркестанскаго края и 2) инородческое населеніе степныхъ областей. Мусульманское населеніе Терской и Кубанской областей и Закавказья и инородцы Ставропольской губ. вмѣсто отбыванія воинской повинности, платятъ особый налогъ. Священнослужители христіанскихъ исповѣданій освобождаются отъ воинской повинности. Меноніты отбываютъ ее въ мастерскихъ морского вѣдомства, въ пожарныхъ командахъ и въ особыхъ подвижныхъ командахъ лѣсного вѣдомства.

2377. **Вооруженныя силы Россіи** состоятъ изъ постоянныхъ войскъ и ополченія, созываемаго лишь въ чрезвычайныхъ случаяхъ и состоящаго изъ всего способнаго носить оружіе мужского населенія отъ 20 до 43 лѣтняго возраста включительно. Кромѣ постоянныхъ войскъ существуютъ казаки и войска изъ инородцевъ. Ежегодно къ отбыванію воинской повинности призываются всѣ, неизъятыя отъ нея, лица мужскаго пола, которымъ къ 1 января призывного года минуло 20 лѣтъ отъ роду. Въ составъ постоянныхъ войскъ поступаетъ лишь потребное для пополненія арміи и флота число, опредѣляемое ежегодно законодательнымъ порядкомъ. Всѣ остальные зачисляются прямо въ ополченіе. Кто именно долженъ быть зачисленъ на службу, опредѣляется жребіемъ, но не безусловно, такъ какъ законъ установилъ льготы по семейному положенію трехъ разрядовъ. Первый разрядъ составляетъ: 1) единственные способные къ труду сыновья при отцѣ къ труду неспособномъ или при матери вдовѣ; 2) единствен-

ные способные къ труду братья при братьяхъ или сестрахъ круглыхъ сиротахъ; 3) единственные способные къ труду внуки при дѣдѣ или бабкѣ, не имѣющихъ способнаго къ труду сына; 4) единственные сыновья и 5) незаконнорожденные, на попеченіи которыхъ находится мать или сестра или братъ, неспособные къ труду. Ко второму разряду относятся единственные способные къ труду сыновья при отцѣ также способномъ къ труду или при братьяхъ къ труду неспособныхъ, а къ третьему—лица, непосредственно слѣдующія за братомъ, находящимся по призыву на дѣйствительной службѣ или безвѣстно пропавшимъ на войнѣ.

На службу въ постоянныхъ войскахъ зачисляются по порядку нумеровъ вынутыхъ ими жребіевъ сначала лица, не пользующіяся вовсе льготой по семейному положенію, затѣмъ, когда такихъ окажется недостаточно, имѣющія льготу третьяго разряда, потомъ второго и лишь послѣ того—перваго.

Нѣкоторымъ лицамъ законъ предоставляетъ право отсрочить явку къ отбыванію воинской повинности. Отсрочкой пользуются: 1) недостаточно возмужалые и больные—не болѣе какъ на 2 года; 2) лица, управляющія лично своими имѣніями, торговыми или промышленными заведеніями, для устройства дѣлъ тоже не болѣе, какъ на 2 года; 3) воспитанники учебныхъ заведеній и лица, оставленныя при нихъ для дальнѣйшаго усовершенствованія—не долѣе 28 лѣтъ отъ роду.

2378. **Общій срокъ службы** въ постоянныхъ войскахъ сухопутныхъ—18 лѣтъ, и въ морскихъ—10 лѣтъ. Дѣйствительная служба продолжается въ сухопутныхъ войскахъ 5 лѣтъ, а во флотѣ 7 лѣтъ. Остальной срокъ службы отбывается въ запасѣ. Нѣкоторыя лица зачисляются прямо въ запасъ: 1) врачи, ветеринары, пансіонеры Академіи Художествъ, отправленные за границу, и преподаватели учебныхъ заведеній—въ запасъ арміи на 18 лѣтъ, и 2) шкиперы и штурманы дальняго плаванія, инженеръ-механики, управляющіе судовою машиной, лоцманы и лоцманскіе ученики,—въ запасъ флота на 10 лѣтъ. Получившіе образованіе не ниже 6 классовъ гимназіи остаются на дѣйствительной службѣ всего 2 года; получившіе образованіе не ниже 4 классовъ гимназіи—3 года; получившіе образованіе не ниже курса начальныхъ народныхъ училищъ—4 года, а при назначеніи во флотѣ—6 лѣтъ.

Лица, получившія образованіе не ниже курса 6 классовъ гимназіи или выдержавшія особое испытаніе и притомъ не состоящія подъ судомъ или слѣдствіемъ, могутъ отбыть воинскую повинность въ качествѣ вольноопредѣляющихся, по достиженіи 17 лѣтъ. Срокъ дѣйствительной службы сокращается для вольноопредѣляющихся, окончившихъ 6 классовъ гимназій, до одного года, а для сдавшихъ особое испытаніе—до 2 лѣтъ, послѣ чего они могутъ перейти въ запасъ, гдѣ состоятъ 12 лѣтъ. Во флотѣ вольноопредѣляющимися могутъ поступать только получившіе высшее образованіе. Содержащимъ себя на собственныя средства дозволяется жить на вольныхъ квартирахъ.

Лица, состоящія въ государственномъ ополченіи, именуются ратниками и дѣлятся на 2 разряда. Въ первомъ состоятъ лица, зачисленныя въ ополченіе при увольненіи изъ запаса, и тѣ изъ зачисленныхъ прямо въ ополченіе, которыя не пользуются льготой 1-го разряда по семейному положенію и признаны при призывѣ вполнѣ годными къ военной службѣ. Во 2-мъ разрядѣ состоятъ всѣ остальныя лица. Ополченіе 1-го разряда предназначено для образованія ополченныхъ частей и для усиленія и пополненія постоянныхъ войскъ въ случаѣ истощенія или недостатка запаса.

2379. **Воинская повинность казаковъ** безсрочная и поголовная. Казаки отбываютъ ее до самой смерти съ собственнымъ снаряженіемъ и на своихъ лошадяхъ. Вооруженная сила казачьихъ войскъ слагается изъ служилаго состава войскъ и войскового ополченія. Служилый составъ раздѣляется на 3 разряда: 1) приготовительный, 2) строевой и 3) запасный, назначаемый для пополненія убыли въ строевыхъ частяхъ въ военное время и для формированія дополнительныхъ частей и командъ. Въ служилый составъ казаки поступаютъ 18-ти лѣтъ и состоятъ въ немъ 20 лѣтъ (3 года + 12 + 5). Казаки строевого разряда состоятъ или на дѣйствительной службѣ, или на льготѣ, и тогда распускаются по домамъ, но должны быть всегда готовы къ исполненію воинскихъ обязанностей. Обыкновенно на дѣйствительной службѣ состоятъ 4 года, на льготѣ—8 лѣтъ.

2380. **Иностранцы** подлежатъ дѣйствію русскихъ законовъ какъ лично, такъ и по имуществу. Имъ предоставляются слѣдующія права: 1) дозволяется иностранцамъ вступать въ купеческія гильдіи наравнѣ съ природными подданными имперіи. Лица, вступившія въ означенныя гильдіи, пользуются всѣми торговыми правами, присвоенными русскому купечеству. 2) Иностранцамъ-ремесленникамъ дозволяется вступать въ цехи, но временно. 3) Иностранцамъ предоставляется пріобрѣтать всякое движимое и недвижимое имущество.

Изъятіе изъ этого правила установлено для губерній привислянскаго края и западныхъ, расположенныхъ близъ границы.

Предоставляя иностранцамъ пользованіе гражданскими правами, законодательство ограничиваетъ ихъ относительно поступленія на государственную и общественную службу, хотя и въ данномъ случаѣ иностранцы пользуются значительными льготами. Иностранцы, не присягнувшіе на подданство Россіи, исключаются изъ участія въ выборахъ какъ по земскимъ учрежденіямъ, такъ и по городскимъ. Правило это примѣняется и къ составленію списковъ присяжныхъ засѣдателей. Первымъ условіемъ для внесенія сюда законъ признаетъ состояніе въ русскомъ подданствѣ.

Правительство во всякое время можетъ выслать иностранца изъ предѣловъ Россіи съ воспрещеніемъ впредь появляться въ имперіи. Если иностранецъ, несмотря на двукратную высылку, все же пріѣдетъ въ Россію, то законъ предписываетъ поступать съ нимъ, какъ съ бродягой.

III. Гражданское право.

1) *Общія положенія.*

2381. **Субъекты права**. Всякое право создается ради человѣка; понятіе гражданскаго права исчерпывается, главнымъ образомъ, опредѣленіемъ отношеній, связывающихъ отдѣльныхъ людей между собою. Вотъ почему гражданское право иногда называется частнымъ. Право опредѣляетъ мѣру свободной дѣятельности. Единственнымъ существомъ на землѣ, имѣющимъ свободную дѣятельность, является человѣкъ, какъ физическое лицо. Однако, понятіе о лицѣ въ смыслѣ юридическомъ не совпадаетъ съ понятіемъ о человѣкѣ; кромѣ физическихъ лицъ право признаетъ еще и юридическія лица, которыя на самомъ дѣлѣ не обладаютъ волей и не имѣютъ реальнаго существованія, но которыхъ законъ одаряетъ извѣстной правоспособностью. Таковы учрежденія, преслѣдующія извѣстную цѣль, по отношенію къ которой они занимаютъ самостоятельное положеніе, таковы союзы лицъ, личныя корпораціи, образующія единство, благодаря опредѣленной организаціи.

А. Физическія лица.

1) *Рожденіе и смерть; предположеніе о смерти.*

2382. **Веденіе метрическихъ книгъ**, въ которыя записывается рожденіе дитяти, признается въ нашемъ отечествѣ обязательнымъ. При крещеніи младенца священникъ выдаетъ такъ-называемую метрическую выпись родителямъ. Подлинныя метрическія книги хранятся въ консисторіи. При совершеніи браковъ выдаются особыя брачныя свидѣтельства; равнымъ образомъ, смерть лица должна быть зарегистрирована въ установленномъ порядкѣ.

Наше законодательство различаетъ рожденіе законное и незаконное. Рожденіе считается законнымъ, когда дитя прижито въ законномъ бракѣ, незаконнымъ, когда рожденіе послѣдовало независимо отъ брака. Оспаривать законность рожденія можетъ мужъ матери, если ребенокъ родился прежде 180 дней послѣ совершенія брака; крайній срокъ, для того, чтобы рожденіе, послѣдовавшее по прекращеніи брака, считалось законнымъ, опредѣляется въ 306 дней. Дѣти, прижитыя, хотя и въ бракѣ, но въ незаконномъ и недѣйствительномъ, считаются внѣбрачными. Предполагается всегда, что дитя, прижитое въ бракѣ, зачато отъ мужа матери.

Въ новѣйшее время права внѣбрачныхъ дѣтей значительно расширены (законъ 3 іюня 1902 года). За ними признается право на содержаніе отъ отца и на наслѣдованіе въ благопріобрѣтенномъ имуществѣ матери; они могутъ быть узаконены бракомъ между родителями.

2383. **Смерть** физическаго лица разрушаетъ его правоспособность и оказываетъ весьма важное вліяніе на права другихъ людей: смертью лица открывается право наслѣдованія, прекращается бракъ и т. д. Бываютъ случаи, что смерть лица не можетъ быть доказана положительнымъ образомъ. Примѣръ этого представляетъ безвѣстное отсутствіе. Если въ продолженіе опредѣленнаго времени, въ теченіе котораго безвѣстно-отсутствующій могъ бы дать о себѣ вѣсть, онъ не даетъ ея, то можно предположить его умершимъ. Срокъ безвѣстнаго отсутствія, за которымъ слѣдуетъ признаніе лица умершимъ, опредѣляется для прекращенія брака въ 5 лѣтъ, а для прекращенія имущественныхъ правъ въ 10 лѣтъ.

Право супруга просить о расторженіи брака и права наслѣдниковъ принять открывшееся наслѣдство наступаютъ по оффиціальномъ признаніи факта безвѣстнаго отсутствія; относительно правъ брачныхъ признаніе это исходитъ отъ епархіальнаго начальства (ст. 54, 56), относительно правъ имущественныхъ отъ окружнаго суда, который сначала производитъ публикаціи о вызовѣ безвѣстно-отсутствующаго и законныхъ наслѣдниковъ его и назначаетъ опекуна; черезъ 5 лѣтъ окружный судъ объявляетъ лицо безвѣстно-отсутствующимъ, имѣніе же остается въ опекѣ до истеченія 10 лѣтъ со дня первой публикаціи. При явкѣ безвѣстно-отсутствующаго до истеченія этого срока имѣніе возвращается ему, а при неявкѣ передается наслѣдникамъ или становится выморочнымъ.

Смерти физической уподобляется смерть гражданская или политическая. Лишенный всѣхъ правъ состоянія не имѣетъ никакихъ политическихъ преимуществъ; имущество его переходитъ къ наслѣдникамъ, а семейственное право разрушается. Однако, онъ не перестаетъ быть субъектомъ права; поселенцы въ Сибири могутъ пріобрѣтать имущество, передавать его своимъ наслѣдникамъ; жена и дѣти могутъ слѣдовать за ссыльнымъ, и лишенный всѣхъ правъ признается мужемъ и отцомъ; личность его охраняется отъ насилія.

2) *Вліяніе различныхъ обстоятельствъ на права физическаго лица.*

2384. **Полъ.** Юридическія опредѣленія относятся одинаково къ обоимъ поламъ; опредѣленія, относящіяся къ одному полу, составляютъ только особенности и касаются большей частью лицъ женскаго пола. Юридическое положеніе женщины-дочери нѣсколько разнится отъ положенія мужчины-сына: для дочери существуетъ особое учрежденіе—назначеніе приданаго при выходѣ въ замужество; но въ правѣ наслѣдованія положеніе сына выгоднѣе: дочь изъ наслѣдства родителей получаетъ лишь указную часть, $^1/_{14}$ изъ недвижимаго и $^1/_8$ изъ движимаго имущества, а остальное достается сыну. Въ нашемъ законодательствѣ имѣется коренное опредѣленіе, основанное на народномъ воззрѣніи, что въ боковой линіи сестра не участвуетъ съ братьями въ наслѣдованіи: сестра при братѣ не вотчинница (ст. 1136). Женщина-жена пользуется правами состоянія мужа, имѣетъ право требовать отъ него содержанія, но подчинена ему лично и только по прекращеніи брака вполнѣ пользуется властью матери, такъ какъ при существованіи брака право власти матери надъ дѣтьми ограничивается правомъ власти отца. Вдова продолжаетъ пользоваться правами, пріобрѣтенными по состоянію мужа, получаетъ указную часть изъ имущества покойнаго супруга—$^1/_7$ изъ недвижимаго и $^1/_4$ изъ движимаго имущества, и имѣетъ извѣстное право на пенсію, если мужъ состоялъ на службѣ и выслужилъ таковую. По нашимъ законамъ, женщины не могутъ быть присяжными и частными повѣренными, не могутъ обязываться векселями безъ согласія мужа или отца; изъ государственныхъ должностей только нѣкоторыя предоставлены женщинамъ.

2385. **Возрастъ** лица оказываетъ вліяніе на частныя и публичныя права его. Малолѣтніе считаются совершенно неспособными къ гражданской дѣятельности. Но малолѣтнему, состоящему подъ опекой, по достиженіи 14-лѣтняго возраста предоставляется просить о назначеніи попечителя, который до 17-лѣтняго возраста опекаемаго состоитъ на правахъ опекуна (ст. 219). Возрастъ совершеннолѣтія начинается съ 21 года; малолѣтство по нашимъ законамъ длится до 17 лѣтъ.

По достиженіи 14 лѣтъ малолѣтній признается способнымъ къ судебному свидѣтельству подъ присягой; съ этого же возраста, въ случаѣ его усыновленія, требуется и его согласіе.

Женщина съ наступленіемъ 16-лѣтняго возраста, а мужчина съ наступленіемъ 18-лѣтняго считаются способными ко вступленію въ бракъ.

Нѣкоторыя должности и званія доступны при наступленіи извѣстнаго возраста. Присяжнымъ повѣреннымъ можетъ стать лицо, достигшее 25 лѣтъ и пр. Въ высшія учебныя заведенія принимаются лица не моложе 17 лѣтъ.

Уголовное совершеннолѣтіе наступаетъ въ 17 лѣтъ. Объ этомъ см. ниже.

Старость тоже оказываетъ вліяніе на юридическое положеніе лица. Лица, достигшія 80 лѣтъ отъ рожденія, не могутъ вступать въ бракъ. Дѣти обязаны давать содержаніе престарѣлымъ родителямъ, хотя законъ не опредѣляетъ, съ какого именно возраста начинается это обязательство дѣтей.

2386. **Здоровье.** Полная способность лица къ гражданской дѣятельности предполагаетъ нормальное состояніе его организма, физическаго и духовнаго. Въ дѣйствительности часто встрѣчаются уклоненія, и законодательство, разсчитывая свои опредѣленія на здоровыхъ людей, не можетъ не обратить вниманія на положеніе ихъ во время болѣзни. Иногда законъ не различаетъ вида и свойства болѣзни; постановляется напр., что болѣзнь служитъ законной причиной неявки къ совершенію купчей крѣпости, что совершеніе нотаріальнаго акта, по болѣзни контрагента, допускается и на дому, что допросъ свидѣтеля, не явившаго въ судъ по болѣзни, производится на дому и т. д.

Особенное вниманіе обращается на органическіе недостатки (слѣпоту, глухонѣмоту, неспособность къ

брачному сожительству) и ненормальное состояніе умственныхъ способностей. Состояніе слѣпого принимается въ соображеніе только при составленіи актовъ; относительно глухонѣмого постановляется въ ст. 381, что опека надъ нимъ продолжается до истеченія 21 года, а затѣмъ, смотря по состоянію и развитію умственныхъ способностей опека снимается или продолжается, или же можетъ быть учреждено попечительство; вопросъ этотъ рѣшается по освидѣтельствованіи глухонѣмого тѣмъ же порядкомъ, какъ свидѣтельствуется сумасшедшій. Неспособность къ брачному сожительству при извѣстныхъ условіяхъ служитъ основаніемъ для прекращенія брака.

2387. **Умопомѣшательство** само по себѣ не ведетъ къ ограниченію гражданской дѣятельности помѣшаннаго лица; требуется признаніе умопомѣшательства со стороны правительства. Освидѣтельствованіе умственныхъ способностей даннаго лица производится по иниціативѣ родныхъ или губернатора въ врачебномъ отдѣленіи губернскаго правленія, въ присутствіи властей и депутатовъ отъ сословія, къ которому принадлежитъ свидѣтельствуемый по своему состоянію. Опредѣленіе присутствія представляется на утвержденіе 1-го департамента сената. Если помѣшательство лица признано сенатомъ, то надъ имуществомъ его учреждается опека, и вмѣстѣ съ тѣмъ гражданская дѣятельность для него прекращается. Самъ помѣшанный передается въ домъ для умалишенныхъ или остается на попеченіи родственниковъ или опекуновъ.

По общему смыслу нашего законодательства сумасшествіе, хотя и не признанное установленнымъ порядкомъ, можетъ служить основаніемъ для опроверженія юридическихъ дѣйствій, совершенныхъ лицомъ въ этомъ состояніи. Завѣщанія безумныхъ, сумасшедшихъ и умалишенныхъ признаются недѣйствительными; правило это можно распространить и на договоры и обязательства, какъ способы пріобрѣтенія правъ на имущество.

Помѣшательство нерѣдко прекращается; тогда прекращаются и всѣ послѣдствія, съ нимъ связанныя, и возстановляется прежняя свобода гражданской дѣятельности лица. Отмѣна послѣдствій сумасшествія предполагаетъ оффиціальное признаніе помѣшаннаго выздоровѣвшимъ. Производится новое освидѣтельствованіе тѣмъ же порядкомъ, и точно такъ же требуется утвержденіе правительствующаго сената.

Нашъ законъ допускаетъ учрежденіе опеки также надъ расточителями, которые въ такомъ случаѣ ограничиваются въ распоряженіи своимъ имуществомъ.

2388. **Различія по состоянію.** Каждый русскій подданный принадлежитъ къ тому или другому сословію и сообразно этому обладаетъ тѣми или другими правами. Каждое сословіе имѣетъ кромѣ того свои особыя подраздѣленія, и каждому подраздѣленію приписываются особыя права. Дворяне пользуются выборной организаціей и до извѣстной степени широкимъ самоуправленіемъ. Права дворянства пріобрѣтаются происхожденіемъ или службой. Лица, достигшія гражданскаго чина 4-го класса или военнаго 6-го, становятся потомственными дворянами; такія же права предоставляютъ нѣкоторые ордена. Въ сферѣ гражданскаго права исключительныя права дворянъ ограничиваются правомъ учреждать заповѣдныя имѣнія и маіораты и владѣть ими. Дворяне считаются свободными отъ личныхъ податей и преимущественно опредѣляются на государственную службу. Важнѣйшей привиллегіей дворянскаго сословія является право доводить о своихъ нуждахъ непосредственно до Высочайшаго свѣдѣнія.

Духовенство подлежитъ особымъ опредѣленіямъ въ отношеніи къ браку, но имущественныя права этого сословія не имѣютъ рѣзкихъ особенностей. Духовенство раздѣляется на бѣлое и черное. Монахи сильно ограничены въ правахъ имущественныхъ.

Сословію городскихъ обывателей законодательство уже не присваиваетъ исключительнаго права торговли,—оно предоставляется всѣмъ гражданамъ.

Лица, принадлежащія къ городскому состоянію, подраздѣляются закономъ на: 1) почетныхъ гражданъ, потомственныхъ и личныхъ, 2) купцовъ, 3) мѣщанъ, 4) цеховыхъ и 5) рабочихъ людей.

Правила причисленія къ почетному гражданству изложены въ т. IX. Особенныя права почетныхъ гражданъ немногочисленны; дѣйствительное значеніе сохраняютъ только свобода отъ тѣлеснаго наказанія и право именоваться почетнымъ гражданиномъ.

Особыя права купеческаго сословія сводятся къ безпрепятственному занятію торговлей въ предѣлахъ Россійской Имперіи и къ устройству заводовъ и фабрикъ. Купцы раздѣляются на двѣ гильдіи и, въ зависимости отъ мѣстонахожденія и размѣровъ предпріятія, платятъ промысловый налогъ, выбирая ежегодно соотвѣтствующія свидѣтельства. Особыя постановленія существуютъ относительно приказчиковъ, т. е. лицъ, служащихъ въ торговыхъ учрежденіяхъ. Купцы за заслуги награждаются званіемъ коммерціи и мануфактуръ-совѣтниковъ и, по истеченіи 10 лѣтъ пребыванія въ первой гильдіи, пріобрѣтаютъ право на причисленіе къ потомственнымъ почетнымъ гражданамъ.

2389. **Пріобрѣтеніе мѣщанскаго состоянія** совершается приписью къ мѣщанскому обществу какого-либо города. Приписка совершается по пріемному приговору мѣщанскаго общества. Лица, принадлежащія къ какому-нибудь крестьянскому или мѣщанскому обществу, должны представить и увольнительный приговоръ отъ прежняго своего общества. Безъ согласія мѣщанскихъ обществъ могутъ къ нимъ приписываться во всѣхъ городахъ, кромѣ столицъ, Царскаго Села, Гатчины, Павловска, Ораніенбаума, Петергофа, Стрѣльны и Кронштадта, а также всѣхъ городовъ Прибалтійскаго края, всѣ лица, не принадлежащія ни къ какому состоянію и потому обязанныя избрать родъ жизни. Лично мѣщане никакими особыми правами не пользуются. Въ отношеніи подсудности они стоятъ наравнѣ съ крестьянами, если живутъ внѣ города, и отъ тѣлеснаго наказанія не изъяты. Мѣщане каждаго города образуютъ особое мѣщанское общество. Управленіе сосредоточивается въ лицѣ мѣщанскаго старосты и его помощниковъ, или десятскихъ. Въ столицахъ и въ Одессѣ органами сословнаго мѣщанскаго управленія служатъ: 1) собранія выборныхъ, 2) сословные старшины и 3) мѣщанскія управы.

2390. **Ремесленники.** Въ большихъ городахъ ремесленники раздѣляются на нѣсколько цеховъ по различію ремеслъ, въ чемъ и заключается такъ называемое цеховое учрежденіе. Органами цехового управленія служатъ: цеховой сходъ, цеховая управа, общій ремесленный сходъ и общая ремесленная управа, въ которой сосредоточивается управленіе всѣми цехами. Въ каждомъ цехѣ для введенія подмастерьевъ существуетъ подмастерская управа. Мастеромъ можетъ сдѣлаться только подмастерье, прослужившій въ этомъ званіи не менѣе 3 лѣтъ, достигшій совершеннолѣтія и выдержавшій особое испытаніе. Въ отношеніи правъ цеховые совершенно приравниваются къ мѣщанамъ.

2391. **Права крестьянъ** отличаются рѣзкими особенностями; они живутъ подъ господствомъ обычнаго права, имѣющаго мало общаго съ писанными законами. Ограниченія, касающіяся крестьянъ, немногочисленны; безземельные крестьяне не могутъ обязываться

векселями. Всѣ крестьянскія дѣла вѣдаются земствами, губернскими и уѣздными, въ которыхъ сосредоточиваются заботы о народномъ продовольствіи, медицинской помощи, начальномъ образованіи и пр. Органомъ надзора служатъ губернскія и уѣздныя по крестьянскимъ дѣламъ присутствія, тамъ гдѣ не введены земскіе начальники, а ближайшей правительственной властью, соединяющей въ себѣ и судебныя функціи, являются земскіе начальники, уѣздные съѣзды и губернскія присутствія. Сословными дѣлами и общими полицейскими завѣдуютъ сельскія и волостныя учрежденія.

Помимо четырехъ главныхъ сословій у насъ существуютъ различныя з в а н і я; пріобрѣтаемыя образованіемъ. При переходѣ изъ мѣщанскаго сословія или крестьянскаго въ иное требуется увольнительный приговоръ общества, къ которому приписано данное лицо. Лица, поступающія въ высшія учебныя заведенія, увольняются своими обществами, а по окончаніи курса наукъ исключаются изъ податныхъ сословій.

2392. **Государственная служба.** Право поступленія на г о с у д а р с т в е н н у ю с л у ж б у принадлежитъ по преимуществу дворянамъ, но въ дѣйствительности принимаются лица всѣхъ сословій на основаніи полученнаго ими образованія. Военные и гражданскіе чиновники пользуются правами на полученіе чиновъ за выслугу лѣтъ и за отличіе, орденовъ, наградъ и пенсій. Полную пенсію получаютъ лица, прослужившія 35 лѣтъ, въ учебномъ вѣдомствѣ 25 лѣтъ. Военное сословіе подчинено особымъ военнымъ судамъ. Высшіе гражданскіе чины ограничены въ правахъ участія въ торгово-промышленныхъ предпріятіяхъ. При вступленіи въ бракъ требуется согласіе начальства, офицеры же должны представлять обезпеченіе (реверсъ) въ томъ, что обладаютъ извѣстнымъ годовымъ доходомъ.

Въ послѣднее время различія въ правахъ по состоянію все болѣе и болѣе сглаживаются. Подробностей мы не можемъ здѣсь указать и для этого отсылаемъ читателя къ соотвѣтствующимъ томамъ Свода Законовъ.

Вопросъ о происхожденіи сословій въ Западной Европѣ и у насъ чрезвычайно интересенъ и характеризуетъ непрерывный ходъ историческаго развитія человѣчества. Въ основаніи сословнаго различія гражданъ лежитъ различіе занятій.

Дворянство въ Россіи возникло изъ класса «служилыхъ лицъ» и бояръ, составлявшихъ оплотъ древняго государства. Духовенство образовалось изъ лицъ, посвятившихъ себя богослуженію, да и теперь духовенство является сословіемъ, въ которомъ понятіе о состояніи совпадаетъ съ понятіемъ о званіи, занятіи: лица, принадлежащія къ духовенству, занимаютъ священно- и церковно-служительскія должности. Сословіе городскихъ обывателей возникло и состоитъ изъ лицъ, занимающихся городскими промыслами; сословіе сельскихъ обывателей—изъ лицъ, занимающихся земледѣліемъ и сельскимъ хозяйствомъ.

Если читатель пожелаетъ ближе ознакомиться съ вопросомъ объ историческомъ развитіи сословныхъ различій, то мы рекомендуемъ его вниманію сочиненіе извѣстнаго юриста А. Д. Градовскаго: «Русское государственное право»; трудъ этотъ нѣсколько устарѣлъ для нашего времени, но зато отличается прекраснымъ изложеніемъ и легко читается. См. также того же автора: «Государственное право важнѣйшихъ европейскихъ государствъ».

2393 **Инородцы.** Племена, не подчиняющіяся общему законодательству, именуются у насъ и н о р о д ц а м и. Въ составъ инородцевъ входятъ: 1) сибирскіе, 2) инородцы Командорскихъ острововъ, 3) самоѣды, 4) кочевые инородцы Ставропольской губ., 5) калмыки, 6) ордынцы Закаспійской области и 7) евреи.

2394. **Родствомъ** называется связь между лицами, происходящими отъ общаго родоначальника. Связь эта представляется двоякою: или нѣсколько лицъ происходятъ одно отъ другого, или же имѣютъ только общаго родоначальника. Происхожденіе одного лица отъ другого составляетъ прямую линію, происхожденіе же только отъ общаго родоначальника—боковую линію. Прямая линія представляется восходящей и нисходящей: восходящую линію составляетъ совокупность лицъ, отъ которыхъ происходитъ данное лицо, а нисходящую—совокупность лицъ, которыя отъ него происходятъ. Боковая линія всегда предполагаетъ другую боковую линію, параллельную ей. Для измѣренія родства единицей служитъ степень, подъ которой разумѣется рожденіе (ст. 198); родство между двумя лицами опредѣляется числомъ рожденій, чрезъ посредство которыхъ установилась между ними родственная связь. Отецъ и сынъ—родственники 1-й степени, потому что только одно рожденіе,—сына, установило между ними родство; дѣдъ и внукъ—родственники 2-й степени и т. д. Для точнаго опредѣленія родства между данными лицами недостаточно указать только степень, надо указать также и линію родства. И юридическое дѣйствіе родства различается не только по степенямъ, но и по линіямъ (ст. 1136). Кромѣ простого родства, бываетъ еще и с л о ж н о е. Случаи, въ которыхъ устанавливается сложное родство, можно раздѣлить на двѣ категоріи. Къ первой относятся тѣ случаи, когда лица, состоящія въ родствѣ между собою, вступаютъ въ бракъ: рождающіяся отъ этого брака дѣти состоятъ въ сложномъ родствѣ какъ между собою, такъ и со своими родителями и ихъ родственниками. Вторую категорію образуютъ тѣ случаи, когда вступаютъ въ бракъ лица, неродственныя между собою, но состоящія въ родствѣ съ третьимъ лицомъ: рождающіяся отъ такого брака дѣти состоятъ въ сложномъ родствѣ съ этимъ третьимъ лицомъ. Сюда же относится случай, когда лицо послѣдовательно вступаетъ въ бракъ съ двумя лицами, состоящими между собою въ родствѣ: дѣти, рожденныя отъ этихъ браковъ, состоятъ между собою въ сложномъ родствѣ.

Юридическое значеніе родства проявляется, главнымъ образомъ, въ б р а к ѣ и п р а в ѣ н а с л ѣ д о в а н і я. Запрещается бракъ между лицами, состоящими въ извѣстныхъ степеняхъ родства. Вліяніе родства въ бракѣ обусловливается догматами религіи. Гражданское законодательство наше не опредѣляетъ даже, въ какихъ степеняхъ родства воспрещаются браки, а отсылаетъ къ законодательству церковному. Церковь же запрещаетъ бракъ между родственниками до шестой степени включительно. Подобнымъ же образомъ и въ другихъ вѣроисповѣданіяхъ опредѣленія о степеняхъ родства, въ которыхъ воспрещаются браки, устанавливаются правилами церковными. Что касается до права наслѣдованія, то вся система наслѣдованія по закону состоитъ подъ рѣшительнымъ вліяніемъ родства и нѣкогда существовавшаго родового быта (ст. 1105). Но, кромѣ того, встрѣчаются въ законодательствѣ отдѣльныя опредѣленія, имѣющія въ виду родство между данными лицами: напр., родство считается основаніемъ для отвода свидѣтелей и судей (ст. 373 п. 1 и 667 уст. гражд. судопр.). Сложное родство имѣетъ практическое значеніе въ правѣ наслѣдованія; если лицо не участвуетъ въ наслѣдствѣ по одной родственной связи, то можетъ участвовать по другой, или же вслѣдствіе двойной связи, лицо можетъ получить двѣ доли изъ наслѣдства.

Сложное родство имѣетъ болѣе практическое значеніе для нехристіанъ, нежели для христіанъ, болѣе для лютеранъ, нежели для послѣдователей православнаго или католическаго исповѣданія, такъ какъ нехристіанскія религіи менѣе ограничиваютъ браки между родственниками, нежели религія христіанская, лютеранское исповѣданіе—менѣе, чѣмъ православное и католическое.

Гражданскіе и церковные законы, независимо отъ единства происхожденія, устанавливаютъ между нѣсколькими лицами отношенія, подобныя родству,

такъ что родство раздѣляется на кровное, гражданское и духовное. Подъ гражданскимъ разумѣется родство основанное на усыновленіи: вслѣдствіе извѣстнаго гражданскаго акта постороннее лицо считается отцомъ другого, и между ними устанавливаются отношенія, подобныя отношеніямъ отца къ сыну. По русскимъ законамъ усыновленный разсматривается какъ родной сынъ усыновителя, но не порываетъ своихъ отношеній къ семьѣ и роду, къ которымъ принадлежитъ по крови. Онъ имѣетъ право законнаго наслѣдованія по смерти своего усыновителя, но не родственниковъ его; въ родовомъ имѣніи онъ сохраняетъ неограниченное право наслѣдованія по закону послѣ смерти своихъ родителей и родственниковъ. Родство духовное основывается на воспріятіи отъ купели. Таинство крещенія совершается при участіи воспріемниковъ, которые поручаются передъ церковью за воспитаніе крещаемаго, сообразное съ догматами христіанской религіи. Такъ какъ церковь придаетъ крещенію характеръ духовнаго рожденія, то понятіе естественныхъ родителей переносится на воспріемниковъ, причемъ связь, подобная родству, признается даже между самими воспріемниками и между родственниками воспріемниковъ и родственниками воспринятаго. Православная церковь придала слишкомъ большое значеніе духовному родству и запретила браки между духовными родственниками до 6-й степени: законъ отмѣнилъ многія запрещенія, и теперь практическое значеніе духовнаго родства ограничивается тѣснымъ кругомъ лицъ.

2395. **Свойство.** Бракъ производитъ сближеніе не только между самими супругами, но и между ихъ родственниками. Связь между извѣстными лицами, основанная на бракѣ двухъ лицъ, принадлежащихъ къ разнымъ родамъ, называется свойствомъ. Свойство бываетъ двухродное между однимъ супругомъ и родственниками другого, а также между родственниками супруговъ; трехродное свойство сближаетъ членовъ трехъ родовъ посредствомъ двухъ браковъ и охватываетъ отношенія между однимъ супругомъ и свойственниками другого супруга и отношенія между родственниками одного и свойственниками другого супруга. Свойство измѣряется степенями и далѣе трехроднаго не связано ни съ какими практическими послѣдствіями. По общему правилу, супругъ состоитъ въ той же степени свойства съ родственникомъ своего супруга, въ какой степени родства его супруга съ тѣмъ родственникомъ. Зять и тесть состоятъ въ первой степени свойства, потому что дочь, жена зятя, состоитъ въ первой степени родства со своимъ отцомъ, въ данномъ случаѣ тестемъ. Счетъ степеней свойства между родственниками супруговъ нѣсколько затруднителенъ.

Юридическое значеніе свойства проявляется въ запрещеніи брака между свойственниками до 4-й степени включительно. Свойство служитъ также основаніемъ для отвода судей, свидѣтелей и т. д. Связь между свойственниками продолжается и по прекращеніи брака, но юридическое значеніе она имѣетъ лишь при условіи дѣйствительности брака, который послужилъ ей основаніемъ. Свойство не даетъ права наслѣдованія по закону (ст. 1120).

2396. **Образованіе.** Вліяніе образованія въ нашемъ юридическомъ быту незначительно, такъ какъ классъ образованныхъ людей составляетъ очень слабое меньшинство народонаселенія Россіи. Въ области гражданскаго права вліяніе образованія обнаруживается не въ различіи правъ, принадлежащихъ классу образованному и классу необразованному, а только въ особомъ порядкѣ совершенія актовъ лицами безграмотными. Законъ предписываетъ, чтобы всѣ сколько-нибудь значительныя сдѣлки совершались письменно и вмѣстѣ

съ тѣмъ дозволяетъ подписывать за безграмотныхъ другимъ лицамъ, кому они вѣрятъ. Довѣренность на рукоприкладство къ акту совершается словесно, иногда требуется письменная довѣренность; въ нѣкоторыхъ случаяхъ подпись за безграмотнаго имѣетъ силу лишь тогда, когда она установленнымъ порядкомъ засвидѣтельствована. Законъ прямо запрещаетъ неграмотнымъ быть повѣренными въ общихъ судахъ.

2397. **Вѣроисповѣданіе.** Нѣкоторыя юридическія учрежденія стоятъ въ тѣсной связи съ религіей и опредѣляются сообразно ея догматамъ, такъ что права обусловливаются именно религіей, которую исповѣдуетъ данное лицо. Религіозные догматы относительно брака, по различію религій, даже по различію исповѣданій одной и той же религіи неодинаковы. Отсюда брачное право гражданъ опредѣляется различно, смотря по тому, къ какой церкви они принадлежатъ. Различіе исповѣданія отражается только на установленіи и прекращеніи брака и оказываетъ вліяніе на религію дѣтей, но не касается правъ, возникающихъ изъ брачнаго союза, въ особенности же оно чуждо имущественнымъ правамъ супруговъ.

Въ Россіи господствующей религіей является православная, греко-каѳолическая, остальныя же исповѣданія только терпимы. Наше законодательство установило рядъ ограниченій въ виду принадлежности лица къ тому или другому вѣроисповѣданію. Лица всѣхъ нехристіанскихъ исповѣданій не могутъ вступать въ бракъ съ православными и католиками; съ лютеранами не могутъ сочетаться бракомъ одни лишь язычники. Лица нехристіанскихъ исповѣданій не вправѣ усыновлять христіанъ и не могутъ быть усыновляемы христіанами, не имѣютъ права производить торговли иконами, крестами и пр. Священные предметы чествованія православной церкви, полученные по наслѣдству, должны быть переданы въ 6-мѣсячный срокъ со дня вступленія въ наслѣдство въ руки православныхъ.

2398. **Раскольники.** Въ частности, раскольники не могутъ вступать въ бракъ съ православными (ст. 33) и усыновлять православныхъ; могутъ быть устранены отъ свидѣтельства подъ присягою по производящимся у земскихъ начальниковъ и городскихъ судей дѣлами лицъ, обратившихся изъ раскола въ православіе и пр.

2399. **Евреи.** Относительно евреевъ законъ отмѣчаетъ два признака: племенной, т. е. семитическое происхожденіе, и вѣроисповѣдный, т. е. исповѣданіе Талмуда. Главнѣйшія ограниченія евреевъ въ области гражданскаго права или общи имъ съ другими нехристіанами, или касаются исключительно ихъ самихъ, будучи направлены противъ нѣкоторыхъ племенныхъ особенностей. Законъ указываетъ извѣстныя губерніи, въ городахъ и мѣстечкахъ которыхъ евреи могутъ имѣть постоянное жительство. Въ чертѣ осѣдлости евреи не могутъ въ уѣздѣ, а въ 9 западныхъ губерніяхъ и въ городахъ и мѣстечкахъ пріобрѣтать недвижимыя имущества покупкой или съ публичнаго торга, по давности (съ 3 мая 1882 года), брать въ залогъ, аренду и управленіе; недвижимое имущество, пріобрѣтенное по наслѣдству, должно быть продано въ теченіе 6 мѣсяцевъ (т. IX, ст. 959). Внѣ черты осѣдлости постоянное пребываніе и пользованіе всѣми гражданскими правами доступно лишь евреямъ, получившимъ высшее образованіе, купцамъ 1-ой гильдіи и ремесленникамъ. Права признаются за ними лично, но не распространяются на женъ и дѣтей. Питейная торговля разрѣшается евреямъ лишь въ собственныхъ домахъ.

2400. **Гражданская честь** не предоставляетъ какихъ-либо правъ, но безчестіе лица влечетъ за собою извѣстное ограниченіе въ правахъ. Подъ граж-

данскою честью разумѣется признаніе человѣческаго достоинства лица и обращеніе съ нимъ соотвѣтственно этому достоинству. Наше законодательство не возводитъ понятія о чести на степень самостоятельнаго учрежденія, а только въ отдѣльныхъ опредѣленіяхъ указываетъ случаи, когда наступаетъ безчестіе, и послѣдствія, какія съ нимъ связаны. Оффиціальное безчестіе наступаетъ по опредѣленію суда; лишеніе добраго имени сопровождаетъ всѣ наказанія, заключающіяся въ лишеніи правъ состоянія или въ лишеніи особыхъ правъ и преимуществъ. Лицо, подвергшееся такому наказанію, не можетъ быть свидѣтелемъ, третейскимъ судьей, повѣреннымъ. Иногда безчестіе наступаетъ безъ опредѣленія суда, вслѣдствіе одной гласности порока. Лица, подверженныя явнымъ порокамъ, не могутъ быть избираемы въ опекуны; въ данномъ случаѣ не требуется спеціальнаго приговора суда,—законъ полагается на общественное мнѣніе.

В. Юридическія лица.

Ближайшими субъектами правъ являются, конечно, граждане, физическія лица. Вмѣстѣ съ тѣмъ, мы видимъ, что въ государствѣ отдѣльныя лица вступаютъ въ извѣстные союзы, образуютъ общества; само государство представляетъ собою не что иное, какъ обширный союзъ отдѣльныхъ физическихъ лицъ. Эти союзы преслѣдуютъ опредѣленную цѣль, для достиженія которой нуждаются въ обладаніи извѣстнымъ матеріальнымъ имуществомъ. Для пріобрѣтенія имущества союзъ, подобно отдѣльнымъ лицамъ, нуждается въ правахъ. Лица, составляющія союзъ, пользуются этими правами не сами по себѣ, а по принадлежности къ союзу. Отсюда во внѣшнемъ мірѣ союзъ представляется обладателемъ правъ, лицомъ.

Однако, не только совокупность физическихъ лицъ надѣляется правами; нерѣдко и заведенія, учреждаемыя съ какою-либо цѣлью, получаютъ значеніе юридическихъ лицъ. Сюда относятся богадѣльни, больницы, пріюты и пр.

По общему правилу, допускающему немного исключеній, юридическое лицо непремѣнно нуждается въ признаніи со стороны общественной власти. У насъ оно всегда признается государствомъ. Иногда достаточно признанія со стороны органа власти, иногда-же требуется признаніе юридическаго лица верховной властью. Министерство финансовъ можетъ своею властью разрѣшить учрежденіе общества взаимнаго кредита; для образованія акціонерной компаніи требуется Высочайшее утвержденіе устава.

2401. **Права юридическихъ лицъ** опредѣляются каждый разъ особымъ уставомъ. Само собою разумѣется, что юридическому лицу могутъ принадлежать только тѣ права, которыя удобомыслимы независимо отъ живого человѣка. Къ числу такихъ правъ относятся права вещныя, права собственности и права на чужія вещи. Юридическія лица могутъ состоять въ обязательственныхъ отношеніяхъ, наслѣдовать по завѣщанію, вести процессы, являться въ роли истца или отвѣтчика.

2402. **Казна, какъ юридическое лицо.** По нашему законодательству казна не пользуется какими-либо крупными преимуществами по сравненію съ отдѣльными гражданами. Всѣмъ своимъ имуществомъ казна распоряжается наравнѣ съ частными лицами, вступаетъ въ самыя разнообразныя обязательства, но при этомъ не пользуется никакими привиллегіями. Нѣкоторыя особенности, указанныя въ законѣ, только точнѣе опредѣляютъ отношенія казны къ другимъ лицамъ или выясняютъ образъ дѣйствій и предѣлы власти тѣхъ лицъ и учрежденій, которыя представляютъ государство въ его имущественныхъ отношеніяхъ. Только немногія преимущества

предоставлены казнѣ. При конкурсѣ кредиторовъ казна по нѣкоторымъ требованіямъ удовлетворяется преимущественно передъ другими лицами. Казна не платитъ гербовыхъ, судебныхъ и канцелярскихъ пошлинъ; по дѣламъ противъ казны не допускается обезпеченіе исковъ и предварительное исполненіе.

Какъ и каждое другое юридическое лицо, казна дѣйствуетъ черезъ представителя. Ближайшимъ и верховнымъ представителемъ казны является Государь Императоръ; за Нимъ идутъ присутственныя мѣста и должностныя лица. По преимуществу представителями казны считаются Министерства Финансовъ и Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ, потому что въ этихъ министерствахъ сосредоточивается завѣдываніе дѣлами казны. Дѣятельность представителей казны въ Россіи покоится на коллегіальномъ началѣ, только отдѣльныя должностныя лица дѣйствуютъ бюрократически.

Изъ другихъ видовъ юридическихъ лицъ особеннаго вниманія заслуживаютъ торговыя товарищества и акціонерныя компаніи.

2403. **Товарищество.** Договоръ товарищества представляетъ собою нѣчто среднее между договорами личными и имущественными, такъ какъ заключаетъ въ себѣ понятіе личныхъ услугъ и вмѣстѣ съ тѣмъ предполагаетъ со стороны товарищей вкладъ имущества, необходимаго для достиженія извѣстной цѣли. Наше законодательство понимаетъ товарищество, какъ договоръ о соединеніи личныхъ и имущественныхъ силъ двухъ или болѣе лицъ для какого-либо промышленнаго предпріятія.

Въ практическомъ отношеніи чрезвычайно важно различіе между товариществами, основывающееся на различномъ сочетаніи тѣхъ элементовъ, которые необходимы для достиженія цѣли договора. Если всѣ товарищи предоставляютъ въ распоряженіе товарищества всѣ свои средства и личныя услуги, или управленіе дѣлами поручаютъ одному изъ товарищей, то тогда товарищество называется полнымъ и дѣйствуетъ подъ общимъ именемъ, фирмой. Иногда случается, что не всѣ товарищи участвуютъ личными силами и всѣмъ своимъ имуществомъ, а другіе участвуютъ только имуществомъ и притомъ въ опредѣленномъ размѣрѣ. Такого рода товарищество называется неполнымъ, или товариществомъ на вѣрѣ, коммандитнымъ. Капиталисты, вкладчики, ввѣряютъ завѣдываніе предпріятіемъ одному какому-либо товарищу, и имена ихъ публикѣ неизвѣстны. Поэтому въ Западной Европѣ такое товарищество носитъ названіе анонимнаго.

Товарищество на вѣрѣ можетъ соединяться съ полнымъ товариществомъ. Иногда бываетъ, что нѣсколько лицъ участвуютъ въ товариществѣ личнымъ трудомъ и всѣмъ своимъ имуществомъ, а другіе товарищи лишь вкладываютъ опредѣленный капиталъ; для первыхъ—товарищество полное, для вторыхъ—товарищество на вѣрѣ. Различіе между обоими видами товарищества заключается главнымъ образомъ въ ограниченномъ участіи вкладчиковъ-товарищей своимъ имуществомъ въ товариществѣ на вѣрѣ, тогда какъ полные товарищи участвуютъ всѣми своими имущественными средствами.

2404. **Юридическія отношенія** по товариществу опредѣляются содержаніемъ договора между товарищами. Въ столицахъ и въ г. Одессѣ до начала операцій требуется объявленіе объ учрежденіи товарищества купеческой управѣ и всему купечеству при помощи публикаціи въ вѣдомостяхъ. Наше законодательство предоставляетъ товарищамъ широкую свободу опредѣленія взаимныхъ юридическихъ отношеній по договору. Постановленія нашего закона касаются только отношеній между товарищами и сторонними лицами. При товариществѣ полномъ, по обязательствамъ его, для

всѣхъ товарищей существуетъ отвѣтственность солидарная; предъ сторонними лицами товарищи отвѣтствуютъ сообща и всѣмъ своимъ имуществомъ. Однако, нужно имѣть въ виду различіе между обязательствами цѣлаго товарищества и обязательствами отдѣльнаго товарища, такъ какъ по послѣднимъ, если они не составляютъ по свойству своему операцій по предпріятію, которымъ занимается товарищество, или заключены лицами, не уполномоченными на веденіе дѣлъ, остальные товарищи не отвѣчаютъ.

Относительно товарищества на вѣрѣ законъ опредѣляетъ, что главный товарищъ отвѣчаетъ передъ сторонними лицами всѣмъ своимъ имуществомъ, прочіе же товарищи отвѣчаютъ только своими вкладами (ст. 2135).

2405. **Акціонерныя компаніи** развились въ концѣ XIX вѣка подъ вліяніемъ потребностей оборота. Это тоже видъ товарищества, въ которомъ члены участвуютъ лишь опредѣленной долей капитала, безъ присоединенія элемента личныхъ услугъ. Вкладъ каждаго отдѣльнаго товарища называется акціей, и участіе акціонера измѣряется долей капитала.

Учрежденіе компаніи обыкновенно принимаютъ на себя нѣсколько лицъ, выговаривающихъ себѣ извѣстное вознагражденіе за труды по исходатайствованію разрѣшенія правительства, утвержденію устава, образованію капитала и пр. Завѣдываніе дѣлами компаніи поручается директорамъ и правленію, которые служатъ на жалованьѣ.

По нашему закону компаніи на акціяхъ раздѣляются на три класса: на компаніи, учреждаемыя безъ всякихъ привиллегій; компаніи, которымъ хотя бы временно предоставляются извѣстныя преимущества, и компаніи съ исключительными правами. Проектъ устава разсматривается въ подлежащемъ министерствѣ, поступаетъ затѣмъ въ Комитетъ Министровъ или въ Госуд. Совѣтъ и, наконецъ, подносится на Высочайшее утвержденіе (ст. 2189—2198).

Акціей называется актъ, удостовѣряющій право акціонера, которое пріобрѣтается взноссмъ извѣстной денежной суммы, смотря по цѣнѣ акціи. Учредители компаніи въ вознагражденіе за свои труды обыкновенно получаютъ извѣстное число акцій безъ взноса соотвѣтствующей суммы денегъ. Акціи свободно могутъ переходить отъ первоначальнаго пріобрѣтателя къ другому лицу, какъ всякій долговой актъ. Существенное право владѣльца акціи состоитъ въ участіи въ прибыляхъ компаніи. Обыкновенно производится разсчетъ доходовъ и расходовъ предпріятія, и акціонерамъ по разверсткѣ выдается дивидендъ. Съ увеличеніемъ дивиденда повышается цѣна акціи въ силу общаго закона зависимости цѣнности имущества отъ размѣровъ дохода, имъ доставляемаго. Колебанія въ цѣнѣ акцій въ зависимости отъ повышенія или пониженія дивиденда происходятъ постоянно, такъ что на акціи устанавливается биржевой курсъ, и онѣ получаютъ значеніе бумажныхъ денегъ. Въ предупрежденіе злоупотребленій законъ воспрещаетъ выдавать акціи на предъявителя (ст. 2160); при переходѣ акцій отъ одного лица къ другому требуется отмѣтка въ книгѣ правленія компаніи. Подъ вліяніемъ искусственныхъ причинъ, обращаясь въ тѣсномъ кругу капиталистовъ, акціи легко становятся предметомъ спекуляцій и въ тяжелое время финансовыхъ кризисовъ еще болѣе способствуютъ общему унынію и тревожному настроенію въ области торговли и промышленности.

За прекращеніемъ компаніи слѣдуетъ разсчетъ между нею и сторонними лицами, такъ называемая ликвидація. Она состоитъ въ удовлетвореніи по обязательствамъ, по которымъ компанія является должникомъ и въ полученіи платежей по тѣмъ, по которымъ она является кредиторомъ. Обыкновенно

имущество компаніи распредѣляется между акціонерами пропорціонально ихъ вкладамъ, т. е. пропорціонально числу акцій, какое принадлежитъ каждому.

Органами акціонерной компаніи служатъ правленіе и общее собраніе акціонеровъ, созываемое періодически или экстренно правленіемъ.

Въ Западной Европѣ существуетъ огромное множество всякаго рода обществъ, ферейновъ (Германія), ассоціацій (Франція), братствъ (Англія и Сѣв. Америк. Соед. Штаты), преслѣдующихъ разнообразныя цѣли. Въ Россіи учреждаются преимущественно благотворительныя общества и ученыя. Права такого рода юридическихъ лицъ опредѣляются ихъ уставами, утверждаемыми подлежащей властью. Особенно многочисленны у насъ благотворительныя общества, нерѣдко принимаемыя подъ свое покровительство Августѣйшими Особами. Обыкновенно этимъ обществамъ предоставляются всѣ имущественныя права по пріобрѣтенію недвижимой собственности, устройству лоттерей, сбору пожертвованій и пр Сверхъ того многимъ изъ нихъ дарованы особыя льготы, освобождающія благотворительныя учрежденія отъ нѣкоторыхъ обязательныхъ платежей, повинностей, сборовъ и пр.

2. Семейное право.

I. *Бракъ.*

а) Заключеніе брака.

Важнѣйшимъ учрежденіемъ семейнаго права является бракъ, какъ союзъ двухъ лицъ разнаго пола, удовлетворяющій извѣстнымъ юридическимъ условіямъ и вызывающій опредѣленныя гражданскія послѣдствія. Юриспруденція не можетъ дать исчерпывающаго опредѣленія брака, такъ какъ понятіе союза мужчины и женщины, завѣщаннаго самой природой и преслѣдующаго идеальныя цѣли, устанавливается внѣ права, въ области религіи и нравственности. Съ точки зрѣнія религіи бракъ издревле считается состоящимъ подъ покровительствомъ Божества, а по ученію православной церкви—таинствомъ. По законамъ нравственности брачный союзъ основанъ на чувствѣ любви и имѣетъ цѣлью восполненіе личности отдѣльнаго человѣка.

> Первоначальное опредѣленіе брака принадлежитъ знаменитому римскому юристу Модестину. Въ нашей Кормчей оно выражено въ слѣдующихъ словахъ: «бракъ есть мужеви и женѣ сочетаніе, сбытіе во всей жизни, божественныя же и человѣческія правды общеніе».

Государство признаетъ бракъ однимъ изъ важнѣйшихъ своихъ устоевъ и потому ограждаетъ его отъ всякаго рода посягательствъ извнѣ. Наше законодательство предоставляетъ опредѣленіе брачнаго права отдѣльнымъ вѣроисповѣданіямъ во всѣхъ случаяхъ, гдѣ дѣло идетъ о заключеніи, совершеніи и прекращеніи брака; но юридическія послѣдствія, вытекающія изъ брачнаго союза, установлены для лицъ всѣхъ вѣроисповѣданій одинаково.

2406. **Условія заключенія брака.** 1) Прежде всего необходимо согласіе брачущихся лицъ (ст. 12). Въ старину на Руси браки совершались по волѣ родителей, и только Петръ I поставилъ необходимымъ условіемъ согласіе жениха и невѣсты. Въ настоящее время передъ самымъ совершеніемъ брака брачущіеся должны словесно заявить о добровольномъ заключеніи его. Изъявленіе такого согласія предполагаетъ способность къ гражданской дѣятельности; поэтому умалишенные не могутъ вступать въ бракъ (ст. 5).

2) Другимъ условіемъ брака является возрастъ брачущихся. Для лицъ мужского пола брачное совершеннолѣтіе наступаетъ по достиженіи 18 лѣтъ, а для лицъ женскаго пола по достиженіи 16 лѣтъ отъ роду. Съ разрѣшенія епархіальнаго начальства дозволяется дѣвушкамъ вступать въ бракъ $15^1/_2$ лѣтъ

отъ роду, а юношамъ 17½ лѣтъ. Для природныхъ жителей Закавказья возрастъ брачнаго совершеннолѣтія опредѣляется въ 16 лѣтъ отъ роду для мужчинъ и въ 13 для женщинъ (ст. 3). По достиженіи 80 лѣтъ отъ рожденія лица обоего пола не могутъ вступать въ бракъ (ст. 4).

3) Кромѣ упомянутыхъ условій заключенія брака требуется еще согласіе родителей брачущихся лицъ, ихъ опекуновъ и попечителей и начальства, если они состоятъ на государственной службѣ. На практикѣ согласіе родителей или опекуновъ не имѣетъ рѣшающаго значенія, и нарушеніе этого условія не дѣлаетъ бракъ недѣйствительнымъ. Неосновательный отказъ опекуна или попечителя въ согласіи на бракъ опекаемаго можетъ быть обжалованъ въ опекунское вѣдомство. Согласіе начальства лица, состоящаго на государственной службѣ, установлено прежде всего для военныхъ. Офицерамъ до 23 лѣтъ и прослужившимъ въ данной мѣстности менѣе 2 лѣтъ и нижнимъ чинамъ вовсе не разрѣшается вступленіе въ бракъ; офицерамъ, получающимъ менѣе 1.200 р. въ годъ содержанія, бракъ разрѣшается при условіи представленія реверса, т. е. обезпеченія въ видѣ денегъ или процентныхъ бумагъ на сумму не менѣе 5.000 руб. или недвижимаго имущества, приносящаго въ годъ дохода не менѣе 300 руб. Для лицъ гражданскаго вѣдомства согласіе на бракъ со стороны начальства имѣетъ значеніе простой формальности; однако, лицо, не испросившее разрѣшенія своего начальства, на основаніи ст. 1565 улож. о наказ. подлежитъ строгому выговору со внесеніемъ въ послужной списокъ.

4) Брачущіеся не должны состоять между собою въ извѣстныхъ степеняхъ родства и свойства. Мѣра запрещенія опредѣляется правилами церкви и касается не только родственниковъ кровныхъ, но и свойственниковъ и родственниковъ духовныхъ. Православная церковь запрещаетъ браки между родственниками по прямой линіи безусловно; между родственниками боковой линіи и двухродными свойственниками до 6-й степени включительно; между трехродными свойственниками до 4-й степени включительно. Духовному начальству предоставлено разрѣшать браки между боковыми родственниками и двухродными свойственниками уже и въ 5-й степени. Римско-католическая церковь болѣе щедра на диспенсаціи, нежели православная. Гораздо меньшія ограниченія устанавливаетъ протестантская церковь.

5) Воспрещается вступать въ бракъ лицамъ монашескаго званія и представителямъ бѣлаго духовенства православной церкви, принявшимъ священнослужительскій санъ.

6) Для лицъ православнаго исповѣданія допускаются послѣдовательно только три брака. Для лицъ, облеченныхъ въ священнослужительскій санъ, повтореніе брака не допускается.

7) По нашему законодательству многоженство разрѣшается лишь для лицъ магометанскаго вѣроисповѣданія.

8) Осужденіе на вѣчное безбрачіе является послѣдствіемъ нѣкоторыхъ случаевъ расторженія брака и признанія его недѣйствительнымъ. Оно наступаетъ: а) когда расторгается бракъ вслѣдствіе безвѣстнаго отсутствія; супругъ, признанный безвѣстно отсутствующимъ, если окажется живымъ, не можетъ вступить въ новый бракъ [1]); б) когда расторгается бракъ вслѣдствіе неспособности одного изъ супруговъ къ брачному сожитію; в) когда расторгается бракъ вслѣдствіе прелюбодѣянія; виновный супругъ въ этомъ случаѣ осуждается на безбрачіе (ст. 1585 ул. о наказ.) [2]); г) когда бракъ признанъ недѣйствительнымъ вслѣдствіе того, что одинъ изъ супруговъ, при вступленіи въ бракъ, уже состоялъ въ другомъ законномъ бракѣ; послѣдній сохраняется въ силѣ, и, по прекращеніи его со смертью невиннаго супруга, виновный не можетъ вступить въ новый бракъ (ст. 40 — 42).

[1]) Правило это не распространяется на нижнихъ воинскихъ чиновъ, бывшихъ въ плѣну или въ безвѣстной отлучкѣ на войнѣ (ст. 236 уст. духовн. консист.).

[2]) Это опредѣленіе въ недалекомъ будущемъ предположено отмѣнить.

9) Лицамъ православнаго исповѣданія воспрещается вступать въ бракъ съ раскольниками. Вообще всѣмъ христіанамъ запрещаются браки съ нехристіанами. Только одна лютеранская религія допускаетъ для своихъ послѣдователей браки съ магометанами и евреями. Если одинъ изъ супруговъ нехристіанъ обратится въ христіанскую вѣру, то бракъ его остается въ силѣ.

2407. **Совершенію брака** предшествуютъ обрученіе, оглашеніе и обыскъ. Въ старину обрученіе носило характеръ юридической сдѣлки, исполненіе которой нерѣдко обезпечивалось весьма значительной неустойкой. Но со времени Петра I оно утратило значеніе договора, и теперь послѣ обрученія для обѣихъ сторонъ возникаетъ только нравственный союзъ, въ видѣ соглашенія о будущемъ заключеніи брака.

Оглашеніе состоитъ въ троекратномъ объявленіи въ церкви объ имѣющемъ совершиться бракѣ. Цѣль его заключается въ томъ, чтобы лица, знающія о какомъ-либо препятствіи къ совершенію брака, объявили о немъ священнику. Обыскъ есть удостовѣреніе въ отсутствіи препятствій къ браку. Въ виду сложности условій для заключенія брака, на практикѣ обыкновенно довольствуются удостовѣреніемъ самихъ брачущихся и нѣсколькихъ сторонніхъ лицъ. Этотъ обыскъ совершается письменно и кромѣ брачущихся и сторонніхъ лицъ подписывается священникомъ и причтомъ, получая, такимъ образомъ, значеніе чисто-гражданскаго акта.

Самое совершеніе брака слагается изъ обрученія и вѣнчанія, которыя признаются религіозными обрядами и совершаются по особому церковному чиноположенію каждаго вѣроисповѣданія.

Относительно смѣшанныхъ браковъ наше законодательство содержитъ немного постановленій. Иновѣрный супругъ обязывается не совращать съ православія другого супруга и воспитывать дѣтей въ духѣ православной религіи. Бракъ вѣнчается православнымъ священникомъ. Смѣшанные браки христіанъ неправославнаго вѣроисповѣданія совершаются по обрядамъ религіи жениха или невѣсты по соглашенію ихъ между собою. Дѣти мужескаго пола обыкновенно исповѣдуютъ религію отца, а дѣти женскаго пола — религію матери.

Браки раскольниковъ между собою совершаются въ полицейскомъ управленіи путемъ записи въ метрическія книги. Записи предшествуетъ оглашеніе въ теченіи 7 дней. По прошествіи этого срока выдается свидѣтельство, съ которымъ брачущіеся и ихъ поручители являются въ полицейское управленіе. При отсутствіи препятствій, бракъ почитается законнымъ со дня записи.

б) Личныя и имущественныя отношенія между супругами.

Личныя отношенія сводятся къ признанію законной власти мужа надъ женою. Мужъ вправѣ требовать, чтобы жена находилась при немъ, въ его квартирѣ, и безъ его согласія жена не можетъ даже временно находиться въ другомъ мѣстѣ. Обязанности мужа заключаются въ заботахъ о приличномъ содержаніи жены, вѣрности ей и т. д.

Что касается имущественныхъ отношеній, то, по мысли законодателя, бракъ не оказываетъ вліянія на имущественную сферу супруговъ; они признаются въ этомъ смыслѣ столь же чуждыми другъ другу, какъ и лица совершенно постороннія. Мужъ обязанъ содержать свою жену сообразно своему

состоянію, т. е. доставлять ей пропитаніе, пріютъ и одежду. Переживш**і**й супругъ получаетъ такъ называемую указную часть изъ имущества умершаго — $^1/_7$ изъ недвижимаго и $^1/_4$ изъ движимаго. Это имущество признается благопріобрѣтеннымъ. Къ этимъ законодательнымъ опредѣленіямъ и сводятся имущественныя отношенія между супругами. Раздѣльность имущества супруговъ въ Россіи объясняется многими юристами вліяніемъ царствованія императрицъ въ XVIII столѣтіи, сочувствовавшихъ интересамъ своего пола.

Обыкновенно при выходѣ въ замужество невѣста получаетъ **приданое**; о передачѣ имущества, составляется особый актъ, **рядная запись**. Когда приданое состоитъ изъ недвижимаго имущества, рядная запись совершается крѣпостнымъ порядкомъ; въ остальныхъ случаяхъ — домашнимъ порядкомъ. На юридическія отношенія, возникающія по приданому, бракъ не оказываетъ никакого вліянія: имущество становится собственностью дочери по выходѣ ея въ замужество. Впослѣдствіи оно зачитается дочери въ наслѣдственную долю.

в) Прекращеніе брака.

Бракъ прекращается или непосредственно, самъ собою, или при участіи государственной власти.

2408. **Непосредственное прекращеніе брака** наступаетъ только въ случаѣ смерти одного изъ супруговъ (ст. 43). Переживш**і**й супругъ считается вдовымъ и можетъ тотчасъ же вступить въ новый бракъ.

Если бракъ прекращается государственной властью, то такое прекращеніе называется **расторженіемъ брака**. Бракъ расторгается:

1) вслѣдствіе **лишенія** одного изъ супруговъ **всѣхъ правъ состоянія**. Невинный супругъ можетъ просить разрѣшенія у духовнаго начальства на вступленіе въ новый бракъ, и тогда прежній бракъ расторгается. Пока не послѣдуетъ такого разрѣшенія, бракъ считается существующимъ, и невинный супругъ можетъ слѣдовать въ ссылку за осужденнымъ. Просить о расторженіи брака могутъ и ссыльно-каторжные по истеченіи установленныхъ закономъ сроковъ.

2) Продолжительное **безвѣстное отсутствіе** одного изъ супруговъ признается основаніемъ для расторженія брака. Супругу лица, находящагося въ безвѣстномъ отсутствіи не менѣе 5 лѣтъ (ст. 54), дозволяется просить духовное начальство о признаніи его безвѣстно отсутствующимъ и о разрѣшеніи на вступленіе въ новый бракъ. Прошеніе подается въ консисторію, которая производитъ розыскъ путемъ допроса и публикацій. По прошествіи года, если обстоятельства дѣла не измѣнятся, консисторія разсматриваетъ прошеніе, признаетъ лицо безвѣстно отсутствующимъ, расторгаетъ прежній бракъ и даетъ разрѣшеніе на заключеніе новаго. Если отсутствующій принадлежитъ къ иному сословію, кромѣ мѣщанскаго или крестьянскаго, то рѣшеніе консисторіи восходитъ на утвержденіе Синода.

3) Бракъ расторгается при **неспособности супруга къ брачному сожительству**. По ст. 49 неспособность должна быть природная или наступить до заключенія брака; если она наступила во время существованія брака, то послѣдній остается въ силѣ. Искъ о расторженіи брака можетъ быть начатъ не ранѣе 3 лѣтъ со дня совершенія брака.

4) Наиболѣе частымъ поводомъ къ расторженію брака является нарушеніе супружеской вѣрности, или **прелюбодѣяніе**. При этомъ требуется искъ о расторженіи со стороны оскорбленнаго супруга, и фактъ прелюбодѣянія долженъ быть доказанъ. Такъ какъ законъ смотритъ на прелюбодѣяніе, какъ на уголовное преступленіе, то собственное признаніе обвиняемаго супруга въ данномъ

случаѣ не принимается за доказательство.

5) Бракъ расторгается, когда оба бездѣтныхъ супруга по взаимному соглашенію вступаютъ въ монашеское званіе.

Римско-католическая церковь вовсе не знаетъ развода, а допускаетъ только разлученіе супруговъ отъ стола и ложа. Болѣе легкія правила развода установлены лютеранской церковью и особенно у евреевъ.

2409. **Недѣйствительность брака** совершенно отличается отъ его прекращенія, такъ какъ въ данномъ случаѣ отрицается самое существованіе брака, и за нимъ не признается никакихъ законныхъ послѣдствій. Признаніе недѣйствительности исходитъ отъ общественной власти и наступаетъ въ тѣхъ случаяхъ, когда бракъ не удовлетворяетъ условіямъ, опредѣленнымъ закономъ для заключенія брака.

II. Союзъ родителей и дѣтей.

Опредѣленіе отношеній между родителями и дѣтьми относится болѣе къ области нравственности, нежели права; важную роль играетъ въ данномъ случаѣ и физіологическій элементъ, любовь къ дѣтямъ со стороны отца и особенно матери.

2410. **Личныя отношенія** сводятся къ праву власти, принадлежащему какъ отцу, такъ и матери. Но это право соединяется съ обязанностью родителей заботиться о содержаніи, воспитаніи дѣтей и о приготовленіи ихъ къ какому-либо званію или состоянію въ жизни. Родительская власть прекращается лишь со смертью родителей или дѣтей и лишеніемъ правъ состоянія. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ она ограничивается. Сынъ, состоящій на государственной службѣ, менѣе зависитъ отъ отца; точно такъ же родительская власть ограничивается поступленіемъ ребенка въ учебное заведеніе. По отношенію къ дочери родительская власть ограничивается выходомъ ея въ замужество, такъ какъ тогда дочь подчиняется власти мужа. Иногда родители имѣютъ право требовать отъ судебной власти ареста непокорныхъ или непочтительныхъ дѣтей; дѣти за оскорбленіе отца или матери подвергаются строгимъ наказаніямъ. По ст. 193-й X тома, дѣти обязаны заботиться о родителяхъ, находящихся въ преклонномъ возрастѣ.

2411. **Имущественныя отношенія** между родителями и дѣтьми носятъ чисто отрицательный характеръ. По нашему законодательству имущественные интересы родителей и дѣтей совершенно разъединены. Если у несовершеннолѣтнихъ дѣтей есть свое имущество, то родители назначаются опекунами надъ нимъ.

Законъ различаетъ дѣтей **неотдѣленныхъ** и **отдѣленныхъ**. Первыми называются дѣти, которыя не получали никакого имущества отъ родителей, вторыми — дѣти, получившія извѣстное имущество. Различіе это никакого практическаго значенія не имѣетъ.

Такъ называемый **выдѣлъ** есть безмездная передача имущества со стороны восходящаго родственника нисходящему. Выдѣлъ, такимъ образомъ, можетъ имѣть мѣсто не только со стороны родителей, но и со стороны дѣда, бабки и пр., но невозможенъ со стороны родственника по боковой линіи. Особенность выдѣла заключается въ томъ, что, когда выдѣленное лицо призывается къ законному наслѣдованію въ имуществѣ лица выдѣлившаго совмѣстно съ другими его родственниками, то часть, доставшаяся по выдѣлу, зачитывается въ наслѣдственную долю. Выдѣлъ чаще всего совершается, когда сынъ женится, обзаводится своимъ хозяйствомъ и пр., такъ что выдѣлъ по отношенію къ сыну соотвѣтствуетъ приданому по отношенію къ дочери. Независимо отъ брака, выдѣлъ совершается въ особенности по отношенію къ родовому

имуществу, но во всякомъ случаѣ вполнѣ зависитъ отъ воли родителей (ст. 196).

Образецъ отдѣльной записи *).

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, февраля шестого дня. Я, нижеподписавшійся, купецъ первой гильдіи, Петръ Степановъ Бородинъ, проживающій въ г. С.-Петербургѣ по .... улицѣ, въ д. № ...., выдѣляю сыну своему, Петру Петровичу Бородину, изъ принадлежащаго мнѣ благопріобрѣтеннаго имущества (слѣдуетъ подробное описаніе) ....., съ тѣмъ, чтобы онъ, Петръ, въ случаѣ смерти моей безъ завѣщанія, принялъ участіе въ наслѣдованіи лишь въ предѣлахъ разницы между той частью, которая могла бы ему по закону слѣдовать, и получаемымъ нынѣ выдѣломъ. Цѣну всему даримому имуществу объявляю по совѣсти .....

Подпись.

III. О дѣтяхъ внѣбрачныхъ.

3-го іюня 1902 года Высочайше утверждены правила объ улучшеніи положенія незаконнорожденныхъ дѣтей. По ст. 132 внѣбрачными дѣтьми признаются: 1) рожденныя незамужнею; 2) происшедшія отъ прелюбодѣянія и 3) рожденныя по смерти мужа матери, или по расторженіи брака разводомъ, или же послѣ признанія брака недѣйствительнымъ, когда со дня смерти мужа матери, или расторженія брака, или признанія его недѣйствительнымъ — до дня рожденія ребенка протекло болѣе 306 дней.

Внѣбрачный ребенокъ именуется по отчеству сообразно имени своего воспріемника, если ему не было присвоено другого отчества при совершеніи метрической записи. Фамилію внѣбрачный ребенокъ носитъ одинаковую съ отчествомъ, но съ согласія матери и ея отца, если онъ живъ, можетъ именоваться фамиліей матери, принадлежащей ей по рожденію.

*) Образецъ рядной записи мало отличается отъ настоящаго. При уступкѣ недвижимаго имущества запись совершается крѣпостнымъ порядкомъ.

На отца внѣбрачнаго ребенка законъ возлагаетъ обязанность нести расходы по его содержанію до совершеннолѣтія, если у матери нѣтъ соотвѣтствующихъ имущественныхъ средствъ. Въ случаѣ требованія содержанія за прошедшее время отецъ ребенка обязанъ возмѣстить его не болѣе, чѣмъ за одинъ годъ.

Отецъ обязанъ содержать и мать ребенка, если уходъ за нимъ лишаетъ ее возможности работать на себя. Вмѣстѣ съ тѣмъ, онъ обязанъ оплатить расходы, вызванные разрѣшеніемъ матери отъ бремени. Прошеніе о томъ должно быть подано матерью до истеченія года со дня разрѣшенія отъ бремени. Періодическія выдачи на содержаніе ребенка могутъ быть замѣнены единовременно крупной суммой, уплачиваемой отцомъ. Разногласія между отцомъ и матерью, слѣдящими за воспитаніемъ внѣбрачнаго ребенка, разрѣшаются опекунскими установленіями.

Прежній законъ устранялъ внѣбрачныхъ дѣтей отъ всякаго участія въ наслѣдствѣ послѣ отца или матери. Въ новой редакціи ст. 132 [12] постановляетъ: „Внѣбрачныя дѣти и законные ихъ нисходящіе наслѣдуютъ по закону лишь въ благопріобрѣтенномъ имуществѣ матери на основаніяхъ, установленныхъ для дѣтей законныхъ, съ тѣмъ, однако, что имущество матери, не имѣющей законныхъ сыновей, но лишь законныхъ дочерей, дѣлится между сими послѣдними и внѣбрачными дѣтьми по равнымъ между всѣми сонаслѣдниками долямъ“. Въ остальномъ новый законъ подтверждаетъ старый.

Согласно ст. 144 внѣбрачныя дѣти узаконяются бракомъ ихъ родителей. Прошеніе объ этомъ подается въ окружный судъ; самая процедура отличается крайней простотой.

IV. Усыновленіе дѣтей.

Законъ разрѣшаетъ усыновленіе лицамъ всѣхъ состояній безъ различія пола, кромѣ тѣхъ, которыя по чину своему

обречены на безбрачіе. Усыновитель долженъ имѣть не менѣе 30 лѣтъ отъ роду и быть старше усыновляемаго, по крайней мѣрѣ, 18 годами. *) Усыновленіе чужихъ дѣтей не допускается, если у лица усыновляющаго есть собственныя законныя или узаконенныя дѣти. При усыновленіи собственныхъ внѣбрачныхъ дѣтей допускается изъятіе: съ нотаріальнаго согласія законныхъ дѣтей, достигшихъ совершеннолѣтія, разрѣшается усыновлять и внѣбрачныхъ дѣтей, а до достиженія законными дѣтьми совершеннолѣтія, такое усыновленіе разрѣшается только при жизни другого родителя и съ его согласія, засвидѣтельствованнаго нотаріальнымъ порядкомъ.

Лица, принадлежащія къ сословію мѣщанъ или крестьянъ, обращаются къ казеннымъ палатамъ, причемъ усыновленіе совершается простой припиской въ паспортахъ. Лица привиллегированныя подаютъ прошенія объ усыновленіи въ окружный судъ. Требуется представить засвидѣтельствованное нотаріальнымъ порядкомъ согласіе матери ребенка на усыновленіе его просителемъ. Потомственные дворяне могутъ передавать свои фамиліи усыновленнымъ не иначе, какъ съ особаго каждый разъ Высочайшаго соизволенія.

V. Опека и попечительство.

2412. **Существо опеки.** Вопросъ о существѣ опеки представляется весьма спорнымъ въ юриспруденціи. Нѣкоторые юристы относятъ опеку къ системѣ гражданскаго права, такъ какъ она замѣняетъ родительскую власть. Другіе признаютъ опеку отраслью государственной дѣятельности: государство, заботящееся о благѣ всѣхъ своихъ гражданъ, принимаетъ мѣры къ обезпеченію интересовъ лицъ, лишенныхъ попеченій стороны родственниковъ. Наконецъ, третьи смотрятъ на опеку, какъ на договоръ.

Поводомъ къ назначенію опеки обыкновенно служитъ малолѣтство лица, обладающаго извѣстнымъ имуществомъ. Нашъ законъ относитъ опеку не только къ имуществу опекаемаго, но и къ его личности. На практикѣ опека учреждается сравнительно рѣдко, большей частью въ тѣхъ случаяхъ, когда имущество малолѣтняго оказывается значительнымъ. Опека учреждается не только по малолѣтству, но и по другимъ основаніямъ: по умственной неспособности къ гражданской дѣятельности, по расточительности, по безвѣстному отсутствію хозяина имущества и пр. Во всѣхъ этихъ случаяхъ опредѣленія закона остаются неизмѣнными.

Такъ называемыя опекунскія установленія вѣдаютъ всѣ дѣла по опекамъ. Для потомственныхъ дворянъ учреждены дворянскія опеки, для личныхъ дворянъ, потомственныхъ почетныхъ гражданъ, купцовъ, мѣщанъ и крестьянъ, живущихъ или владѣющихъ недвижимой собственностью въ чертѣ города, учреждены сиротскіе суды; для крестьянъ, живущихъ внѣ городовъ, учреждены сельскіе сходы.

Опекунскія установленія сами непосредственно не завѣдуютъ опеками; для этой цѣли изъ среды частныхъ лицъ они избираютъ опекуна. Обыкновенно, когда основаніемъ опеки служитъ малолѣтство лица, опекунскія установленія прежде всего обращаются къ завѣщанію умершаго родителя малолѣтняго, затѣмъ къ родителю, оставшемуся въ живыхъ, и лишь послѣ того къ стороннему лицу по своему усмотрѣнію. Если поводомъ къ назначенію опеки не является ни малолѣтство лица, ни его умственное разстройство, то опекунскія установленія избираютъ опекуна непосредственно по своему усмотрѣнію. Въ сиротскихъ судахъ ведутся списки лицамъ, которыя могутъ быть опекунами. По нашему закону отка-

*) Допускается изъятіе изъ этого правила при усыновленіи собственныхъ внѣбрачныхъ дѣтей.

заться отъ опекунства могутъ лишь нѣкоторыя лица, напримѣръ, аптекари, военно-служащіе и пр. Не могутъ быть опекунами лица, неспособныя завѣдывать своими собственными имуществами, безнравственныя или находившіяся въ дурныхъ отношеніяхъ съ родителями малолѣтняго.

По избраніи опекуна, опекунское вѣдомство даетъ ему указъ о принятіи опеки надъ такимъ-то лицомъ или имуществомъ. Съ этого момента оффиціально открывается опека.

2413. **Отношенія опекуна къ опекаемому** бываютъ личныя и имущественныя. Опекунъ имѣетъ право власти надъ опекаемымъ, какъ родители надъ дѣтьми. Онъ даетъ ему то или другое назначеніе, указываетъ образъ жизни, изъявляетъ согласіе на бракъ, можетъ подвергнуть его наказанію и пр. Вмѣстѣ съ тѣмъ, опекунъ обязанъ дать опекаемому воспитаніе.

Что касается отношеній по имуществу, то законъ признаетъ опекуна представителемъ опекаемаго. При учрежденіи опеки, описывается все имущество подопечнаго лица и поступаетъ затѣмъ въ вѣдѣніе опекуна. Въ качествѣ представителя опекаемаго опекунъ владѣетъ и пользуется отъ его лица его имуществомъ, принимаетъ платежи по обязательствамъ, самъ платитъ долги, исправляетъ повинности, вноситъ подати и пр. Законъ въ ст. 290 — 294 постановляетъ, что опекунъ обязанъ дѣйствовать къ пользѣ опекаемаго и за всякое нарушеніе его интересовъ подлежитъ отвѣтственности. Въ правахъ распоряженія имуществомъ опекаемаго опекунъ ограниченъ: дозволяется изъ капитала опекаемаго расходовать только такія суммы, которыя необходимы для содержанія и воспитанія самого опекаемаго или сохраненія его имущества. Свободный капиталъ опекунъ обязанъ помѣстить для приращенія процентовъ въ какое либо кредитное учрежденіе или въ частное предпріятіе, но подъ вѣрные залоги. Подъ условіемъ обезпеченія опекуну разрѣшается употребить капиталъ и на свои дѣла; при этомъ необходимо дозволеніе опекунскаго вѣдомства. Въ случаѣ несостоятельности опекуна, капиталъ опекаемаго выдѣляется изъ его имущества. Продажа и залогъ недвижимаго имущества опекаемаго совершаются не иначе, какъ съ разрѣшенія Сената, который является высшимъ опекунскимъ учрежденіемъ Имперіи. Во всякомъ случаѣ продажа недвижимаго имущества допускается: 1) для раздѣла между сонаслѣдниками; 2) для платежа долговъ, если нѣтъ другихъ источниковъ; 3) когда расходъ по содержанію недвижимаго имущества превышаетъ доходъ, съ него получаемый. Тѣ же правила установлены закономъ и для продажи тлѣнныхъ вещей, золота, серебра, драгоцѣнныхъ камней и пр. Право опекуна сдавать въ аренду недвижимую собственность опекаемаго тоже ограничено, крайній срокъ аренды — достиженіе малолѣтнимъ 17-лѣтняго возраста, для продленія срока требуется разрѣшеніе Сената.

За труды по опекѣ опекунъ получаетъ 5% чистаго дохода отъ имущества опекаемаго.

Иногда опека поручается не одному, а нѣсколькимъ опекунамъ. Опекунское вѣдомство предоставляетъ каждому опекуну дѣйствовать самостоятельно или же требуетъ по всѣмъ дѣламъ единогласныхъ рѣшеній. При опекунѣ часто назначается еще и попечитель изъ родственниковъ малолѣтняго. Это скорѣе почетное положеніе, не имѣющее серьезнаго юридическаго значенія.

Опекунъ подчиненъ опекунскому вѣдомству и дѣйствуетъ по его указамъ, хотя можетъ обжаловать распоряженіе низшей инстанціи передъ высшей. Ежегодно опекунъ обязанъ представлять отчетъ о доходахъ и расходахъ малолѣтняго дворянской опекѣ или сиротскому суду, смотря по тому, къ какому сословію принадлежитъ опекаемый. При

окончаніи опеки въ лицѣ опекаемаго представляется общій отчетъ о всемъ опекунскомъ управленіи.

2414. **Прекращеніе опеки.** Въ лицѣ опекуна опека прекращается смертью его и увольненіемъ отъ должности. Увольненіе можетъ послѣдовать въ силу рѣшенія опекунскаго вѣдомства, если опекунъ признанъ имъ неблагонадежнымъ, или же вслѣдствіе выраженнаго самимъ опекуномъ желанія избавиться отъ обязанностей по управленію имуществомъ опекаемаго, если на то есть у него уважительныя причины. Въ лицѣ опекаемаго опека прекращается, конечно, смертью его и наступленіемъ 17-лѣтняго возраста, или возстановленіемъ умственныхъ способностей, когда разстройство ихъ послужило поводомъ къ назначенію опеки. Опека прекращается не иначе, какъ по опредѣленію опекунскаго вѣдомства. По прекращеніи опеки, имущество сдается или новому опекуну или самому опекаемому на основаніи описи, по которой было принято опекуномъ, и его отчетовъ.

2415. **Попечительство** не имѣетъ большого юридическаго значенія и въ концѣ концовъ сводится почти къ одной формальности. Попечитель даетъ совѣты несовершеннолѣтнему въ отдѣльныхъ случаяхъ при совершеніи имъ гражданскихъ дѣйствій,—вступленіи въбракъ, заключеніи имущественныхъ сдѣлокъ и пр. Лицо, состоящее подъ попечительствомъ, само управляетъ своимъ имуществомъ, само заключаетъ сдѣлки, но при этомъ испрашиваетъ согласія попечителя (ст. 220 — 223). Попечительство учреждается тоже опекунскимъ вѣдомствомъ, но поводомъ къ его учрежденію можетъ служить только несовершеннолѣтіе лица. Прекращается попечительство по достиженіи лицомъ полнаго совершеннолѣтія, т. е. 21 года отъ роду.

3) Наслѣдственное право.

2416. **Существо права наслѣдованія.** Съ прекращеніемъ гражданской дѣятельности лица прекращаются только немногія имущественныя его отношенія, такъ что для законодательства необходимо опредѣлить судьбу юридическихъ отношеній, переживающихъ своего субъекта. Право вступить въ юридическія отношенія лица, сохраняющіяся и по прекращеніи его гражданской дѣятельности, составляетъ право наслѣдованія; лицо, имѣющее на то право, называется наслѣдникомъ; вся масса имущества и юридическихъ отношеній, переходящихъ къ наслѣднику, называется наслѣдствомъ; лицо послѣ котораго остается наслѣдство — наслѣдодателемъ.

Нормально право наслѣдованія возникаетъ въ случаѣ смерти лица. Однако, наше законодательство открываетъ право наслѣдованія еще и въ случаѣ лишенія лица всѣхъ правъ состоянія или вступленія его въ монашество. На практикѣ рѣчь объ открытіи права наслѣдованія можетъ быть лишь въ томъ случаѣ, если послѣ умершаго осталось болѣе или менѣе значительное имущество.

Наслѣдникъ вступаетъ въ юридическія отношенія наслѣдодателя по двоякому основанію: или на основаніи духовнаго завѣщанія, или непосредственно по опредѣленію закона.

2417. **Духовное завѣщаніе** есть удовлетворяющее извѣстнымъ законнымъ условіямъ изъявленіе воли лица относительно судьбы его имущественныхъ отношеній на случай смерти.

Завѣщателемъ можетъ быть только лицо, способное къ гражданской дѣятельности. Отсюда, несовершеннолѣтній неспособенъ къ составленію завѣщанія. Лицо, лишенное всѣхъ правъ состоянія, тоже не можетъ составить завѣщанія, если приговоръ о лишеніи правъ состоянія ему уже объявленъ. До объявле-

нія приговора завѣщаніе, составленное хотя бы во время содержанія подъ стражей, признается дѣйствительнымъ, если лицо умретъ до объявленія приговора. Завѣщаніе умалишеннаго тоже не признается дѣйствительнымъ, такъ какъ по силѣ ст. 1016, 1017 т. X, ч. 1 „духовное завѣщаніе должно быть составляемо въ здравомъ умѣ и твердой памяти".

Наслѣдникомъ по духовному завѣщанію можетъ быть назначено только лицо, способное къ пріобрѣтенію завѣщаемаго права, такъ что одной общей способности обладать имущественными правами еще недостаточно. Церкви и монастыри не могутъ наслѣдовать по завѣщанію недвижимыя имущества безъ особаго на то Высочайшаго разрѣшенія; не могутъ наслѣдовать монашествующіе, лишенные правъ, карантинные чиновники послѣ лицъ, умершихъ въ карантинѣ и др.

Завѣщательному распоряженію со стороны собственника могутъ подлежать только имущества благопріобрѣтенныя (ст. 1067). Родовыя имущества можно завѣщать только въ двухъ случаяхъ: 1) если собственникъ не имѣетъ потомства, то можетъ завѣщать родовое имущество одному изъ членовъ того рода, изъ котораго имущество перешло; 2) одинъ изъ супруговъ можетъ завѣщать родовое имущество другому супругу въ пожизненное владѣніе (ст. 1070). Ограничено также право завѣщательнаго распоряженія относительно арендъ, которыя до истеченія срока могутъ быть завѣщаемы только женѣ и нисходящимъ родственникамъ пожалованнаго лица. Не допускаются завѣщательныя распоряженія относительно маіоратныхъ имѣній.

Имущества благопріобрѣтенныя подлежатъ совершенно свободному распоряженію завѣщателя. Имущество можетъ быть завѣщано наслѣднику въ полную собственность или только въ пожизненное владѣніе и по истеченіи опредѣленнаго времени можетъ перейти къ другому лицу. Установленіе особаго порядка наслѣдованія имѣетъ у насъ значеніе частнаго закона и возможно только съ соизволенія верховной власти (порядокъ наслѣдованія въ такъ назыв. заповѣдныхъ имѣніяхъ).

Назначеніе наслѣдника нерѣдко сопровождается различными условіями и обязательствами, налагаемыми на него завѣщателемъ. Большинство ихъ не имѣетъ юридическаго значенія. Дѣйствительными обязательствами являются только тѣ распоряженія завѣщателя, которыя предоставляютъ стороннимъ лицамъ какія-либо права по отношенію къ наслѣднику. Таковы о т к а з ы въ пользу того или другого лица.

2418. **Форма духовнаго завѣщанія.** Обязательными принадлежностями формы считаются законныя, обычныя же принадлежности могутъ быть и не соблюдены. Форма духовнаго завѣщанія должна быть письменная, словесныя завѣщанія, изустныя памяти не имѣютъ силы. Письменная форма духовнаго завѣщанія бываетъ двоякой: н о т а р і а л ь н о й и д о м а ш н е й. На практикѣ разница между ними огромная: въ подлинности нотаріальнаго завѣщанія не допускается сомнѣнія, противъ него можетъ быть предъявленъ лишь споръ о подлогѣ.

Духовное завѣщаніе, нотаріальное и домашнее, должно содержать въ себѣ точное означеніе имущества завѣщаемаго, лица, которому оно завѣщается, и лица самого завѣщателя: иначе завѣщаніе не признается дѣйствительнымъ. Нотаріальныя духовныя завѣщанія совершаются нотаріусомъ непремѣнно въ личномъ присутствіи завѣщателя. Занесенный въ книгу актъ подписывается завѣщателемъ и тремя свидѣтелями, которые удостовѣряютъ какъ совершеніе завѣщанія, такъ и самоличность завѣщателя. Не могутъ быть свидѣтелями при совершеніи нотаріальныхъ завѣщаній:

лица, не могущія быть свидѣтелями при совершеніи домашнихъ духовныхъ завѣщаній, при совершеніи нотаріальныхъ актовъ и по гражданскимъ дѣламъ. Записанное въ актовую книгу завѣщаніе почитается подлиннымъ, и завѣщателю выдается равносильная ему выпись.

2419. **Домашнее завѣщаніе** пишется на простой бумагѣ любого формата, но на цѣломъ листѣ, т. е. бумага должна быть перегнута на двѣ части. Требованіе закона основано на томъ, что, если завѣщаніе написано на одной половинѣ листа, то можно подозрѣвать, что другая половина оторвана. Завѣщаніе должно быть подписано или завѣщателемъ или лицомъ, писавшимъ завѣщаніе, и тремя свидѣтелями. Свидѣтелей могутъ быть и двое, если въ числѣ ихъ есть духовный отецъ завѣщателя, или все завѣщаніе написано рукою самого завѣщателя. Свидѣтелями при совершеніи домашняго духовнаго завѣщанія не могутъ быть: лица, въ пользу которыхъ завѣщаніе составлено; родственники этихъ лицъ до третьей степени, если завѣщаніе сдѣлано не въ пользу прямыхъ наслѣдниковъ, вполнѣ или частью; душеприказчики и опекуны, назначенные по завѣщанію; лица, по закону не имѣющія права завѣщать: переписчики завѣщанія и рукоприкладчики, какъ завѣщателя, такъ и свидѣтелей; лица, не имѣющія права быть свидѣтелями по гражданскимъ дѣламъ. Подпись свидѣтелей должна значиться на самомъ листѣ завѣщанія. Духовное завѣщаніе, написанное на нѣсколькихъ листахъ не рукою самого завѣщателя, должно быть скрѣплено по листамъ или самимъ завѣщателемъ, или лицомъ, подписавшимся за него, или всѣми свидѣтелями, уполномоченными на то въ самомъ завѣщаніи. Свидѣтели удостовѣряютъ самоличность завѣщателя и нормальное состояніе его умственныхъ способностей въ моментъ составленія завѣщанія.

Образецъ домашняго духовнаго завѣщанія.

Во Имя Отца и Сына и Святаго Духа. Аминь. С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, февраля двѣнадцатаго дня. Я, нижеподписавшійся, потомственный почетный гражданинъ Николай Ивановичъ Петровъ, находясь въ здравомъ умѣ и твердой памяти, объявляю на случай смерти, что все принадлежащее мнѣ имущество . . . . . завѣщаю сыну моему Павлу Николаевичу Петрову и т. д.

Каждый свидѣтель пишетъ: «Свидѣтельствую, что предъявившій мнѣ настоящее духовное завѣщаніе есть, дѣйствительно, тотъ самый потомственный почетный гражданинъ Николай Ивановичъ Петровъ, которымъ оно составлено и подписано, и что, при предъявленіи мнѣ завѣщанія, я лично видѣлъ завѣщателя и нашелъ его въ здравомъ умѣ и твердой памяти.

Подпись (званіе, имя, отчество, фамилія).

2420. **Вступленіе къ завѣщанію** нерѣдко составляютъ религіозныя размышленія о смертномъ часѣ, обращенія къ родственникамъ и знакомымъ о прощеніи обидъ; иногда излагаются причины, побудившія къ составленію завѣщанія, а затѣмъ уже слѣдуютъ распоряженія юридическаго характера, относительно имущества, опеки надъ малолѣтними дѣтьми, иногда также относительно исполненія завѣщанія, т. е. назначается лицо, которому поручается исполненіе воли завѣщателя.

2421. **Храненіе, утвержденіе и исполненіе духовнаго завѣщанія.** Завѣщаніе, нотаріальное въ выписи, а домашнее въ подлинникѣ, нерѣдко хранится у другого лица, съ тѣмъ, чтобы по востребованію завѣщателя оно было возвращено, по смерти же его было представлено къ утвержденію. Законъ разрѣшаетъ отдавать духовное завѣщаніе для храненія: нотаріусу, въ опекунскій совѣтъ, въ попечительный комитетъ или отдѣленіе канцеляріи Имп. Человѣколюбиваго общества.

Духовное завѣщаніе по смерти завѣщателя получаетъ силу лишь по утвер-

жденіи его къ исполненію окружнымъ судомъ. Прошеніе объ утвержденіи завѣщанія къ исполненію подается въ окружный судъ по мѣсту жительства завѣщателя или мѣсту нахожденія завѣщаннаго имущества, въ годовой срокъ со дня смерти завѣщателя для лицъ, пребывающихъ въ Россіи, и въ двухгодовой срокъ для лицъ, пребывающихъ за границей. Иногда, при наличности уважительныхъ причинъ, допускается просить объ утвержденіи завѣщанія къ исполненію до истеченія общаго 10-лѣтняго срока давности по гражданскимъ дѣламъ. Окружный судъ удостовѣряется въ законности завѣщанія путемъ допроса свидѣтелей, причемъ отсутствующія лица допрашиваются при посредствѣ мировыхъ судей или полиціи по мѣсту ихъ пребыванія. Смерть одного или даже всѣхъ свидѣтелей не составляетъ препятствія къ утвержденію завѣщанія. При утвержденіи нотаріальныхъ завѣщаній свидѣтели не вызываются. Если наряду съ законными распоряженіями относительно имущества встрѣчаются и незаконныя, то судъ все же утверждаетъ завѣщаніе въ той его части, которая содержитъ законныя опредѣленія. Судъ постановляетъ опредѣленіе объ утвержденіи завѣщанія къ исполненію въ порядкѣ охранительномъ, дѣлаетъ соотвѣтствующую надпись на завѣщаніи и распоряжается о припечатаніи объявленія въ сенатскихъ вѣдомостяхъ. Въ случаѣ отказа въ утвержденіи или предъявленія спора, дѣло разсматривается окружнымъ судомъ въ исковомъ порядкѣ. Право требовать разсмотрѣнія дѣла въ этомъ порядкѣ ограничено 2-лѣтнимъ срокомъ со дня объявленія опредѣленія суда, если въ утвержденіи завѣщанія имъ отказано, или со дня публикаціи объ утвержденіи, если предъявленъ споръ противъ завѣщанія.

2422. **Исполненіе завѣщанія** поручается или наслѣднику по завѣщанію или душеприказчику. Въ прежнее время главной обязанностью душеприказчика были заботы объ упокоеніи души умершаго; завѣщатель приказывалъ ему свою душу. Отсюда и возникло оффиціальное названіе лица, которому въ завѣщаніи поручено распоряжаться имуществомъ согласно волѣ завѣщателя. Душеприказчикъ воленъ отказаться отъ исполненія завѣщанія, если только при жизни завѣщателя онъ не заключилъ договора съ нимъ, въ силу котораго обязался принять на себя всѣ хлопоты по приведенію въ исполненіе его воли. Передъ наслѣдникомъ душеприказчикъ обязанъ отчетомъ; кредиторы обращаютъ къ нему свои требованія. Душеприказчикъ, не исполнившій возложенныхъ на него обязанностей, устраняется, и на его мѣсто вступаетъ наслѣдникъ по завѣщанію или законный наслѣдникъ завѣщателя. Кромѣ того, съ недобросовѣстнаго душеприказчика взыскивается вознагражденіе за убытки.

2423. **Дополненіе, измѣненіе и отмѣна завѣщанія** вполнѣ зависятъ отъ воли завѣщателя. Иногда послѣ умершаго остается нѣсколько завѣщаній; каждое дополненіе завѣщанія, какъ по формѣ, такъ и по содержанію, должно соотвѣтствовать всѣмъ условіямъ дѣйствительности духовнаго завѣщанія; каждое дополненіе по смерти завѣщателя должно быть утверждено, но при этомъ всѣ оставшіяся послѣ него завѣщанія могутъ быть утверждены сообща.

Отмѣна завѣщанія, по силѣ ст. 1030 и 1031 т. X ч. 1, тоже зависитъ отъ воли завѣщателя. Завѣщатель долженъ только имѣть въ виду, что по закону нотаріальное духовное завѣщаніе можетъ быть отмѣнено нотаріальнымъ, а домашнее завѣщаніе—домашнимъ. Если составлено нотаріальное духовное завѣщаніе, а потомъ, въ отмѣну его, домашнее, то все-таки остается въ силѣ нотаріальное завѣщаніе, и по смерти завѣщателя послѣдующее домашнее завѣщаніе не подлежитъ исполненію. Завѣщатель можетъ отмѣнить, какъ нотаріальное, такъ и домашнее завѣщаніе,

посредствомъ нотаріальнаго акта, а, если находится въ походѣ или въ командировкѣ, то долженъ заявить о томъ своему начальству.

Воспрещается закономъ составлять общія завѣщанія отъ имени двухъ и болѣе лицъ.

2424. **Недѣйствительность духовнаго завѣщанія.** По смерти завѣщателя законные наслѣдники его могутъ оспаривать подлинность завѣщанія двоякимъ способомъ: или предъявить споръ о подлогѣ, или заявить сомнѣніе въ подлинности *). Далѣе, завѣщаніе можетъ быть оспорено въ виду отмѣны его завѣщателемъ, въ виду неспособности лица дѣлать завѣщанія, несоблюденія формы, неспособности къ пріобрѣтенію правъ по завѣщанію, незаконности завѣщательныхъ распоряженій, самоубійства завѣщателя. Споръ можетъ быть предъявленъ или до представленія завѣщанія въ судъ, или во время разсмотрѣнія дѣла объ утвержденіи, или послѣ опредѣленія суда. Въ первомъ случаѣ утвержденіе отлагается до разрѣшенія спора, причемъ имущество, не поступившее ни въ чье владѣніе, отдается въ опекунское управленіе. Право предъявленія спора по утвержденіи завѣщанія къ исполненію ограничено двухлѣтней давностью со дня публикаціи.

2425. **Завѣщаніе самоубійцы** по нашему закону признается недѣйствительнымъ. Судебная практика утверждаетъ завѣщаніе къ исполненію, если доказано, что самоубійство совершено въ безуміи или безпамятствѣ. Такимъ образомъ, ясно, что признаніе завѣщаній самоубійцъ недѣйствительными есть мѣра предупредительная, направленная къ удержанію лица отъ самоубійства.

2426. **Право наслѣдованія по закону.** Независимо отъ завѣщанія, непосредственно самимъ закономъ призываются къ наслѣдству кровные родственники наслѣдодателя, пережившій супругъ, усыновленныя дѣти и, наконецъ, государство, если имущество признано выморочнымъ. Устраняются отъ законнаго наслѣдованія лица, лишенныя всѣхъ правъ состоянія, и лица, вступившія въ монашество. Законодательство призываетъ къ наслѣдованію въ имуществѣ отца дитя, находящееся еще въ утробѣ матери.

Кровные родственники призываются къ законному наслѣдованію не всѣ одновременно, а въ извѣстномъ порядкѣ, хотя иногда бываетъ, что нѣсколько лицъ призываются совмѣстно, т. е. каждое изъ нихъ имѣетъ право лишь на извѣстную долю наслѣдства.

2427. **Порядокъ наслѣдованія въ линіи нисходящей.** Прежде всего къ наслѣдству призываются сынъ и его дѣти, или дочь и ея потомство, причемъ ближайшая степень родства устраняетъ дальнѣйшую. Если послѣ наслѣдодателя осталось нѣсколько сыновей или дочерей, то всѣ они призываются къ наслѣдству совмѣстно (ст. 1121, 1122). Если въ какой-нибудь нисходящей линіи нѣтъ ближайшей степени, то къ наслѣдству призываются и дальнѣйшія степени. Ближайшая степень исключаетъ дальнѣйшую только въ одной и той же нисходящей линіи, но въ различныхъ нисходящихъ линіяхъ могутъ наслѣдовать совмѣстно и различныя степени. Если у лица остаются сынъ и внукъ, сынъ другого сына, умершаго раньше наслѣдодателя, то къ наслѣдству вмѣстѣ съ сыномъ наслѣдодателя призывается и внукъ.

2428. **Право представленія.** При наслѣдованіи однѣхъ нисходящихъ линій по мужскому колѣну или однѣхъ нисходящихъ по женскому колѣну и въ каждой линіи только лицъ одного мужского или одного женскаго пола, наслѣдство дѣлится на столько равныхъ частей, сколько оказывается нисходя-

*) Послѣдній способъ можетъ быть примѣненъ только къ домашнимъ духовнымъ завѣщаніямъ.

щихъ линій, а въ каждой линіи снова дѣлится на столько равныхъ частей, сколько въ ней лицъ одинаково близкихъ къ наслѣдодателю (ст. 1127, 1132). Раздѣлъ наслѣдства между линіями называется поколѣннымъ; раздѣлъ между лицами одной и той же линіи — поголовнымъ. Различіе между обоими видами раздѣла проявляется лишь при наслѣдованіи дальнѣйшими степенями. Принимается обыкновенно, что родственники дальнѣйшихъ степеней въ совокупности какъ бы представляютъ собою родственника первой степени, отъ котораго они происходятъ и потому получаютъ всѣ вмѣстѣ то, что досталось бы этому родственнику, если бы онъ призывался къ законному наслѣдованію. Право нисходящихъ на ту часть наслѣдства, которую получилъ бы ихъ восходящій, умершій раньше наслѣдодателя, носитъ названіе права представленія.

2429. **Указныя части.** При совмѣстномъ наслѣдованіи сына и дочери наслѣдодателя, дочь получаетъ только указную часть изъ имущества умершаго родителя $^1/_{14}$ изъ недвижимаго имущества и $^1/_8$ изъ движимаго; все остальное имущество наслѣдуетъ сынъ. Различіе въ данномъ случаѣ объясняется историческимъ вліяніемъ древнѣйшаго юридическаго быта Россіи. Въ древности дочери не имѣли права наслѣдованія, а могли претендовать лишь на содержаніе отъ брата. Въ новѣйшее время за дочерьми признается право наслѣдованія. Законъ предусматриваетъ тотъ случай, когда при большомъ числѣ дѣтей, за выдѣломъ каждой дочери изъ движимаго и недвижимаго имущества указной части, сыновьямъ ничего не досталось бы или досталось бы менѣе, чѣмъ каждой дочери. Ст. 1131 опредѣляетъ, что тогда наслѣдство дѣлится поровну между братьями и сестрами. Начало преимущества наслѣдниковъ по мужскому колѣну передъ наслѣдниками по женскому проявляется и при наслѣдованіи дальнѣйшими степенями и при раздѣлѣ наслѣдства между нисходящими одной и той же линіи. Если, напримѣръ, наслѣдуютъ совмѣстно: сынъ, дочь и внукъ и внучка, дѣти другого сына, то, за выдѣломъ дочери указной части, остальное наслѣдство дѣлится пополамъ; одну половину получаетъ сынъ наслѣдодателя, другую — дѣти умершаго сына, но при поголовномъ раздѣлѣ внучка получаетъ указную часть, а остальное беретъ внукъ.

2430. **Порядокъ наслѣдованія въ линіяхъ боковыхъ.** Когда у наслѣдодателя нѣтъ нисходящихъ родственниковъ, то къ наслѣдству призываются родственники боковыхъ линій. Первую боковую линію, какъ извѣстно, составляютъ братья или сестры, и ихъ потомство, вторую — дяди или тетки, третью — братъ или сестра дѣда или бабки. Основное правило и тутъ заключается въ томъ, что ближайшая линія устраняетъ дальнѣйшую, а линіи одинаково близкія призываются къ наслѣдству совмѣстно. Въ каждой отдѣльной линіи ближайшая степень устраняетъ дальнѣйшую, но въ различныхъ линіяхъ одинаково близкихъ, могутъ наслѣдовать совмѣстно и родственники различныхъ степеней. Право представленія и тутъ получаетъ примѣненіе. Ст. 1136 и 1137 постановляютъ, что нѣсколько лицъ одной и той же линіи, состоящія въ одинаковой степени родства съ наслѣдодателемъ, въ совокупности получаютъ столько же, сколько досталось бы родоначальнику ихъ линіи. Лица женскаго пола не наслѣдуютъ родственникамъ боковой линіи при лицахъ мужского пола, состоящихъ съ ними въ одинаково близкой линіи родства къ наслѣдодателю. Въ каждой отдѣльной боковой линіи лица женскаго пола не наслѣдуютъ совмѣстно съ лицами мужского пола, одинаково съ ними близкими къ наслѣдодателю. Правило это распространяется и на потомство лицъ женскаго пола, изъ кого бы оно ни состояло, хотя бы тамъ были лица мужского пола. Напримѣръ, послѣ

наслѣдодателя остаются братъ и сынъ и дочь сестры; наслѣдуетъ только братъ. Или остаются сестра и сынъ и дочь брата; наслѣдуетъ только сынъ брата. Еще примѣръ: остаются дочь брата и сынъ сестры; наслѣдуетъ дочь брата, а сынъ сестры вовсе къ наслѣдству не призывается. Если у наслѣдодателя остаются только боковые родственники по женскому колѣну, то они наслѣдуютъ, какъ и родственники по мужскому колѣну.

Правила, соблюдаемыя въ ближайшихъ боковыхъ линіяхъ, соблюдаются и въ дальнѣйшихъ. Напримѣръ, у бездѣтнаго наслѣдодателя нѣтъ ни братьевъ, ни сестеръ, а есть дядя и тетка; дядя наслѣдуетъ, а тетка исключается. Въ дальнѣйшихъ боковыхъ линіяхъ различаются еще линіи со стороны отца и линіи со стороны матери. Родовое имущество наслѣдодателя, доставшееся ему изъ рода отца, идетъ въ отцовскія боковыя линіи, а родовое имущество, доставшееся изъ рода матери,—сестрамъ ея или ихъ потомству. По силѣ ст. 1138 благопріобрѣтенное имущество бездѣтнаго наслѣдодателя, не имѣющаго ни братьевъ ни сестеръ, идетъ къ родственникамъ со стороны отца. Родственники со стороны матери не имѣютъ права наслѣдованія въ благопріобрѣтенномъ имуществѣ.

Что касается до единоутробныхъ и единокровныхъ братьевъ и сестеръ наслѣдодателя, то законъ даетъ относительно ихъ права наслѣдованія особыя опредѣленія. Въ имуществахъ родовыхъ они наслѣдуютъ наравнѣ съ родными братьями и сестрами: единокровные въ родовыхъ имуществахъ, доставшихся отъ отца, а единоутробные въ родовыхъ имуществахъ, перешедшихъ изъ рода матери. Въ благопріобрѣтенныхъ имуществахъ единокровные и единоутробные братья и сестры наслѣдодателя наслѣдуютъ только тогда, когда нѣтъ ни родныхъ братьевъ наслѣдодателя, ни родныхъ сестеръ, ни ихъ потомства. При наличности этихъ обстоятельствъ, они призываются совершенно одинаково: сначала братья и ихъ потомство, затѣмъ сестры и ихъ потомство. Другіе боковые родственники наслѣдодателя со стороны отца призываются къ наслѣдству послѣ единокровныхъ и единоутробныхъ братьевъ и сестеръ.

2431. **Порядокъ наслѣдованія въ линіи восходящей.** Законъ въ данномъ случаѣ различаетъ два рода имуществъ: 1) имущество, безмездно перешедшее къ наслѣдодателю отъ его родителей: по дарѣнію, выдѣлу или приданому. Такое имущество по силѣ ст. 1142 и 1144, въ случаѣ отсутствія нисходящихъ родственниковъ у наслѣдодателя, яко даръ, возвращается къ родителямъ, каждому то, что отъ него было въ свое время получено; 2) имущество, пріобрѣтенное наслѣдодателемъ другими способами. При отсутствіи дѣтей и потомства у наслѣдодателя, такое имущество поступаетъ къ родителямъ его въ пожизненное владѣніе и пользованіе, но безъ права распоряженія.

Подъ пріобрѣтенными имуществами дѣтей судебная практика разумѣетъ только ихъ благопріобрѣтенныя имущества. Право пожизненнаго владѣнія и пользованія родовыми имуществами дѣтей не признается за родителями. Если, напримѣръ, умираетъ лицо безпотомственно и послѣ него остается имущество, перешедшее къ нему изъ рода матери, то отецъ не имѣетъ права пожизненнаго владѣнія и пользованія этимъ имуществомъ, а оно тотчасъ же достается матери,—въ случаѣ отсутствія ея, боковымъ родственникамъ.

2432. **Порядокъ наслѣдованія супруговъ.** Переживающій супругъ имѣетъ право на указную часть въ имуществѣ умершаго супруга. Величина указной части переживающаго супруга составляетъ $^1/_7$ недвижимаго и $^1/_4$ движимаго имущества. По силѣ ст. 397 имущество, достающееся вдовому супру-

гу въ указную часть, всегда признается благопріобрѣтеннымъ, хотя бы оно было выдѣлено изъ родового имущества умершаго супруга, такъ какъ супруги всегда считаются принадлежащими къ различнымъ родамъ. Если вдовый супругъ при жизни своей не требовалъ указной части изъ имущества умершаго супруга, то наслѣдники его уже не могутъ требовать ея выдѣла (ст. 1152, 1155). Право на указную часть давностью не прекращается. По силѣ ст. 1149, 1151, 1154 вдова получаетъ указную часть не только изъ того имущества, которое дѣйствительно принадлежало ея мужу, но и изъ того, которое досталось бы ему отъ отца, если бы онъ его пережилъ; указную часть изъ недвижимаго имущества свекра вдова получаетъ даже при его жизни, а изъ движимаго послѣ смерти. Аналогичныя постановленія закона встрѣчаемъ и относительно мужа, получающаго указную часть изъ имущества тестя. На дѣлѣ между вдовымъ супругомъ и его свекромъ или тестемъ устраивается соглашеніе, по которому супругъ получаетъ извѣстную часть имущества умершаго супруга и отказывается отъ всякихъ претензій къ свекру или тестю.

2433. **Наслѣдованіе въ выморочныхъ имуществахъ.** Обыкновенно выморочное имущество достается казнѣ или какому-либо вѣдомству: учебному, духовному, морскому и пр., смотря по принадлежности наслѣдователя къ тому или другому сословію, или по роду занятій. Собственно говоря, казна получаетъ выморочныя имущества, не какъ наслѣдственныя, а какъ безхозяйныя. Это обстоятельство имѣетъ большое значеніе на практикѣ. Обыкновенно наслѣдники, принимая имущество умершаго лица, отвѣчаютъ за всѣ его долги, независимо отъ наличныхъ средствъ наслѣдователя. Казна же и отдѣльныя вѣдомства и общества уплачиваютъ долги наслѣдователя лишь насколько хватаетъ его имущества, но не отвѣчаютъ своими средствами.

Выморочнымъ считается имущество въ томъ случаѣ, если нѣтъ въ живыхъ ни одного изъ членовъ того рода, который призывается закономъ къ наслѣдованію въ данномъ имуществѣ, или, хотя и есть кто-либо, но неспособенъ принять наслѣдство, или же, наконецъ, когда по истеченіи десяти лѣтъ со дня вызова наслѣдниковъ никто изъ нихъ не заявилъ своихъ правъ въ установленномъ закономъ порядкѣ. Имущества родовыя-отцовскія и благопріобрѣтенныя становятся выморочными, когда родъ отца наслѣдователя уже не имѣетъ представителей, хотя бы и были живы родственники со стороны матери. Имущества родовыя-материнскія считаются выморочными, если нѣтъ на лицо никого изъ членовъ рода матери наслѣдователя, хотя бы и были родственники со стороны отца.

2434. **Принятіе наслѣдства.** Вступленіе въ наслѣдство сопровождается рядомъ формальностей, такъ что между открытіемъ наслѣдства и принятіемъ его обыкновенно проходитъ извѣстное время. Въ этотъ періодъ наслѣдство носитъ названіе лежачаго (hereditas jacens). Законъ опредѣляетъ мѣры къ охраненію наслѣдства. Производятся: опись наслѣдства, вызовъ наслѣдниковъ и утвержденіе ихъ въ правахъ наслѣдованія. Существенныя черты охранительнаго судопроизводства относительно наслѣдства заключаются въ слѣдующемъ: полиція сообщаетъ должностному лицу, мировому судьѣ или земскому начальнику и уѣздному члену окружнаго суда, о смерти даннаго лица. Мировой судья или земскій начальникъ поручаютъ судебному приставу произвести опись и опечатаніе и принять мѣры къ охранѣ имущества. Вслѣдъ затѣмъ вызываются наслѣдники посредствомъ троекратнаго припечатанія въ сенатскихъ вѣдомостяхъ объ открытіи наслѣдства и о срокѣ явки для принятія его. Срокомъ явки

вообще признается шесть мѣсяцевъ со дня послѣдняго припечатанія, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ полагаются другіе сроки, болѣе продолжительные. Неявка наслѣдника въ теченіе назначеннаго срока не служитъ препятствіемъ къ отыскиванію наслѣдства въ теченіе десяти лѣтъ у прочихъ сонаслѣдниковъ или у тѣхъ лицъ, которымъ наслѣдство досталось въ руки. По истеченіи назначеннаго срока, лица, явившіяся къ принятію наслѣдства, утверждаются въ своихъ правахъ. Если наслѣдство состоитъ изъ движимаго имущества и стоимостью не превышаетъ 500 рублей, то дѣла объ утвержденіи въ правахъ наслѣдства подлежатъ вѣдѣнію мировыхъ судовъ и уѣздныхъ членовъ окружнаго суда; если же въ составъ наслѣдства входитъ недвижимость или, хотя бы и только движимое имущество, но на сумму свыше 500 рублей, то дѣло объ утвержденіи наслѣдниковъ въ правахъ разсматривается окружнымъ судомъ.

Наслѣдникъ долженъ доказать свое право наслѣдованія: родственникъ доказываетъ свое родство съ наслѣдователемъ, супругъ свое званіе законнаго супруга. Доказательствами служатъ: выписки изъ метрическихъ книгъ, изъ протоколовъ дворянскихъ депутатскихъ собраній и всякаго рода акты присутственныхъ мѣстъ, могущіе удостовѣрить родство даннаго лица съ наслѣдователемъ.

Въ случаѣ неявки наслѣдниковъ, имущество отдается подъ казенный присмотръ, и ожидается явка наслѣдниковъ въ теченіе десяти лѣтъ со дня вызова: если наслѣдникъ явится,—имущество ему выдается; въ противномъ случаѣ оно въ качествѣ выморочнаго поступаетъ въ казну.

Передача наслѣдства совершается на основаніи общихъ правилъ о передачѣ имуществъ движимыхъ и недвижимыхъ.

Наслѣдникъ, принявшій наслѣдство, заступаетъ мѣсто лица умершаго. Онъ не только получаетъ имущество, но является вѣрителемъ по всѣмъ обязательствамъ наслѣдователя и отвѣчаетъ за всѣ его долги своимъ имуществомъ. Наслѣдникамъ лица торговаго званія разрѣшается въ теченіе мѣсяца ознакомиться съ положеніемъ дѣлъ наслѣдователя и объявить, принимаютъ ли они или не принимаютъ наслѣдство. Въ случаѣ отказа отъ принятія наслѣдства, вызываются кредиторы наслѣдователя, и производится ликвидація дѣлъ; остатокъ выдается наслѣдникамъ.

2435. **Отреченіе отъ наслѣдства** возможно только до вступленія въ наслѣдство. Наслѣдникъ обязанъ сдѣлать формальное о томъ заявленіе въ судъ; его наслѣдственная доля прирастаетъ тогда къ долямъ другихъ сонаслѣдниковъ, или переходитъ къ дальнѣйшимъ наслѣдникамъ, которые имъ устранялись, или, наконецъ, становится имуществомъ выморочнымъ и поступаетъ въ казну.

2436. **Раздѣлъ наслѣдства.** Часто бываетъ, что судъ сразу признаетъ наслѣдниками нѣсколькихъ лицъ, не опредѣляя ихъ наслѣдственныхъ долей; тогда всѣ сонаслѣдники сообща вступаютъ во владѣніе наслѣдствомъ, и отъ нихъ зависитъ сохранять такое положеніе дѣлъ или раздѣлиться. Нормально раздѣлъ наслѣдства производится по соглашенію, полюбовно. Но кромѣ полюбовнаго раздѣла законъ признаетъ еще и раздѣлъ судебный. По просьбѣ наслѣдниковъ судъ приступаетъ къ раздѣлу по прошествіи двухъ лѣтъ. Если въ теченіе этого времени полюбовный раздѣлъ не состоится, то съ виновниковъ взыскивается 6% штрафныхъ въ пользу богоугодныхъ заведеній, а самое наслѣдство до окончанія судебнаго раздѣла берется подъ опеку. Соображенія при раздѣлѣ наслѣдства носятъ чисто-практическій характеръ; отдѣльныя части наслѣдства оцѣниваются по приносимому доходу (по 10-лѣтней сложности). Недовольные наслѣдники при судебномъ раздѣлѣ имѣютъ право про-

сить о передѣлѣ въ теченіе года. Актъ, составляющійся о полюбовномъ раздѣлѣ, носитъ названіе раздѣльной записи. Если раздѣлу подвергается недвижимое имущество, то раздѣльная запись совершается крѣпостнымъ порядкомъ.

Имущественное право.

I. Виды имуществъ по русскому законодательству.

При разсмотрѣніи вещныхъ правъ намъ придется постоянно касаться различныхъ имуществъ, вслѣдствіе чего мы считаемъ необходимымъ прервать послѣдовательность нашего изложенія и въ общихъ чертахъ указать на тѣ виды имуществъ, которые опредѣляются русскимъ законодательствомъ.

2437. **Имущества наличныя и долговыя.** Подъ наличными имуществами законъ понимаетъ имущества, которыя переданы лицу, укрѣплены, или имъ самимъ произведены, и состоятъ за нимъ. Долговыми имуществами называются имущества, принадлежащія лицу по векселямъ, заемнымъ письмамъ и другимъ обязательствамъ, имущества, состоящія въ долгахъ на другихъ лицахъ и пр. Къ составу наличнаго имущества причисляются также тяжбы, а къ составу долгового—иски по имуществамъ.

2338. **Имущества недвижимыя и движимыя.** Подъ понятіе недвижимыхъ имуществъ законъ подводитъ: земли, дома, заводы и т. д.; подъ понятіе движимыхъ: мореходныя и рѣчныя суда, книги, карты, инструменты, скотъ, хлѣбъ сжатый и молотый и т. д. Практическое значеніе этого раздѣленія проявляется главнымъ образомъ въ большей ограниченности господства надъ недвижимыми имуществами и въ большей прочности укрѣпленія правъ на эти имущества, сравнительно съ имуществами движимыми.

2439. **Имущества главныя и принадлежностныя.** Главными имуществами называются вещи, которыя имѣютъ самостоятельное значеніе; принадлежности — суть вещи, служащія другимъ вещамъ. Въ законѣ перечислены принадлежности главныхъ недвижимыхъ имуществъ, земель, фабрикъ, заводовъ и домовъ. Принадлежности земель: дома, мельницы, мосты, перевозы, плоты, гати, рѣки, озера, пруды, болота, дороги, источники и всѣ произведенія, находящіяся внутри или на поверхности земли. Принадлежности заводовъ и фабрикъ: заводскія и фабричныя строенія, посуда, орудія производства и инструменты, земли, лѣса, руды и пр. Принадлежности домовъ: полы, обои, камины, зеркала, вдѣланныя въ стѣны, вообще части домовъ, составляющія ихъ внутреннюю или наружную отдѣлку. Законъ признаетъ принадлежностями всѣхъ недвижимыхъ имуществъ акты укрѣпленія правъ на эти имущества: грамоты, крѣпости, межевые планы и т. д. Перечисленіе закона не слѣдуетъ считать исчерпывающимъ; въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ рѣшеніе вопроса о томъ, что признавать принадлежностью, исходитъ отъ суда. О принадлежностяхъ движимыхъ имуществъ законъ ничего не говоритъ.

Практическое значеніе раздѣленія имуществъ на главныя и принадлежностныя состоитъ въ томъ, что судьба принадлежности опредѣляется судьбою главной вещи. Если главное имущество—недвижимое, то и принадлежность считается недвижимой. Если право собственности по главной вещи передается однимъ лицомъ другому, то переходитъ само собою и право собственности по принадлежности (развѣ это устраняется особымъ соглашеніемъ контрактовъ).

2440. **Имущества раздѣльныя и нераздѣльныя.** Нераздѣльными имуществами называются такія вещи, которыя не могутъ быть раздроблены безъ поврежденія ихъ существа или безъ нарушенія ихъ главнаго назначенія, или которыя не подлежатъ раздробленію по закону. Всѣ остальныя имущества признаются раздѣльными.

Нераздѣльными по закону признаются: фабрика, заводъ, лавка, домъ съ дворомъ, аренды, т. е. недвижимыя имущества, предоставленныя государствомъ какому-либо лицу во временное пользованіе, золотоносные пріиски на казенныхъ земляхъ, отведенные частному лицу исключительно для цѣлей разработки, маіоратныя имѣнія, желѣзныя дороги со всѣми ихъ принадлежностями, участки земли (не болѣе 8 десятинъ), отведенные государственнымъ крестьянамъ въ 1869 г. и малоимущимъ дворянамъ въ 1803 г.

Практическое значеніе этого раздѣленія имуществъ выражается въ томъ, что нераздѣльное имущество отчуждается и пріобрѣтается, какъ одно цѣлое, и не подлежитъ раздѣлу при открытіи наслѣдства.

2441. **Имущества родовыя и благопріобрѣтенныя.** Это раздѣленіе имѣетъ большое значеніе въ нашемъ законодательствѣ, какъ мы видѣли уже при изложеніи семейнаго и наслѣдственнаго правъ.

Родовыми имуществами называются имущества, пріобрѣтенныя путемъ законнаго наслѣдованія или, хотя и по духовному завѣщанію, но законнымъ наслѣдникомъ прежняго собственника. Къ родовымъ причисляются также имущества, купленныя у родственниковъ, у которыхъ они были родовыми, и имущества, пріобрѣтенныя по выкупу. Благопріобрѣтенными имуществами признаются всѣ прочія имущества, какъ недвижимыя, такъ и движимыя.

Въ основѣ раздѣленія имуществъ на родовыя и благопріобрѣтенныя лежитъ уступка древнимъ правовымъ воззрѣніямъ. Въ древней Руси недвижимое имущество почиталось собственностью цѣлаго рода, такъ что владѣлецъ его, безъ согласія на то со стороны членовъ, не могъ отчудить имущества. Во всякомъ случаѣ родичамъ предоставлялось право возвращать имущество въ свой родъ путемъ выкупа.

По нынѣшнему законодательству, право распоряженія родовыми имуществами подлежитъ нѣкоторымъ ограниченіямъ. Родовыя имущества не могутъ быть подарены или завѣщаны иному лицу, кромѣ ближайшаго законнаго наслѣдника собственника; имущества, перешедшія къ чужеродцу, подлежатъ выкупу въ теченіе трехъ лѣтъ. Наука гражданскаго права и судебная практика считаютъ понятіе о родовыхъ имуществахъ несовмѣстимымъ съ современнымъ развитіемъ гражданственности [1]).

Наше законодательство содержитъ слѣдующія постановленія о выкупѣ родовыхъ имуществъ:

Родовое имущество, отчужденное чужеродцу, подлежитъ выкупу. Не подлежитъ выкупу родовое имущество, проданное съ публичнаго торга или оставшееся за взыскателемъ. Выкупщикомъ можетъ быть только лицо, принадлежащее къ тому роду, въ которомъ находилось имущество до отчужденія чужеродцу, но не самъ отчуждатель, а его ближайшій законный наслѣдникъ (ст. 1355). При жизни отчуждателя, его нисходящіе родственники не имѣютъ права выкупа; оно принадлежитъ только родственникамъ боковыхъ линій. Имущество выкупается у чужеродца, независимо отъ того, куплено-ли оно имъ самимъ, или перешло къ нему впослѣдствіи. Срокъ выкупа—три года со дня совершенія купчей крѣпости. Вознагражденіе собственника-чужеродца исчисляется по цѣнѣ, указанной въ купчей крѣпости лицомъ, у котораго выкупается родовое имущество. Кромѣ того, собственникъ имѣетъ право на вознагражденіе за произведенныя въ имуществѣ улучшенія и за крѣпостныя

[1]) Вопросъ о родовыхъ имуществахъ подробно разсматривается въ „Курсѣ гражданскаго права", составленномъ извѣстнымъ ученымъ юристомъ К. П. Побѣдоносцевымъ.

пошлины, уплаченныя имъ при его пріобрѣтеніи. Заявленіе о желаніи выкупа подается окружному суду; при этомъ вносится сумма, означенная въ купчей крѣпости и крѣпостныя пошлины въ двойномъ размѣрѣ (исключая потомственныхъ дворянъ, которые отъ нихъ свободны). Судъ извѣщаетъ владѣльца, который обязанъ въ мѣсячный срокъ представить свои объясненія. При отсутствіи спора, опредѣленіе о выкупѣ постановляется въ охранительномъ порядкѣ; если же во время разсмотрѣнія дѣла возникаетъ споръ, то судебное рѣшеніе постановляется въ порядкѣ исковомъ.

2442. **Маіоратныя имущества.** Такъ называются дворянскія неотчуждаемыя недвижимыя имущества, переходящія къ наслѣдникамъ по праву первородства. Нашему законодательству извѣстны два главныхъ вида маіоратныхъ имуществъ: имѣнія заповѣдныя и имѣнія, жалуемыя подъ именемъ маіоратовъ въ западныхъ губерніяхъ. Заповѣдныя имѣнія могутъ быть наслѣдственно-заповѣдуемыя и временно-заповѣдуемыя.

Для установленія наслѣдственно-заповѣдуемыхъ имѣній требуется: 1) Высочайшее повелѣніе; 2) принадлежность просителя къ Россійскому потомственному дворянству; 3) имѣніе должно имѣть не менѣе 5,000 и не болѣе 100,000 десятинъ или по десятилѣтней сложности приносить въ годъ не менѣе 6,000 руб. дохода и не болѣе 200,000 руб; 4) родовое имѣніе можетъ быть обращено въ заповѣдное лишь въ части, причитающейся лицу, къ которому оно должно перейти по праву законнаго наслѣдованія; 5) если имѣніе заложено, требуется согласіе залогопринимателя; 6) матеріальное положеніе остальныхъ членовъ семьи учредителя заповѣднаго имѣнія должно быть вполнѣ обезпечено.

Владѣлецъ заповѣднаго имѣнія не имѣетъ права распоряженія, т. е. не можетъ ни отчуждать его, ни закладывать. Изъ этого правила допускаются нѣкоторыя исключенія, но лишь въ крайнихъ случаяхъ. Заповѣдное имѣніе переходитъ по наслѣдству нераздѣльно къ лицу, означенному въ учредительномъ актѣ, а затѣмъ къ законнымъ наслѣдникамъ его и послѣдующихъ владѣльцевъ по праву первородства и съ предпочтеніемъ мужской линіи передъ женской. Заповѣдность имѣнія прекращается не иначе, какъ по Высочайшему повелѣнію, послѣ чего имѣніе становится родовымъ.

Для установленія временно-заповѣдныхъ имѣній требуется: 1) желаніе собственника, выразившееся въ нотаріальномъ актѣ, причемъ старшій нотаріусъ налагаетъ на имѣніе запрещеніе; 2) принадлежность учредителя къ Россійскому потомственному дворянству; 3) имѣніе должно заключать въ себѣ усадьбу съ хозяйственными постройками; 4) размѣры имѣнія должны соотвѣтствовать цензу, опредѣленному для участія въ дворянскихъ выборахъ, но во всякомъ случаѣ не превышать 10,000 десятинъ земли; стоимость не должна быть ниже 15,000 руб.; 5) имѣніе не должно быть въ залогѣ у частнаго лица, если оно заложено въ дворянскомъ банкѣ, то требуется согласіе банка; 6) участь остальныхъ дѣтей должна быть обезпечена; это не требуется, если имѣніе стоитъ менѣе 25,000 руб.; законъ также довольствуется согласіемъ всѣхъ совершеннолѣтнихъ наслѣдниковъ учредителя.

Права владѣльца въ данномъ случаѣ почти ничѣмъ не отличаются отъ правъ владѣльца наслѣдственно-заповѣдныхъ имѣній. Заповѣдность временная прекращается болѣе легкими и простыми способами: старшій нотаріусъ снимаетъ запрещеніе и публикуетъ о прекращеніи заповѣдности въ газетахъ.

Что касается до имѣній, пожалованныхъ подъ именемъ маіоратовъ въ западныхъ губерніяхъ, то право пользованія ими подлежитъ нѣкоторымъ ограниченіямъ. Дозволяется сдавать въ аренду запасные участки на срокъ не болѣе 6 лѣтъ; залогъ воспрещенъ безусловно; надъ осуществленіемъ права пользованія наблюдаетъ администрація, которая можетъ при дурномъ управленіи на время отобрать имѣніе. Въ остальномъ узаконенія относительно этихъ имѣній и заповѣдныхъ сходны между собою.

2443. **Имущества замѣнимыя и незамѣнимыя.** Къ первому роду принадлежатъ имущества, опредѣляемыя только по количеству и качеству, т. е. вѣсомъ, мѣрою или счетомъ, напримѣръ: хлѣбъ, деньги и пр. Ко второму роду принадлежатъ вещи, не замѣняющія другъ друга, напримѣръ: собака, другое животное, столъ, золотая брошь и пр.

2444. **Имущества потребляемыя и непотребляемыя.** Къ первому роду принадлежатъ вещи, которыхъ назначеніе состоитъ въ потребленіи ихъ: напитки, съѣстные припасы; ко второму роду относятся такія вещи, какъ напр. металлическія издѣлія, платье и пр. На практикѣ это раздѣленіе имѣетъ большое значеніе, такъ какъ нѣкоторыя сдѣлки возможны только по отношенію къ потребляемымъ имуществамъ, другія — только относительно непотребляемыхъ вещей.

2445. **Имущества тлѣнныя и нетлѣнныя.** Къ тлѣннымъ имуществамъ причисляются вещи, подвергающіяся скорой и легкой порчѣ: мѣховыя вещи, съѣстные припасы и т. п. Къ нетлѣннымъ вещамъ относятся напр. металлы, каменья и пр. Практическое значеніе это раздѣленіе получаетъ въ связи съ опредѣленіями закона относительно опеки, конкурса и взысканій. Опекунъ имѣетъ право собственной властью продать тлѣнныя вещи опекаемаго; тлѣнныя вещи несостоятельнаго должника подвергаются продажѣ немедленно, даже до учрежденія конкурснаго управленія; наконецъ, при взысканіяхъ судебный приставъ назначаетъ кратчайшій срокъ на продажу тлѣнныхъ имуществъ.

2446. **Имущества государственныя, общественныя и частныя** различаются по принадлежности имущества тому или другому субъекту права. Практическаго значенія это раздѣленіе не имѣетъ. Государственныя имущества раздѣляются еще на удѣльныя, доходы съ которыхъ идутъ на содержаніе членовъ Императорской фамиліи, и дворцовыя, составляющія собственность Царствующаго Императора.

Познакомившись съ различными видами имуществъ по русскому законодательству, мы перейдемъ теперь къ изложенію вещныхъ правъ.

II. Право собственности.

2447. **Содержаніе права собственности.** Право собственности представляетъ собою самое важное изъ всѣхъ вещныхъ правъ и образуетъ основу всего современнаго общественнаго строя. Вмѣстѣ съ тѣмъ, оно оказываетъ громадное вліяніе на экономическое развитіе цивилизованныхъ народовъ и въ новѣйшее время создало такъ называемую капиталистическую промышленность, возникшую благодаря сосредоточенію богатствъ въ рукахъ отдѣльныхъ лицъ предпринимателей. Можно сказать, что общество немыслимо безъ существованія права собственности, безъ признанія его неприкосновенности.

Въ нашемъ законодательствѣ понятіе о правѣ собственности установилось только въ новѣйшее время при Екатеринѣ II. Первоначальное понятіе о правѣ собственности, развиваясь изъ владѣнія, обыкновенно связывается съ понятіемъ фактическаго господства надъ вещью. Вотъ почему еще и теперь владѣніе смѣшивается у насъ съ собственностью, и вѣчное и потомственное

владѣніе означаетъ право собственности.

Ст. 420 т. X ч. 1 опредѣляетъ право собственности слѣдующимъ образомъ:

> Кто, бывъ первымъ пріобрѣтателемъ имущества, по законному укрѣпленію его въ частную принадлежность, получилъ власть, въ порядкѣ гражданскими законами установленномъ, исключительно и независимо отъ лица посторонняго владѣть, пользоваться и распоряжаться онымъ вѣчно и потомственно, доколѣ не передастъ сей власти другому, или кому власть сія отъ перваго пріобрѣтателя дошла непосредственно или черезъ послѣдующія законныя передачи и укрѣпленія: тотъ имѣетъ на сіе имущество право собственности.

Опредѣленіе закона представляется исчерпывающимъ. Такимъ образомъ, содержаніе права собственности составляютъ: право владѣнія, право пользованія и право распоряженія.

Разсмотримъ эти составныя части права собственности каждую въ отдѣльности.

2448. **Право владѣнія.** Обладая правомъ собственности, лицо можетъ состоять въ непосредственномъ фактическомъ отношеніи къ вещи, т. е. владѣть ею. Но владѣніе возможно и безъ права собственности, чисто-фактическое; воръ, укравшій вещь, владѣетъ ею, но не имѣетъ права собственности.

При наличности извѣстныхъ условій, фактическое владѣніе переходитъ въ юридическое. Давностное владѣніе вещью даетъ на нее право собственности; относительно движимыхъ вещей законъ предполагаетъ за владѣльцемъ право собственности и т. д.

Нашъ законъ, охраняющій владѣніе, хотя бы и незаконное, отъ насилія и самоуправства, различаетъ три вида владѣнія: владѣніе давностное, добросовѣстное и недобросовѣстное. Давностное владѣніе влечетъ за собою пріобрѣтеніе права собственности по давности. Добросовѣстное владѣніе предполагаетъ искреннее, хотя и невѣрное представленіе владѣльца о своемъ правѣ владѣнія. Недобросовѣстное владѣніе, въ противоположность добросовѣстному, представляется незаконнымъ, нарушающимъ чье-либо право, при условіи сознанія своей недобросовѣстности владѣльцемъ. Такое владѣніе бываетъ самовольнымъ, насильственнымъ, или подложнымъ (ст. 525—528).

Понятіе владѣнія заключаетъ въ себѣ два момента: матеріальный и духовный. Владѣлецъ долженъ чѣмъ-либо обнаружить свое фактическое господство надъ вещью, и, съ другой стороны, долженъ сознавать свое право, проявлять намѣреніе распоряжать вещью, какъ своею.

Владѣніе, какъ составная часть права собственности, тоже проявляется въ матеріальномъ отношеніи лица къ вещи, но представляетъ собою фактическое осуществленіе права собственности. Если право владѣнія передается стороннему лицу, то получаетъ самостоятельное значеніе, хотя и производится отъ права собственности, напримѣръ, при отдачѣ имущества въ закладъ и т. п.

2449. **Право пользованія**, какъ составная часть права собственности, играетъ наибольшую роль; пользоваться имуществомъ значитъ употреблять его на удовлетвореніе какихъ-либо потребностей. При этомъ надо имѣть въ виду, что право пользованія, какъ составная часть права собственности, не соединяется съ правомъ распоряженія вещью. Такъ, напримѣръ, часто бываетъ, что право пользованія выдѣляется изъ права собственности. Тогда то получаетъ практическое значеніе различіе между непосредственнымъ пользованіемъ вещью и пользованіемъ ея плодами. Если кому-либо предоставлено право пользованія лошадью, то онъ не имѣетъ права на приплодъ ея, потому что лошадь сама непосредственно служитъ для удовлетворенія тѣхъ или иныхъ потребностей. Съ другой стороны, если кому-либо предоставлено право пользованія фруктовымъ садомъ, то онъ пріобрѣтаетъ право собственности на плоды, по снятіи ихъ съ деревьевъ.

2450. **Право распоряженія,** какъ составная часть права собственности, заключается въ правѣ прекращенія собственности, т. е. уничтоженія вещи, отчужденія ея и пр. Въ правѣ распоряженія осуществляется наибольшая власть собственника надъ имуществомъ. Наше законодательство допускаетъ выдѣлъ права распоряженія изъ права собственности при выдачѣ довѣренности на отчужденіе вещи (ст. 542).

III. Ограниченія права собственности.

2451. **Право участія общаго и частнаго въ пользованіи чужимъ имуществомъ.** Право собственности не представляется полнымъ господствомъ лица надъ вещью, но подлежитъ нѣкоторымъ ограниченіямъ, установленнымъ въ силу различныхъ мотивовъ, руководившихъ законодателемъ.

Право участія, какъ ограниченіе права собственности, раздѣляется на общее и частное. Право участія общаго установлено въ пользу всѣхъ и каждаго, а право участія частнаго — въ пользу нѣкоторыхъ опредѣленныхъ лицъ.

Право участія общаго имѣетъ въ виду высшій государственный интересъ, которому подчиняются интересы собственника, какъ частнаго лица. Ограниченія права собственности по нашему закону (ст. 433) касаются исключительно недвижимыхъ имуществъ, такъ какъ они составляютъ часть государственной территоріи и обусловливаютъ возможность столкновенія частныхъ, государственныхъ и общественныхъ интересовъ.

Нашъ законъ устанавливаетъ слѣдующія права участія общаго: 1) собственникъ поземельнаго участка, черезъ который пролегаетъ дорога, не вправѣ препятствовать свободному проходу, провозу и проѣзду по дорогѣ: вслѣдствіе этого онъ обязанъ воздерживаться отъ запахиванія дороги, не долженъ рыть ямъ по ней и пр. По силѣ ст. 435 т. X хозяева прогоняемаго скота имѣютъ право пользоваться подножнымъ кормомъ только на большихъ дорогахъ; собственники поземельныхъ участковъ, прилегающихъ къ этимъ дорогамъ, не имѣютъ права скашивать и вытравлять траву, растущую на пространствѣ мѣрной дороги. Во избѣжаніе порчи полей и потравы хлѣба законъ предписываетъ огораживать или обрывать канавами дачи отъ дороги. Въ случаѣ неисполненія этого предписанія закона, владѣлецъ участка лишается права на взысканіе вознагражденія за убытки, причиненные потравой хлѣба или порчей луговъ и полей. 2) Владѣлецъ поземельнаго участка, прилегающаго къ судоходной рѣкѣ не вправѣ препятствовать свободному плаванію по рѣкѣ; запрещается строить на судоходной рѣкѣ плотины, заколы или другіе перегороды, отъ которыхъ рѣки засариваются. На малыхъ рѣкахъ запрещается прибрежнымъ владѣльцамъ строить мосты на козлахъ, жердяхъ и слабыхъ сваяхъ; дозволяется строить только постоянные мосты, не препятствующіе сплаву дровъ и бревенъ, или содержать разводные живые мосты или перевозные плоты. Въ сущности только ограниченія прибрежныхъ владѣльцевъ относительно пользованія малыми рѣками составляютъ право участія общаго. Большія судоходныя рѣки считаются собственностью государства. 3) По силѣ ст. 437, 438, 441 т. X, владѣлецъ поземельнаго участка, прилегающаго къ судоходной рѣкѣ или озеру, рыболовство въ которомъ ему не принадлежитъ, на пространствѣ 10 саженъ обязанъ допускать проходъ и проѣздъ людямъ, занимающимся подъемомъ рѣчныхъ судовъ, дозволять баркамъ и другимъ судамъ оста-

навливаться у береговъ, причаливать къ нимъ и выгружать свои товары безъ всякой платы, пользоваться подножнымъ кормомъ на пространствѣ бечевника, ловцамъ рыбы имѣть пристанище и осушивать снасти, вообще не препятствовать употребленію бечевника и не повреждать его.

Ограниченія права собственности правами участія частнаго установлены въ пользу сосѣдей недвижимыхъ имуществъ, строеній и пр.

Законъ говоритъ о слѣдующихъ правахъ участія частнаго: 1) если дача окружена другими поземельными участками, и нѣтъ возможности пробраться въ дачу, какъ только черезъ чужіе участки, или если въ дачѣ нѣтъ воды, то хозяева сосѣднихъ поземельныхъ участковъ обязаны дозволять проходъ, проѣздъ и прогонъ скота на водопой чрезъ свои дачи. 2) Хозяинъ поземельнаго участка не вправѣ поднимать запрудами рѣчную воду, если этимъ останавливается ходъ мельницы, устроенной сосѣдомъ. 3) Хозяинъ поземельнаго участка, смежнаго съ землями, временно занятыми для веденія какого-либо предпріятія, не вправѣ препятствовать пользованію своимъ участкомъ.

Другія ограниченія права собственности правами участія частнаго разсчитаны на предупрежденіе нарушенія права собственности сосѣда.

Сюда относятся слѣдующія постановленія: 1) Хозяинъ поземельнаго участка, прилегающаго къ рѣкѣ, не вправѣ поднимать ея воду и тѣмъ затоплять сосѣдніе поземельные участки. 2) Собственникъ прибрежнаго поземельнаго участка не вправѣ примыкать плотины къ противоположному берегу рѣки, принадлежащему другому лицу. 3) Домохозяинъ не вправѣ устраивать скатъ крыши на дворъ сосѣда, лить воду и сметать соръ на дворъ его, не вправѣ пристраивать поварню къ стѣнѣ сосѣда и дѣлать окна на его дворъ въ стѣнѣ, находящейся на самой межѣ.

2452. **Ограниченіе права собственности относительно владѣнія** обыкновенно соединяется съ ограниченіемъ его относительно права пользованія. Лицо не только не владѣетъ имуществомъ, но и не пользуется имъ. Такія ограниченія по нашему законодательству установлены: при учрежденіи опеки надъ имуществомъ расточителя, несовершеннолѣтняго или умалишеннаго; при взысканіи по закладной, когда залогопринимателъ вступаетъ въ управленіе имѣніемъ съ правомъ пользованія доходами вмѣсто процентовъ и т. д.

Такъ называемое временное занятіе чужого имущества устанавливается для цѣлей созданія необходимаго съ государственной или общественной точки зрѣнія предпріятія или сооруженія. Это ограниченіе носитъ временный характеръ, и такъ какъ обыкновенно занятіе чужого имущества совершается противъ воли собственника, то требуется Высочайшее на то повелѣніе. Срокъ занятія чужого имущества—наибольшій 3 года. Собственникъ получаетъ вознагражденіе въ размѣрѣ 6% стоимости имущества и по истеченіи 3 лѣтъ въ правѣ требовать: 1) возвращенія имущества или отчужденія по правиламъ экспропріаціи и 2) вознагражденія въ случаѣ пониженія стоимости имущества.

Ограниченія права собственности относительно пользованія иногда не сопровождаются ограниченіями права владѣнія. Такъ, собственникъ лѣса въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ не вправѣ производить хищнической рубки, корчевать пни и корни, если почвѣ угрожаютъ обвалы, не вправѣ пасти скотъ въ вырубкахъ и молодникахъ и т. д. На нѣкоторыхъ животныхъ собственнику земли вовсе воспрещается охотиться, на другихъ онъ не вправѣ производить охоту внѣ сроковъ, установленныхъ закономъ. Работы въ пріискахъ или рудникахъ производятся исключительно по проектамъ, утвержденнымъ окружнымъ горнымъ вѣдомствомъ. Указанныя мѣры носятъ по преимуществу полицейскій характеръ и введены по соображеніямъ чисто финансоваго свойства, съ цѣлью предохранить государственное хозяйство отъ хищническаго истребленія, связаннаго съ выгодами исключительно частныхъ лицъ.

Нерѣдко право собственности ограничивается и относительно распоряженія. Таковы случаи, когда учреждается опека надъ имѣніемъ малолѣтняго, расточителя или умалишеннаго, причемъ право собственности ограничивается относительно всѣхъ своихъ составныхъ частей, т. е. владѣнія, пользованія и распоряженія. Какъ мы видѣли, собственникъ заповѣднаго имѣнія тоже стѣсненъ въ своемъ правѣ распоряженія.

2453. **Пожизненное владѣніе** имѣніемъ обнимаетъ право владѣнія и право пользованія безъ права распоряженія. Право пожизненнаго владѣнія принадлежитъ по закону родителямъ въ благопріобрѣтенномъ имуществѣ ихъ безпотомственно умершихъ дѣтей, а также и усыновителю по отношенію къ усыновленному. Пожизненное владѣніе по духовному завѣщанію принадлежитъ переживтему супругу въ родовомъ имѣніи умершаго, а также любому лицу въ благопріобрѣтенномъ имуществѣ по желанію завѣщателя. Пожизненный владѣлецъ долженъ всячески заботиться объ имѣніи, которымъ владѣетъ и пользуется: поддерживать и охранять его отъ разстройства и упадка, раціонально вести лѣсное хозяйство и пр. Передача пожизненнаго владѣнія можетъ совершаться по арендному договору при условіи соглашенія съ собственникомъ; въ противномъ случаѣ пожизненный владѣлецъ долженъ выговорить арендную плату лишь по истеченіи года, а самый договоръ обязателенъ для собственника въ теченіе 3 лѣтъ съ года смерти пожизненнаго владѣльца; если же договоръ не соотвѣтствуетъ доходности имѣнія или клонится къ уменьшенію его стоимости, то собственникъ имѣетъ право требовать уничтоженія аренднаго соглашенія. Пожизненное владѣніе прекращается: смертью владѣльца; расторженіемъ брака его съ супругомъ-завѣщателемъ, причемъ дѣло о расторженіи брака должно быть начато не позднѣе двухъ лѣтъ со дня смерти завѣщателя; отказомъ супруга отъ пожизненнаго владѣнія, послѣ чего онъ пріобрѣтаетъ право на полученіе указной части; продажей имѣнія за долги супруга-завѣщателя, причемъ если остается излишекъ, то онъ вносится въ банкъ на имя собственника имѣнія, а пожизненный владѣлецъ получаетъ съ него проценты. Стоимость права пожизненнаго владѣнія опредѣляется 10-лѣтней сложностью дохода съ имѣнія. Долги супруга-завѣщателя, необезпеченные имѣніемъ, взыскиваются съ наслѣдника-собственника и съ пожизненнаго владѣльца по соразмѣрности, въ зависимости отъ стоимости права пожизненнаго владѣнія и общей стоимости всего наслѣдства.

Что касается пожизненнаго владѣнія благопріобрѣтеннымъ имуществомъ по духовному завѣщанію, то законъ имъ вовсе не занимается: только на залогъ имѣнія пожизненный владѣлецъ, если ему такое право предоставлено, долженъ испросить разрѣшенія сената.

2454. **Наложеніе запрещенія и ареста на имущество.** Законъ говоритъ о запрещеніи, препятствующемъ совершенію купчихъ и закладныхъ крѣпостей, но запрещеніе на самомъ дѣлѣ обнимаетъ всѣ акты отчужденія. Цѣль запрещенія состоитъ въ обезпеченіи взысканія, которое можетъ быть предъявлено къ собственнику. Что касается ареста, то онъ лишаетъ собственника не только права отчужденія имущества, но и пользованія, а иногда и владѣнія. Движимое имущество описывается, за-

печатывается и иногда отбирается отъ собственника.

Запрещеніе на недвижимое имущество налагается по различнымъ поводамъ. Такъ, по силѣ ст. 1647 запрещеніе налагается при представленіи имущества въ залогъ, а при заключеніи договора подряда, поставки, займа и т. п. частнымъ лицомъ съ казною, запрещеніе на недвижимое имущество налагается при самой выдачѣ собственнику свидѣтельства старшаго нотаріуса о наличности имущества и его свободности. Кромѣ того, независимо отъ воли собственника, истецъ можетъ просить объ обезпеченіи иска наложеніемъ запрещенія, или о предварительномъ исполненіи, указавъ при этомъ на недвижимое имущество, на которое и налагается запрещеніе.

Запрещеніе налагается внесеніемъ запретительной статьи въ мѣстные сборники запретительныхъ и разрѣшительныхъ статей, т. е. документовъ, удостовѣряющихъ основаніе наложенія и снятія запрещенія. Сборники находятся въ вѣдѣніи старшаго нотаріуса. По прекращеніи повода къ наложенію запрещенія, оно снимается, и старшій нотаріусъ составляетъ о семъ отдѣльный документъ (разрѣшительную статью), дѣлая соотвѣтствующую отмѣтку въ сборникѣ запретительныхъ статей.

Хотя запрещеніе ограничиваетъ собственника въ правѣ распоряженія имуществомъ, но обыкновенно заложенныя недвижимыя имущества свободно отчуждаются другимъ лицамъ съ переводомъ на нихъ долга залогопринимателю.

Запрещеніе на движимое имущество, арестъ, налагается по тѣмъ же поводамъ, что и запрещеніе на имущество недвижимое. Арестованное имущество описывается и оцѣнивается, при закладѣ передается кредитору (ст. 1671) или, по соглашенію между сторонами, остается у должника. Арестъ производится по распоряженію суда судебнымъ приставомъ.

IV. Виды права собственности.

2455. **Полное и неполное право собственности.** Подъ полнымъ правомъ собственности законъ разумѣетъ соединеніе въ лицѣ собственника всѣхъ составныхъ частей права собственности: правъ владѣнія, пользованія и распоряженія. Неполнымъ правомъ собственности называется право собственности, остающееся за выдѣломъ владѣнія или пользованія, или за ограниченіемъ распоряженія.

2456. **Отдѣльная и общая собственность.** Право собственности называется отдѣльнымъ, когда принадлежитъ одному лицу, и общимъ, когда принадлежитъ нѣсколькимъ лицамъ, а право собственности нельзя считать общимъ. Напримѣръ, вещь принадлежитъ юридическому лицу, во главѣ котораго стоятъ нѣсколько лицъ, а право собственности въ данномъ случаѣ представляется отдѣльнымъ, потому что юридическое лицо признается единымъ субъектомъ права.

Нѣтъ общей собственности, если отдѣльные крестьяне владѣютъ и пользуются сообща землею, а право собственности на эту землю принадлежитъ общинѣ, какъ юридическому лицу. На этомъ принципѣ основано общинное землевладѣніе у крестьянъ въ Россіи, оффиціально признанное закономъ послѣ великаго освободительнаго акта 19 февраля 1861 года.

2457. **Общинное землевладѣніе.** Земля принадлежитъ на правѣ собственности общинѣ, которая можетъ продать надѣльную землю, но при этомъ должна заручиться согласіемъ $^2/_3$ числа членовъ и разрѣшеніемъ правительства; залогъ общинной земли безусловно воспрещенъ. Отдѣльнымъ членамъ общины принадлежитъ лишь право пользованія, а иногда и право владѣнія; это право можетъ быть продано только лицамъ, приписаннымъ къ сельскимъ обществамъ.

Необходимо различать: 1) усадебную землю, которая состоитъ въ наслѣдственномъ пользованіи и владѣніи члена общины; всѣ постройки на усадебной землѣ и все, что на ней посѣяно, составляетъ собственность крестьянина. 2) Пахатную землю, которая распредѣляется по числу взрослыхъ работниковъ или по числу душъ. Раздѣлъ земли между членами общины происходитъ періодически, но для передѣловъ требуется согласіе $^2/_3$ числа членовъ, и совершаться они могутъ не болѣе одного раза въ теченіе 12 лѣтъ. Крестьянинъ, улучшившій свой участокъ, можетъ вновь требовать его для себя или вмѣсто него худшій участокъ и вознагражденіе. 3) Сѣнокосы, — правила относительно сѣнокосовъ установлены тѣ же, что и относительно пахатной земли. 4) Выгоны, т. е. пастбища для скота, которыя находятся въ общемъ пользованіи и не подлежатъ передѣлу.

2458. **Общая собственность** составляетъ одно изъ наиболѣе трудныхъ понятій въ юриспруденціи. Вещь, подлежащую общему праву собственности, надо представлять себѣ нераздѣльной, но не въ томъ смыслѣ, чтобы ее дѣйствительно нельзя было раздѣлить. Въ данномъ случаѣ нѣсколько лицъ являются субъектами одного и того же права собственности, и каждому изъ нихъ принадлежитъ извѣстная идеальная, хотя бы и неодинаковая доля вещи, причемъ нельзя указать, которая именно часть вещи ему принадлежитъ. Всѣ собственники владѣютъ, пользуются и распоряжаются вещью соразмѣрно долѣ каждаго, причемъ осуществленіе права собственности на вещи, предполагаетъ единогласное участіе всѣхъ собственниковъ.

Отличительные признаки общей собственности заключаются въ слѣдующемъ: всѣ собственники управляютъ имуществомъ по общему между собою согласію; или они предоставляютъ управленіе одному лицу и дѣлятъ доходы съ имущества соразмѣрно долѣ каждаго. Каждый собственникъ вправѣ отчудить свою долю или представить ее въ залогъ; но при этомъ другіе сособственники имѣютъ право предпочтительной покупки, т. е. могутъ заплатить за долю по оцѣнкѣ и пріобрѣсти ее въ свою собственность. Наряду съ правомъ предпочтительной покупки, законъ признаетъ за собственниками также и право предпочтительнаго залогопринимательства.

Общая собственность прекращается, когда выбываютъ всѣ сохозяева исключая одного, или когда вещь дѣлится между сохозяевами. Въ послѣднемъ случаѣ чрезвычайно важное значеніе имѣетъ дѣленіе имуществъ на раздѣльныя и нераздѣльныя. Только первыя подлежатъ раздѣлу. Самый раздѣлъ совершается по согласію сохозяевъ или по распоряженію суда. О полюбовномъ раздѣлѣ составляется особый актъ, такъ называемая раздѣльная запись.

2459. **Литературная собственность** или авторское право. Ст. 420 т. X пр. 2 относитъ къ видамъ права собственности также и авторское право, которое имѣетъ свои особенности, такъ какъ предметомъ его является не вещь, какъ объектъ внѣшняго матеріальнаго міра, а мысль, идея, воплощенная въ извѣстную форму. По опредѣленію закона, авторское право есть право воспроизведенія и размноженія литературнаго, художественнаго и музыкальнаго произведенія авторомъ или его юридическимъ преемникомъ.

Постановленія нашего закона объ авторскомъ правѣ отличаются сбивчивостью и неполнотою. Въ общемъ надо признать, что литературная собственность слабо ограждается въ Россіи отъ посягательствъ со стороны всякаго рода любителей воспользоваться чужимъ трудомъ.

Авторское право принадлежитъ автору, т. е. творцу литературнаго произведенія, художнику, композитору, граверу и пр. Авторъ можетъ уступить свое право по издательскому договору, но если онъ прибавитъ или измѣнитъ по крайней мѣрѣ $^2/_3$ своего произведенія или придастъ ему иную форму, то никакія условія, заключенныя съ издателемъ, не лишаютъ его права выпустить свое произведеніе новымъ изданіемъ. Всѣ лица, къ которымъ перешло авторское право, должны заявить о томъ: находящіеся въ Россіи въ теченіе года, а находящіеся за границей въ теченіе двухъ лѣтъ со дня смерти автора. Авторъ пользуется своимъ правомъ пожизненно, а его преемники только въ теченіе 50 лѣтъ со дня смерти автора или со времени выхода въ свѣтъ произведенія, при жизни неизданнаго.

Предметомъ авторскаго права является литературное, художественное, музыкальное произведеніе. Нашъ законъ разрѣшаетъ въ хрестоматіяхъ перепечатывать отдѣльныя статьи безъ согласія авторовъ, повторять гравюры и пр.

Содержаніе авторскаго права заключается въ правѣ издавать и продавать литературныя произведенія; повторять, издавать и размножать художественныя произведенія; издавать и разрѣшать исполненіе музыкальныхъ произведеній.

Охраняется авторское право какъ уголовнымъ, такъ и гражданскимъ искомъ. Гражданскій искъ заключается въ вознагражденіи за убытки. Въ случаѣ самовольнаго изданія произведенія, уже ранѣе изданнаго, убытки исчисляются по соображенію дѣйствительной платы за все изготовленіе экземпляровъ самовольнаго изданія съ продажною цѣною, объявленною законнымъ издателемъ. Средствами уголовной защиты являются преслѣдованія по обвиненію въ плагіатѣ и въ контрафакціи.

Въ 1886 году въ Бернѣ, въ Швейцаріи заключена конвенція между всѣми европейскими и американскими государствами по вопросу объ охранѣ международнаго авторскаго права. Авторы получаютъ вознагражденіе за переводы ихъ произведеній на иностранные языки. Россія къ Бернской конвенціи не примкнула. За и противъ участія Россіи въ конвенціи раздается много голосовъ. Съ одной стороны противъ участія Россіи въ международной охранѣ авторскаго права говоритъ то обстоятельство, что большинство научныхъ сочиненій, не говоря уже о беллетристическихъ, принадлежитъ перу иностранныхъ писателей, такъ что намъ за переводы пришлось бы уплачивать иностранцамъ весьма значительныя суммы денегъ. Съ другой стороны, наводненіе книжнаго рынка переводной литературой вредно отражается на національномъ творчествѣ и на вкусахъ русской читающей публики. Большинство сочиненій переведено сквернымъ языкомъ; въ погонѣ за дешевизной издатели нисколько не заботятся о литературномъ стилѣ и приглашаютъ малограмотныхъ сотрудниковъ къ участію въ своихъ изданіяхъ за мизерную плату. Помимо этого, стремясь удовлетворить вкусамъ читателя средняго разбора, русскіе книжники выпускаютъ массу произведеній лубочнаго характера: бульварные и уголовные романы и т. д.

V. Пріобрѣтеніе права собственности.

2460. **Условія и способы пріобрѣтенія права собственности.** Общія условія пріобрѣтенія права собственности ничѣмъ не отличаются отъ условій пріобрѣтенія вообще всякихъ правъ. Однако, законодательство устанавливаетъ нѣкоторыя ограниченія относительно лицъ, могущихъ пріобрѣсти право собственности. Такъ, законъ говоритъ, что заповѣдныя имѣнія могутъ быть

пріобрѣтаемы только лицами, принадлежащими къ дворянскому сословію. Церкви и монастыри могутъ пріобрѣтать недвижимое имущество не иначе, какъ съ Высочайшаго на то соизволенія.

Что касается способовъ пріобрѣтенія собственности, то наше законодательство признаетъ безмездные и возмездные способы. Однако, такое дѣленіе не совсѣмъ точно, и для лучшаго уясненія вопроса мы воспользуемся классификаціей, предложенной профессоромъ Д. И. Мейеромъ, который различаетъ способы пріобрѣтенія права собственности при посредствѣ владѣнія и способы пріобрѣтенія этого права независимо отъ владѣнія.

Къ числу первыхъ относятся: передача, давность, военная добыча и находка.

2461. **Передача** есть актъ, при посредствѣ котораго вещь изъ владѣнія одного лица переходитъ во владѣніе другого лица, пріобрѣтающаго на нее право собственности. Передача всегда имѣетъ источникомъ какую-либо сдѣлку, составляющую ея законное основаніе, напримѣръ, куплю-продажу, дареніе и пр.

Передача различается по роду имуществъ, относительно которыхъ совершается актъ. Передача недвижимаго имущества обыкновенно называется вводомъ во владѣніе, который совершается судебною властью. Лицо представляетъ окружному суду по мѣсту нахожденія имущества актъ укрѣпленія и проситъ о вводѣ во владѣніе. Судъ, по удостовѣреніи въ соблюденіи всѣхъ условій, предписанныхъ закономъ, постановляетъ рѣшеніе о вводѣ просителя во владѣніе. Послѣдній обращается тогда къ судебному приставу, или къ мировому судьѣ или къ земскому начальнику, который въ присутствіи новаго владѣльца и сосѣдей составляетъ вводный листъ, подписываемый всѣми присутствующими. О совершенномъ вводѣ представитель судебной власти отмѣчаетъ на актѣ укрѣпленія и извѣщаетъ о томъ старшаго нотаріуса. День отмѣтки старшимъ нотаріусомъ въ реестрѣ крѣпостныхъ дѣлъ считается днемъ передачи и укрѣпленія правъ на имущество.

По отношенію къ движимому имуществу передача называется вручеміемъ.

2462. **Давность.** Статья 557-я т. X. ч. 1, опредѣляетъ, что безспорное, спокойное и непрерывное владѣніе вещью въ видѣ собственности въ теченіе десяти лѣтъ обращается въ право собственности. Подъ безспорнымъ владѣніемъ разумѣется владѣніе, не оспариваемое искомъ. Вѣроятно то же значеніе имѣетъ и спокойное владѣніе. Что касается непрерывности владѣнія, то это значитъ, что лицо въ теченіе всего давностнаго срока не должно переставать владѣть вещью. Выраженіе законодателя: „владѣніе въ видѣ собственности“ возбуждало множество разногласій въ средѣ нашихъ юристовъ. Въ новѣйшее время сенатъ разъяснилъ, что давностный владѣлецъ долженъ владѣть отъ своего имени, а не отъ имени другого собственника имущества. Вотъ почему казенныя земли никогда не могутъ перейти въ собственность частнаго лица, хотя бы онъ владѣлъ ими безспорно, спокойно и непрерывно въ теченіе 10 лѣтъ.

Въ нѣкоторыхъ случаяхъ теченіе давности пріостанавливается. Если собственникомъ вещи, подлежащей давностному владѣнію, является лицо несовершеннолѣтнее, то на все время несовершеннолѣтія собственника теченіе давности пріостанавливается, но съ наступленіемъ совершеннолѣтія оно продолжается. Такимъ образомъ, давностному владѣльцу зачитывается время владѣнія при прежнемъ собственникѣ. Перерывъ теченія давностнаго срока лежитъ на обязанности опекуна, который въ противномъ случаѣ долженъ вознаградить опекаемаго за убытки.

Нѣкоторыя имущества по опредѣленію законодательства не подлежатъ давности. Сюда относятся: 1) межи генеральнаго межеванія; 2) заповѣдныя имѣнія; 3) дворцовыя имущества ни въ цѣломъ, ни въ частяхъ.

Обыкновенно право собственности признается за давностнымъ владѣльцемъ въ случаѣ предъявленія спора со стороны прежняго хозяина, но, съ другой стороны, владѣлецъ можетъ просить окружный судъ признать за нимъ право собственности и выдать актъ укрѣпленія. При этомъ судъ, постановивъ рѣшеніе въ охранительномъ порядкѣ, предписываетъ выдать новому собственнику свидѣтельство на владѣніе и опредѣляетъ размѣръ крѣпостныхъ пошлинъ. Нотаріусъ, по взносѣ пошлинъ, выдаетъ свидѣтельство о владѣніи, которое представляется собственникомъ старшему нотаріусу для отмѣтки въ реестрѣ крѣпостныхъ дѣлъ.

2463. **Военная добыча.** Отнятіе у непріятеля вещей при условіи соблюденія извѣстныхъ правилъ, принятыхъ международнымъ правомъ, служитъ однимъ изъ способовъ пріобрѣтенія права собственности.

Право пріобрѣтенія добычи предоставляется только одному государству по отношенію къ другому. Добыча—собственность государства. Такимъ образомъ, сухопутную добычу можетъ пріобрѣсти армія, путемъ захвата непріятельской территоріи, а морскую—путемъ захвата судовъ непріятельскаго военнаго флота. Отдѣльныя лица не могутъ пріобрѣтать добычи. Лица, совершившія захватъ добычи, получаютъ (если добыча морская) призовое вознагражденіе.

Предметомъ военной добычи не могутъ быть вещи, принадлежащія частнымъ лицамъ; исключеніе допускается лишь относительно морской добычи, именно: торговыя суда могутъ быть захвачены, если они помогаютъ непріятелю провозомъ войскъ, контрабанды и пр.

Самое пріобрѣтеніе добычи можетъ быть совершено при непремѣнномъ условіи захвата, но относительно морской добычи требуется еще, чтобы захваченное судно было отведено въ безопасное мѣсто, а относительно добычи сухопутной, чтобы въ теченіе сутокъ она находилась въ рукахъ захватившаго. Добыча должна быть пріобрѣтена открытой силою или хитростью въ предѣлахъ дозволеннаго военными обычаями. Вѣроломные способы не приводятъ къ пріобрѣтенію права собственности на вещи, отнятыя у непріятеля.

2464. **Находка.** Для пріобрѣтенія права собственности на найденную вещь требуется прежде всего, чтобы она была потеряна; если вещь оставлена хозяиномъ намѣренно, или украдена у него и ворами потеряна, то право собственности на нее путемъ находки не можетъ быть пріобрѣтено. Нашедшій не долженъ знать, кому принадлежитъ вещь; если по обстоятельствамъ дѣла онъ очевидно долженъ былъ знать хозяина вещи, то не пріобрѣтаетъ права собственности. Далѣе, нашедшій долженъ заявить о находкѣ полиціи въ теченіе трехъ недѣль; въ противномъ случаѣ находка отбирается, и нашедшій подлежитъ наказанію за незаконное ея присвоеніе. Полиція публикуетъ о находкѣ, причемъ собственникъ, какъ говоритъ ст. 531, долженъ явиться съ полнымъ и вѣрнымъ доказательствомъ принадлежности вещи. Въ случаѣ неявки собственника, вещь остается у нашедшаго; до явки послѣдній имѣетъ право пользованія находкой. Собственникъ, явившійся до припечатанія третьей публикаціи, обязанъ, въ видѣ вознагражденія нашедшаго, уплатить ему треть цѣны вещи.

Кромѣ перечисленныхъ способовъ пріобрѣтенія права собственности посредствомъ владѣнія, существуютъ еще способы пріобрѣтенія права собственности независимо отъ владѣнія. По

терминологіи проф. Д. И. Мейера, сюда относятся: пользованіе, приращеніе и смѣшеніе.

2465. **Пользованіе.** Право пользованія вещью ведетъ къ пріобрѣтенію права собственности, когда состоитъ преимущественно въ употребленіи произведеній вещи. Напримѣръ, лицо, пользующееся землею, фруктовымъ садомъ, пріобрѣтаетъ право собственности на произведенія земли, на плоды сада. Съ другой стороны, право пользованія животными не ведетъ къ пріобрѣтенію права собственности на ихъ приплодъ. Въ данномъ случаѣ ст. 431 опредѣляетъ, что собственникъ вещи, предоставленной въ пользованіе, вправѣ требовать выдачи приплода въ теченіе годового срока.

2466. **Приращеніе.** Различаются три вида приращенія: 1) приращеніе недвижимаго имущества къ недвижимому; 2) приращеніе движимаго имущества къ недвижимому; 3) приращеніе движимаго имущества къ движимому.

Статья 428 постановляетъ, что увеличеніе прибрежнаго поземельнаго участка отъ примыванія земли составляетъ собственность прибрежнаго владѣльца. То же слѣдуетъ сказать и объ увеличеніи прибрежнаго поземельнаго участка вслѣдствіе измѣненія русла рѣки. Особенно интереснымъ представляется случай, когда рѣка протекаетъ между двумя прибрежными дачами; обыкновенно такая рѣка считается собственностью обоихъ владѣльцевъ дачъ, причемъ границей собственности признается линія, проходящая по срединѣ рѣки. Если водное пространство, подъ вліяніемъ измѣненія русла рѣки, обнажилось, то дно, т. е. новая полоса земли признается собственностью прибрежнаго владѣльца вплоть до срединной линіи.

Если силою воды отрывается полоса земли и пристаетъ къ чужому участку, то право собственности на нее сохраняется за прежнимъ хозяиномъ.

Приращеніе движимаго имущества къ недвижимому представляетъ три вида: застроеніе, насажденіе и засѣвъ.

При застроеніи могутъ встрѣтиться два случая: 1) собственникъ земли строитъ зданіе изъ чужого матеріала. Такъ какъ зданіе считается принадлежностью мѣста, то собственникъ мѣста признается собственникомъ зданія, но, конечно, обязанъ вознаградить хозяина матеріала за всѣ убытки. 2) Собственникъ матеріала застраиваетъ чужое мѣсто. Въ данномъ случаѣ право собственности опять таки принадлежитъ хозяину мѣста, но собственникъ матеріала вправѣ требовать вознагражденія за постройку или снести ее; хозяинъ мѣста вправѣ требовать вознагражденія за убытки

При насажденіи деревьевъ тоже могутъ встрѣтиться два случая: 1) собственникъ земли садитъ чужое растеніе. Растеніе составляетъ принадлежность земли, такъ что собственникъ земли пріобрѣтаетъ на него право собственности; но законъ постановляетъ, что хозяинъ растенія вправѣ требовать возвращенія своей собственности; если же онъ требуетъ только вознагражденія за убытки, то собственникъ земли не вправѣ настаивать на томъ, чтобы хозяинъ растенія взялъ его обратно. 2) Собственникъ растенія садитъ его на чужой землѣ. Онъ во всякомъ случаѣ можетъ требовать его возвращенія подъ условіемъ вознагражденія собственника земли за убытки.

При засѣвѣ могутъ встрѣтиться тѣ же случаи. Если поле засѣяно чужимъ сѣменемъ, то право собственности на всходъ принадлежитъ хозяину поля, который, однако, обязанъ вознаградить собственника сѣмени. Если хозяинъ сѣмени засѣваетъ чужое поле, то собственникъ поля пріобрѣтаетъ право собственности на всходъ, причемъ хозяинъ сѣмени лишается права требовать вознагражденія за сѣмя. Если при этомъ

хозяинъ поля терпитъ убытки отъ засѣва, то собственникъ сѣмени обязанъ вознаградить его.

Что касается приращенія движимаго имущества къ движимому, то тутъ всѣ могущіе встрѣтиться случаи разрѣшаются на основаніи общаго правила закона: принадлежность слѣдуетъ за главной вещью. Особенный интересъ возбуждаютъ случаи, когда главная вещь представляетъ собою весьма незначительную цѣнность по сравненію съ принадлежностью. Напримѣръ, художникъ на чужомъ холстѣ рисуетъ картину. Рисунокъ считается собственностью хозяина холста, хотя, конечно, цѣнность холста ничтожна по сравненію съ цѣнностью картины. По смыслу нашего законодательства, матеріалъ (т. е. холстъ)—главная вещь а потому художникъ, если не было у него особаго соглашенія съ хозяиномъ холста, не вправѣ требовать вознагражденія за свой трудъ.

2467. **Смѣшеніе** влечетъ за собою юридическія послѣдствія лишь въ томъ случаѣ, если смѣшиваются вещи, которыя не поддаются разъединенію. Когда смѣшеніе происходитъ случайно или по волѣ одного изъ собственниковъ, но помимо воли другого, то возникаетъ общая собственность. Въ послѣднемъ случаѣ является возможность требовать вознагражденія за нарушенное право или раздѣла общей собственности.

2468. **Прекращеніе права собственности.** Право собственности прекращается такими же способами, какъ и другія права. Обыкновенно пріобрѣтенію права собственности однимъ лицомъ соотвѣтствуетъ прекращеніе этого права у другого лица. Независимо отъ пріобрѣтенія другимъ лицомъ, право собственности прекращается въ случаѣ уничтоженія вещи, отреченія отъ нея со стороны собственника, и принудительнаго отобранія у собственника его имущества для надобностей государства или общества.

2469. **Экспропріація** возможна по отношенію къ движимому и недвижимому имуществу одинаково. Недвижимое имущество можетъ быть отобрано у частнаго лица для государственной или общественной пользы только въ силу именного Высочайшаго указа. Проектъ экспропріаціи представляется Государю Императору подлежащими министрами черезъ государственный совѣтъ. Собственнику до оцѣнки предоставляется объявить крайнюю цѣну; если цѣна будетъ признана соотвѣтствующей стоимости имущества, то совершается купчая крѣпость. Въ противномъ случаѣ, полиція приступаетъ къ описи имущества; оцѣнка же производится особой коммиссіей подъ предсѣдательствомъ уѣзднаго предводителя дворянства. Собственникъ можетъ представлять свѣдѣнія о доходности своего имѣнія. Если коммиссія признаетъ эти свѣдѣнія достовѣрными, то стоимость имущества опредѣляется капитализаціей изъ 5% средняго чистаго дохода, исчисленнаго за послѣдніе 5 лѣтъ. Въ противномъ слѣчаѣ оцѣнка производится по мѣстнымъ цѣнамъ и особымъ условіямъ, въ которыхъ находится имущества. Собственникъ можетъ представить свои замѣчанія и возраженія противъ рѣшенія коммиссіи, и, въ случаѣ признанія ихъ основательными, производится переоцѣнка. Рѣшеніе коммиссіи черезъ губернатора передается подлежащему министерству; если вознагражденіе собственнику не превышаетъ 3000 р., то рѣшеніе коммиссіи окончательно утверждается министромъ; если же сумма, причитающаяся собственнику, превышаетъ 3000 р., то рѣшеніе коммиссіи поступаетъ въ государственный совѣтъ, откуда восходитъ на Высочайшее утвержденіе. Въ 1903 г. послѣдовали нѣкоторыя измѣненія изложеннаго порядка не имѣющія, однако, существеннаго значенія.

2470. **Конфискація** имущества обыкновенно сопровождаетъ наказаніе за

какое-либо преступленіе, совершенное лицомъ, и предписывается верховной властью или опредѣляется закономъ. Такъ, напримѣръ, конфискація примѣняется при осужденіи лица за участіе лица въ бунтѣ или заговорѣ. Конфискуются у книгопродавцевъ книги, недозволенныя цензурой, и т. д.

VI. Право угодья.

Подъ эту рубрику подводятся такъ называемыя права на чужую вещь, т. е. права сторонняго лица на вещь независимо отъ того, кто является ея собственникомъ. Напримѣръ, лѣсъ принадлежитъ лицу А., а между тѣмъ другое лицо Б. имѣетъ право въѣзда въ лѣсъ, т. е. имѣетъ право рубить его для своихъ домашнихъ потребностей. Право пользованія чужой вещью можетъ быть предметомъ соглашенія между собственникомъ и стороннимъ лицомъ. Это обстоятельство имѣетъ чрезвычайно важное значеніе при переходѣ права собственности по имуществу отъ одного лица къ другому.

Право на чужую вещь сохраняется при переходѣ права собственности отъ одного лица къ другому; если собственникъ вещи продаетъ ее, то отвѣтствуетъ за нарушеніе интересовъ новаго пріобрѣтателя передъ нимъ, между тѣмъ какъ если право пользованія чужою вещью существуетъ по обязательству, и это обязательство при отчужденіи вещи не оговорено по отношенію къ новому пріобрѣтателю, то стороннее лицо имѣетъ право на вознагражденіе со стороны прежняго собственника за понесенные убытки.

Вслѣдствіе хищническаго истребленія лѣсовъ въ Россіи, наше законодательство, по крайней мѣрѣ, по отношенію къ казеннымъ лѣсамъ, сильно ограничило права угодья. По силѣ ст. 454, 457, 461 лицо, присвояющее себѣ право въѣзда въ казенную лѣсную дачу, должно доказать свое право судебнымъ порядкомъ, послѣ чего извѣстная часть лѣсной дачи отмежевывается и предоставляется въ собственность истцу.

Согласно опредѣленію закона, давность не можетъ быть способомъ пріобрѣтенія права угодья. Путемъ давности иска право угодья тоже не можетъ возникнуть.

Общій духъ нашего законодательства обнаруживаетъ недружелюбное отношеніе къ правамъ угодья, вслѣдствіе чего въ сомнительныхъ случаяхъ слѣдуетъ всегда становиться на точку зрѣнія обязательственнаго права, которое въ меньшей степени ограничиваетъ право собственности, нежели право угодья.

Прекращаются права угодья такъ же, какъ и всѣ права вообще. Содержаніе права угодья опредѣляется соглашеніемъ сторонъ; при этомъ надо замѣтить, что по характеру своему договоры о правѣ угодья рѣдко бываютъ срочными, такъ какъ подробности, которыми они вызываются въ нашемъ сельскохозяйственномъ быту, отличаются бо́льшимъ или меньшимъ постоянствомъ. Право на чужую вещь можетъ прекратиться и по давности иска.

Содержаніе права на чужую вещь въ нѣкоторыхъ случаяхъ опредѣляется обычаемъ, который обыкновенно толкуетъ его въ пользу собственника, такъ что объемъ правъ сторонняго лица нѣсколько суживается.

4) Обязательственное право.

I. Общія положенія.

2471. **Понятіе объ обязательствѣ.** Существо обязательства заключается въ томъ, что одному лицу принадлежитъ право на какое-либо дѣйствіе другого лица. Лица, участвующіе въ обязательствѣ, называются сторонами; сторона, которой принадлежитъ право на дѣйствія другого лица, называется кредиторомъ, вѣрителемъ; сторона, обязанная совершить то или другое дѣйствіе, называется должникомъ.

Обязательственное право представляетъ собою обширнѣйшій отдѣлъ гражданскаго права, имѣющій особенно важное значеніе въ виду колоссальнаго развитія современнаго гражданскаго оборота. Мы не можемъ дать читателю исчерпывающаго изложенія всѣхъ вопросовъ, затрагиваемыхъ въ ученіи объобязательствахъ, и постараемся поэтому, хотя бы въ общихъ чертахъ, охарактеризовать главныя положенія дѣйствующаго законодательства, обращая особенное вниманіе на договоры и ихъ разновидности.

2472. **Виды обязательствъ.** Обязательства бываютъ односторонними, если право на дѣйствіе принадлежитъ только одной сторонѣ, другая же обязана совершить дѣйствіе; и взаимными, если каждая изъ сторонъ обязывается совершить въ пользу другой какое-либо дѣйствіе.

Обязательства называются главными, если существуютъ сами по себѣ, принадлежностными или побочными, если составляютъ дополненіе къ главному. Примѣромъ главнаго обязательства можетъ служить заемъ, примѣромъ принадлежностнаго—поручительство, обезпечивающее заемъ.

Бываетъ, что на сторонѣ вѣрителя, или на сторонѣ должника, или на той и другой сторонѣ вмѣстѣ является нѣсколько участниковъ обязательства. Въ такихъ случаяхъ чрезвычайно важно опредѣлить, есть ли на лицо одно обязательство или же совокупность нѣсколькихъ обязательствъ. Такъ называемыя солидарныя обязательства характеризуются тѣмъ, что каждый изъ соучастниковъ вправѣ требовать исполненія обязательства, причемъ, если одинъ какой-либо соучастникъ исполнилъ его, то обязательство прекращается, и другіе соучастники лишаются своего права на дѣйствіе. Нашъ законъ касается этого вопроса лишь по отношенію къ множественности участниковъ на сторонѣ должника. Всѣ отвѣтственны за каждаго, и каждый за всѣхъ, но такая отвѣтственность должна быть ясно выражена въ договорѣ; сама по себѣ она никогда не предполагается въ силу основного принципа, по которому договоры въ случаѣ сомнѣнія истолковываются въ пользу лица обязаннаго (ст. 1539) *).

2473. **Перемѣна въ лицѣ участниковъ обязательства.** Перемѣна можетъ произойти въ лицѣ участника на сторонѣ вѣрителя. Наше законодательство по однимъ обязательствамъ допускаетъ уступку права другому лицу; по другимъ же передачу права допускаетъ не иначе, какъ съ согласія должника. Къ обязательствамъ перваго рода относятся, главнымъ образомъ, денежныя; къ обязательствамъ второго рода—такія, которыя связаны съ оказаніемъ личной услуги, или обезпечены залогомъ и пр.

2474. **Уступка права по обязательству.** Обыкновенно лицо, уступающее свое право другому лицу, получаетъ за это извѣстное вознагражденіе и выбываетъ изъ обязательства. Оно отвѣтственно за подлинность обязательства, но не за его исполненіе. Нашъ законъ постановляетъ, что новый вѣритель можетъ обратиться за удовлетвореніемъ къ прежнему вѣрителю, если тотъ, уступая заемное письмо, скрылъ отъ новаго вѣрителя, что должнику дана отсрочка, или что безсрочное обязательство обращено въ срочное. Равнымъ образомъ, векселедержатель, не сдѣлавшій при передачѣ векселя въ надписи оговорку „безъ оборота на меня“, отвѣтственъ въ случаѣ неплатежа по векселю.

Новый вѣритель, становясь на мѣсто прежняго, пріобрѣтаетъ по отношенію къ должнику всѣ права по обязательству.

Особымъ видомъ уступки права по обязательству является передача бумагъ на предъявителя. Сюда относятся сдѣлки съ акціями, облигаціями, закладными листами, государственными процентными бумагами, вообще съ тѣми цѣнностями, которыя въ наше время являются однимъ изъ сильнѣйшихъ орудій кредита. Наше законодательство запрещаетъ выпускать бумаги на предъявителя частнымъ лицамъ; право выпуска принадлежитъ государству и тѣмъ обществамъ, которымъ оно предоставлено по уставамъ. Сущность права держателя бумагъ на предъявителя заключается въ томъ, что является вѣрителемъ, и къ моменту исполненія примѣняются правила обязательственнаго права.

*) Особый видъ солидарнаго обязательства представляла собою круговая порука крестьянскаго населенія, отмѣненная Высочайшимъ манифестомъ 26 февраля 1903 г.

2475. **Перемѣна въ лицѣ должника** можетъ произойти лишь съ согласія вѣрителя. У насъ передача обязательства обыкновенно называется переводомъ долга.

2476. **Время и мѣсто удовлетворенія по обязательству.** Время удовлетворенія по обязательству опредѣляется срокомъ обязательства, до наступленія котораго вѣритель не вправѣ требовать исполненія обязательства, но и не обязанъ принимать досрочное удовлетвореніе. Въ силу закона или по взаимному соглашенію сторонъ, удовлетвореніе можетъ быть произведено и до срока; въ торговлѣ и промышленности это обстоятельство имѣетъ громадное значеніе. Вѣритель обязанъ принять удовлетвореніе въ срокъ; иначе онъ подвергается невыгоднымъ послѣдствіямъ своего отказа.

Упущеніе срока удовлетворенія по обязательству носитъ названіе просрочки; должникъ, допустившій просрочку, называется неисправнымъ. Обязательство въ такихъ случаяхъ продолжаетъ существовать, причемъ на должника налагается пеня, опредѣляемая закономъ или взаимнымъ соглашеніемъ сторонъ (законная и договорная неустойка).

Что касается до отсрочки, иногда соединяющейся съ разсрочкой, то обыкновенно она устанавливается по взаимному соглашенію сторонъ. Въ частности, разсрочка въ исполненіи обязательства можетъ быть дана мировымъ судьею, уѣзднымъ членомъ окружнаго суда, городскимъ судьею и земскимъ начальникомъ. Въ случаѣ отказа со стороны вѣрителя въ принятіи удовлетворенія по денежному обязательству, должникъ можетъ представить его суду.

Если срокъ въ обязательствѣ не обозначенъ, то это значитъ, что вѣритель вправѣ требовать удовлетворенія во всякое время, и предъявленіе требованія составляетъ срокъ по обязательству. Однако, должнику обыкновенно дается время для исполненія обязательства, и лишь по истеченіи этого времени обязательство считается просроченнымъ.

Что касается мѣста исполненія обязательства, то по силѣ ст. 1521 т. X. удовлетвореніе должно быть произведено въ надлежащемъ мѣстѣ; иначе вѣритель вправѣ не принять его или, принявъ, требовать вознагражденія за убытки. Если мѣсто исполненія обязательства не указано въ самомъ обязательствѣ, то удовлетвореніе должно быть произведено въ томъ мѣстѣ, гдѣ проживаетъ вѣритель. Иногда вопросъ разрѣшается по существу обязательства. Если, напримѣръ, вѣритель и должникъ находятся въ моментъ истеченія срока обязательства въ одномъ и томъ же мѣстѣ, и характеръ обязательства таковъ, что оно должно быть исполнено немедленно, то удовлетвореніе производится тутъ же.

2477. **Удовлетвореніе по обязательству.** По общему правилу, при наличности нѣсколькихъ обязательствъ у должника, удовлетвореніе, если должникъ не указалъ, какое обязательство думалъ погасить, относится къ наиболѣе тягостному обязательству, напримѣръ, обезпеченному залогомъ. Послѣдствіемъ удовлетворенія по обязательству является его прекращеніе. Обыкновенно вѣритель, получивъ удовлетвореніе, выдаетъ должнику росписку или квитанцію, служащую документомъ, свидѣтельствующимъ о прекращеніи обязательства. Въ роспискѣ должно быть точно обозначено

то обязательство, по которому получено удовлетвореніе. Вмѣсто отобранія росписки у вѣрителя, должникъ можетъ учинить надпись на самомъ документѣ, хранящемся у вѣрителя. Наше законодательство считаетъ равносильнымъ росписк*ѣ надорваніе* документа, если вѣритель не можетъ доказать, что не онъ надорвалъ документъ.

Нельзя, однако, сказать, что росписка во всѣхъ случаяхъ свидѣтельствуетъ о прекращеніи обязательства. Иногда вѣритель выдаетъ росписку, не получивъ полнаго удовлетворенія по обязательству. Тогда онъ, собственно говоря, выдаетъ актъ отреченія отъ своего права. То же слѣдуетъ сказать и о надписи должника на документѣ и о надорваніи документа. Практическое значеніе различія между прекращеніемъ обязательства и отреченіемъ отъ своего права по обязательству заключается въ томъ, что отреченіе отъ права представляетъ собою даръ въ пользу должника со стороны вѣрителя, а даръ иногда возвращается.

2478. **Рискъ по обязательству.** Предметъ обязательства составляетъ дѣйствіе лица. Между тѣмъ, это дѣйствіе можетъ оказаться со временемъ невозможнымъ, вслѣдствіе чего и возникаетъ ущербъ въ имуществѣ. Такимъ образомъ, участники обязательства рискуютъ, несутъ извѣстный *страхъ по обязательству*. Этотъ страхъ по обязательству большей частью находится на сторонѣ должника. Однако, въ односторонихъ обязательствахъ рискъ всегда на сторонѣ вѣрителя. Вообще же вопросъ въ различныхъ случаяхъ разрѣшается въ зависимости отъ характера обязательства. Въ связи съ рискомъ по обязательству стоитъ договоръ страхованія, о которомъ рѣчь будетъ ниже.

II. Договоры.

2479. **Существо договора.** Договоръ представляетъ собою соглашеніе воли двухъ или нѣсколькихъ лицъ, предметомъ котораго является право на дѣйствіе, имѣющее извѣстный имущественный интересъ. Изъ этого опредѣленія вытекаютъ существенныя черты договора: какъ соглашеніе воли двухъ или нѣсколькихъ лицъ, договоръ предполагаетъ извѣстное обѣщаніе съ одной стороны и принятіе этого обѣщанія съ другой стороны; имущественный интересъ права на чужое дѣйствіе, порождаемаго договоромъ, опредѣляется возможностью денежной оцѣнки. Если предметъ соглашенія нельзя перевести на деньги, то нѣтъ и договора.

2480. **Виды договоровъ.** Въ ряду многочисленныхъ подраздѣленій договоровъ особенное значеніе имѣетъ дѣленіе договоровъ, по формѣ ихъ совершенія, на *словесные и письменные* (крѣпостные, явочные, нотаріальные и домашніе). Нѣкоторые договоры, по опредѣленію законодательства, требуютъ письменной формы совершенія, для другихъ достаточна словесная форма.

2481. **Участники договора и предметъ его.** Лица, участвующія въ договорѣ, называются *договаривающимися сторонами или контрагентами*. Встрѣчаются и другія названія договаривающихся сторонъ, различающіяся по отдѣльнымъ видамъ договоровъ.

Относительно предмета договоровъ надо замѣтить, что законъ исключаетъ нѣкоторыя имущества изъ области дѣйствія договоровъ. Такъ, заповѣдныя недвижимыя имущества не могутъ быть предметомъ купли-продажи. По общему правилу, предметомъ договора является право на чужое дѣйствіе, возможное физически и нравственно.

2482. **Опороченіе договоровъ.** Основаніе договора составляетъ воля договаривающихся сторонъ, которая должна быть точно выражена. Воля вмѣстѣ съ тѣмъ должна быть свободной. Къ числу обстоятельствъ, могущихъ такъ или иначе вліять на дѣйствительность договора, относятся: ошибка, обманъ и принужденіе.

2483. **Ошибка** можетъ относиться къ лицу контрагента, къ самому договору, къ его мотивамъ и къ предмету. Въ первомъ случаѣ договоръ признается безусловно ничтожнымъ, если личность контрагента играетъ важную роль въ соглашеніи. Напримѣръ, купля-продажа совершается въ кредитъ: для купца не безразлично, съ кѣмъ онъ заключаетъ договоръ. Если ошибка касается самого договора, то онъ признается во всякомъ случаѣ недѣйствительнымъ. Ошибка въ мотивахъ договора не дѣлаетъ его ничтожнымъ. Напримѣръ, я покупаю вещь, потому что цѣна кажется мнѣ дешевой, а на самомъ дѣлѣ съ меня просятъ много; купля-продажа считается дѣйствительной. Что касается ошибки въ предметѣ договора, то вопросъ о дѣйствительности договора разрѣшается въ зависимости отъ обстоятельствъ. По общему правилу, если ошибка касается второстепенныхъ обстоятельствъ, то самый договоръ остается въ силѣ, хотя и возникаютъ нѣкоторыя юридическія послѣдствія, въ смыслѣ вознагражденія пострадавшаго контрагента за убытки.

2484. **Обманъ и принужденіе** по нашему законодательству не разрушаютъ дѣйствительности договора. Обманутая сторона вправѣ требовать прекращенія договора или вознагражденія за убытки.

2485. **Очистка договора.** При исполненіи договора можетъ случиться, что должникъ не въ состояніи совершить то дѣйствіе, на которое имѣетъ право вѣритель, или что дѣйствіе совершено, но не такъ, какъ по договору слѣдовало. Въ такихъ случаяхъ на обязанности должника лежитъ устраненіе всѣхъ недостатковъ, препятствующихъ полному осуществленію права вѣрителя. Болѣе тѣсное значеніе очистки заключается въ устраненіи притязаній стороннихъ лицъ на право вѣрителя. При этомъ: или вѣритель, при предъявленіи къ нему иска, указываетъ на должника, и искъ обращается на него, или же вѣритель самъ отвѣчаетъ по иску и, въ случаѣ проигрыша дѣла, требуетъ вознагражденія за убытки отъ должника. Непремѣннымъ условіемъ для возникновенія обязательства очистки признается обращеніе сторонняго лица, *вступщика*, къ суду съ заявленіемъ о своей претензіи. Самая претензія должна быть основательной, а шаткость права вѣрителя должна быть налицо въ моментъ заключенія договора; если она возникнетъ впослѣдствіи, то для должника обязательство очистки можетъ и не существовать.

2486. **Обезпеченіе договоровъ** имѣетъ въ виду приданіе обязательственнымъ правамъ той твердости, которой недостаетъ имъ, по сравненію съ другими правами. Виды обезпеченія договоровъ довольно разнообразны. Мы разсмотримъ каждый изъ нихъ въ отдѣльности.

2487. **Задатокъ.** Такъ называется уплата части денегъ, причитающихся за исполненіе договора, при самомъ его заключеніи. Задатокъ чаще всего примѣняется въ договорахъ купли-продажи, личнаго или имущественнаго найма и пр. Существо задатка заключается въ томъ, что, съ одной стороны, контрагентъ, давшій его, въ случаѣ неисполненія договора, лишается задатка, а съ другой стороны, контрагентъ, принявшій задатокъ и затѣмъ отступившійся отъ договора, возвращаетъ задатокъ въ двойномъ размѣрѣ.

Нашъ законъ содержитъ постановленія о задаткѣ при куплѣ-продажѣ недвижимаго имущества. До совершенія купчей стороны могутъ обезпечить ее задаткомъ, въ полученіи котораго продавецъ выдаетъ покупщику *задаточную росписку*. Это домашній актъ, въ которомъ должны быть отмѣчены слѣдующіе моменты: день совершенія росписки, условія продажи, предметъ ея и актъ, подлежащій совершенію, размѣръ задатка и срокъ росписки, который не

можетъ быть болѣе года. Искъ покупщика о возвратѣ задатка или объ уплатѣ его въ двойномъ размѣрѣ погашается годовою давностью со дня срока росписки. Сторона, виновная въ несовершеніи договорнаго акта, при наличности непреодолимыхъ препятствій, подробно перечисляемыхъ закономъ, сохраняетъ право требовать задатокъ (покупщикъ) или возвратить его (продавецъ).

2488. **Неустойка.** Въ случаѣ неисправности одной изъ договаривающихся сторонъ, на нее налагается извѣстный штрафъ по условію, называемый неустойкой. Обыкновенно неустойка заключается въ уплатѣ опредѣленной суммы денегъ или доставленіи другого имущества. Различаютъ неустойку законную и договорную. Законодательство (ст. 1575) опредѣляетъ неустойку по займу въ размѣрѣ 3%, по казеннымъ поставкамъ $^1/_2$% въ мѣсяцъ съ цѣны вещей, просроченныхъ поставкой; при сельскохозяйственномъ личномъ наймѣ неустойка не можетъ превышать двойной поденной платы. Размѣръ договорной неустойки опредѣляется соглашеніемъ сторонъ.

Необходимо имѣть въ виду, что неустойка представляетъ собою какъ бы наказаніе контрагента и касается исключительно его неисправности. Если контрагентъ неповиненъ въ неисправности, то неустойка не можетъ имѣть мѣста. По опредѣленію закона, договоръ не прекращается съ уплатой неустойки, если только не состоялось по этому поводу особаго соглашенія сторонъ.

2489. **Поручительство**, какъ способъ обезпеченія договора, предоставляетъ вѣрителю тѣ выгоды, что обязательство, принятое на себя должникомъ, въ случаѣ его неисправности, должно быть выполнено другимъ лицомъ, поручителемъ, или даже нѣсколькими лицами. Различаются два вида поручительства: поручительство на срокъ и поручительство безъ срока. Въ первомъ случаѣ поручитель является отвѣтственнымъ, если вѣритель не получитъ удовлетворенія въ срокъ договора, обезпеченнаго поручительствомъ. По закону (ст. 1560) вѣритель обязанъ въ теченіе мѣсяца по наступленіи срока представить долговое обязательство ко взысканію; въ противномъ случаѣ онъ лишается права требовать удовлетворенія отъ поручителя.

При поручительствѣ безъ срока, вѣритель обращается сначала къ должнику, а въ случаѣ неполученія удовлетворенія—къ поручителю. Если послѣдній отказываетъ въ удовлетвореніи, то судъ, по просьбѣ вѣрителя, налагаетъ запрещеніе на его имущество для обезпеченія будущаго иска. Вѣритель при этомъ долженъ обратить взысканіе къ должнику въ теченіе 5 мѣсяцевъ по наступленіи срока, и кромѣ того требуется формальное признаніе должника несостоятельнымъ. Только при такихъ условіяхъ поручитель является отвѣтственнымъ передъ кредиторомъ.

Поручитель, учинивъ удовлетвореніе вѣрителю, самъ становится на его мѣсто, и вправѣ требовать отъ должника возвращенія всего того, что было имъ заплачено вѣрителю. Иногда поручитель имѣетъ право, независимо отъ этого, на вознагражденіе отъ должника за самое поручительство.

Наше законодательство выдѣляетъ въ особую категорію поручительство по договорамъ частныхъ лицъ съ казною и круговую поруку.

2490. **Залогъ.** Въ данномъ случаѣ исполненіе договора обезпечивается вещью. Если должникъ оказывается неисправнымъ, то вѣритель получаетъ удовлетвореніе изъ выручки за продажу вещи. Различаются: залогъ недвижимаго имущества и залогъ движимаго имущества, который законъ обозначаетъ именемъ закладa.

Примѣненіе залога въ видѣ обезпеченія исполненія договора вызвало у насъ появленіе системы запрещеній, а на Западѣ и въ Привислянскомъ и Остзейскомъ краяхъ систему ипотечныхъ книгъ. Вѣроятно, въ будущемъ и внутри Имперіи получитъ примѣненіе ипотечная система, основанная на обязательной регистраціи недвижимыхъ имуществъ и внесеніи въ книги всѣхъ перемѣнъ, происходящихъ въ ихъ судьбѣ.

Лицо, принимающее имущество въ залогъ, носитъ названіе залогопринимателя, а лицо, отдающее имущество въ залогъ, называется залогодателемъ или закладчикомъ. По опредѣленію закона, залогодателемъ можетъ быть только собственникъ имущества; залогъ чужого имущества не допускается. Предметомъ залога служатъ всякаго рода вещи, движимыя и недвижимыя. На практикѣ часто закладываются также и заемныя письма, векселя, акціи и пр. Нашъ законъ безусловно воспрещаетъ обезпечивать заложенной вещью дальнѣйшія обязательства, дѣлая исключеніе лишь для договоровъ частныхъ лицъ съ казной. Однако, подъ условіемъ сохраненія старшинства предыдущихъ залоговыхъ правъ передъ послѣдующимъ, судебная практика допускаетъ залогъ и заложеннаго имущества.

Источникомъ залога обыкновенно является закладной договоръ или актъ. Относительно недвижимаго имущества закладной договоръ совершается крѣпостнымъ порядкомъ Договоръ о закладѣ движимаго имущества совершается нотаріальнымъ или явочнымъ порядкомъ. Опись и опечатаніе имущества, отдаваемаго въ закладъ, не представляютъ необходимости, такъ какъ соглашеніемъ сторонъ могутъ быть устранены.

Право залогопринимателя состоитъ въ правѣ требовать, при неисправности должника, продажи заложеннаго имущества съ публичнаго торга и изъ выручки получить удовлетвореніе. На закладываемое имущество налагается запрещеніе: должникъ не вправѣ отчудить его или заложить другому лицу. При продажѣ заложеннаго недвижимаго имущества, залогопринимателъ до продажи вступаетъ въ управленіе имуществомъ и пользуется доходами вмѣсто процентовъ по обязательству. Излишекъ выручки отъ продажи имуществъ возвращается залогодателю, какъ собственность. Если же цѣна продажи не покрываетъ долговой претензіи залогопринимателя, то онъ можетъ оставить заложенное имущество за собой, но на удовлетвореніе изъ другого имущества залогодателя онъ права не имѣетъ.

Особый порядокъ совершенія залога наблюдается въ кредитныхъ установленіяхъ. Это такъ называемый перезалогъ. Кредитное учрежденіе, оказывая заемъ подъ залогъ недвижимаго имущества, ставитъ условіемъ ежегодный платежъ извѣстнаго процента съ суммы долга на погашеніе, такъ что долгъ уплачивается ежегодно и къ концу срока считается погашеннымъ. Но до истеченія срока собственникъ имущества, заложеннаго въ кредитномъ учрежденіи, можетъ произвести перезалогъ, т. е. соразмѣрно погашенной части займа сдѣлать снова заемъ подъ залогъ части, уплаченной ежегодными взносами. Обыкновенно производится снова залогъ всего имущества, но собственнику не выдается вся сумма, а изъ нея вычитается остатокъ прежняго долга.

Что касается прекращенія залога, то обыкновенно онъ наступаетъ одновременно съ прекращеніемъ главнаго договора, обезпечиваемаго залогомъ. Въ случаѣ давности, наступающей въ разное время для закладного договора и главнаго, залоговое право всегда слѣдуетъ судьбѣ договорнаго права, такъ какъ по нашему законодательству залогъ признается побочнымъ договоромъ, служащимъ для обезпеченія обязательства.

Мы разсмотримъ теперь важнѣйшіе договоры въ отдѣльности, извѣстные нашему законодательству; сюда относятся: мѣна, купля-продажа, поставка, запро-

дажа, заемъ, имущественный наемъ, ссуда, личный наемъ, подрядъ, страхованіе, довѣренность. Начнемъ съ перваго договора.

2491. **Мѣна.** Въ договорѣ мѣны происходитъ передача права собственности на какое-либо имущество однимъ лицомъ другому подъ условіемъ передачи, взамѣнъ этого, права собственности на какое-либо другое имущество, не заключающееся въ деньгахъ. Отсутствіе денежнаго элемента отличаетъ мѣну отъ купли-продажи. Въ наше время мѣна играетъ незначительную роль въ гражданскомъ оборотѣ.

Законъ не допускаетъ мѣны недвижимаго имущества за рѣдкими исключеніями. Такъ, мѣна допускается для доставленія городу или посаду удобнаго выгона, а также для устраненія чрезполоснаго владѣнія, для округленія заповѣдныхъ имѣній (съ разрѣшенія сената) и пр.

2492. **Купля-продажа.** Покупатель или покупщикъ имѣетъ право требовать отъ продавца передачи ему права собственности на опредѣленное имущество, за что обязывается уплатить извѣстную сумму денегъ. Въ этомъ и состоитъ сущность договора.

Къ числу условій, требующихся для дѣйствительности купли-продажи, относятся, главнымъ образомъ, слѣдующія: покупатель долженъ имѣть право пріобрѣтать имущество, а продавецъ — отчуждать его. Предметомъ купли-продажи, вообще говоря, можетъ быть всякая вещь, но законъ запрещаетъ совершать куплю-продажу относительно нѣкоторыхъ имуществъ. Такъ, воспрещается продавать ожидаемое наслѣдство, промессы на лотереи (право выигрыша) и пр. Цѣна, входящая въ составъ купли-продажи, должна быть означена въ договорѣ русской монетой, и опредѣляется обыкновенно соглашеніемъ сторонъ. Законъ опредѣляетъ минимумъ, ниже котораго не можетъ быть продано недвижимое имущество, съ цѣлью предупрежденія нарушеній интересовъ казны при уплатѣ крѣпостныхъ пошлинъ. Съ другой стороны, максимумъ цѣны, называемый таксою, устанавливается обыкновенно на жизненные припасы: хлѣбъ, мясо, лѣкарства и пр., съ цѣлью предупрежденія незаконной наживы спекулянтовъ.

Купля-продажа недвижимыхъ имуществъ совершается крѣпостнымъ порядкомъ, причемъ законъ подробно указываетъ правила совершенія купчихъ крѣпостей.

Купля-продажа движимыхъ имуществъ совершается словесно, но въ торговыхъ городахъ, гдѣ существуютъ биржи и биржевые маклера, купля-продажа, заключаемая на биржѣ, совершается по маклерской запискѣ.

Мѣстомъ исполненія договора купли-продажи является мѣстонахожденіе покупщика. Самый договоръ считается исполненнымъ, если вещь доставлена покупщику, и онъ уплатилъ за нее условленную цѣну. Въ нашемъ быту получила большое распространеніе купля-продажа въ кредитъ, особенно отпускъ товаровъ по счету. Въ послѣднемъ случаѣ законъ постановляетъ, что, если въ теченіе 6 мѣсяцевъ со времени подписанія счета покупщикомъ платежъ не производится, то счетъ долженъ быть обращенъ въ заемное письмо (ст. 2045, 2046, 2047).

2493. **Поставка.** Договоръ, въ силу котораго одна сторона, поставщикъ, обязывается доставить другой какую-либо вещь за опредѣленную цѣну къ опредѣленному сроку, называется поставкой. Дополняя куплю-продажу, поставка играетъ очень важную роль въ гражданскомъ оборотѣ, такъ какъ поставщикъ въ моментъ заключенія договора не является собственникомъ товаровъ, т. е. при поставкѣ не должно быть налицо то условіе, которое требуется при куплѣ-продажѣ: обладаніе

вещью со стороны продавца на правѣ собственности.

Цѣна поставки иногда опредѣляется цѣною, какая будетъ существовать на товаръ въ срокъ договора, но въ поставкѣ товара казнѣ цѣна точно опредѣляется при самомъ заключеніи договора.

Такъ называемыя сдѣлки на разность представляютъ собою въ сущности поставки, въ которыхъ дѣло идетъ не о доставленіи товара, а только объ уплатѣ разности между цѣною его по договору и рыночной цѣной въ срокъ поставки. Предметомъ сдѣлокъ на разность являются по преимуществу государственныя облигаціи и акціи торгово-промышленныхъ компаній, обращающіяся на биржѣ. Наше законодательство допускаетъ такія сдѣлки, запрещая лишь сдѣлки на разность, писанныя на золотую валюту. Впрочемъ, сдѣлки на разность разрѣшается заключать лишь владѣльцамъ торговыхъ, промышленныхъ и банкирскихъ предпріятій; въ послѣднее время значительно усиленъ надзоръ за ихъ дѣятельностью, а также за дѣятельностью биржевыхъ маклеровъ.

2494. **Запродажа.** Если одно лицо обязывается продать, а другое купить какую-либо вещь въ извѣстный срокъ и за извѣстную цѣну, то говорятъ, что стороны заключили между собою договоръ запродажи.

Для запродажи по закону существенны два условія: опредѣленіе времени для совершенія купли-продажи и означеніе цѣны продажи. Запродажа относительно недвижимаго имущества совершается путемъ составленія запродажной записи, въ нотаріальномъ порядкѣ; что же касается до запродажи движимаго имущества, то форма ея можетъ быть даже словесная.

Обыкновенно запродажа обезпечивается неустойкой, хотя контрагентъ, потерпѣвшій ущербъ вслѣдствіе неисполненія договора, всегда вправѣ требовать отъ виновной стороны вознагражденія за убытки.

2495. **Заемъ.** Вѣритель или заимодавецъ по займу предоставляетъ въ собственность другому лицу какую-либо замѣнимую вещь, которую должникъ долженъ возвратить въ томъ же количествѣ и того же качества въ извѣстный срокъ.

Формой для совершенія займа является заемное письмо, которое говоритъ только объ обязательствѣ должника, т. е. о возвращеніи суммы.

Вознагражденіе заимодавца со стороны должника обыкновенно опредѣляется процентами съ занятой суммы и называется ростомъ. Въ прежнее время существовалъ такъ называемый указный ростъ, который, въ размѣрѣ 6%, удержался и понынѣ. Если въ обязательствѣ размѣръ роста вдвое не указанъ, или если должникъ не уплатитъ условленнаго роста въ теченіе года, то съ него взыскиваютъ 6% съ условленнаго роста, со дня просрочки. Если размѣръ роста превышаетъ 6%, то должнику дается льгота; онъ можетъ уплатить долгъ до срока по истеченіи 6 мѣсяцевъ со дня заключенія займа, причемъ за три мѣсяца онъ долженъ письменно объявить заимодавцу о своемъ намѣреніи произвести досрочную плату.

Заемъ признается ростовщическимъ, если прямо опредѣленъ или скрытъ подъ видомъ неустойки чрезмѣрный ростъ, превышающій 12% въ годъ, или если заемщикъ принялъ тяжелыя условія займа изъ нужды, о которой заимодавецъ зналъ. Дѣла о ростовщичествѣ вѣдаются судами, причемъ виновный подвергается тюремному заключенію, а иногда и лишенію правъ и ссылкѣ. Ростовщическая сдѣлка уничтожается, и заимодавецъ вправѣ требовать возвращенія только капитала безъ процентовъ.

Заемныя письма бываютъ крѣпостныя и домашнія. По крѣпостному заемному письму не допускается спора

о безденежности, по домовому же письму такой споръ разрѣшается. Домашнее заемное письмо пишется должникомъ и является у нотаріуса не позже 7 дней по составленіи, если должникъ живетъ въ городѣ, и не позже мѣсяца, если онъ живетъ въ уѣздѣ. По неявленному заемному письму заимодавецъ при взысканіи лишается 3% законной неустойки, а при конкурсѣ не получаетъ удовлетворенія наравнѣ съ прочими кредиторами. Заемное письмо пишется на гербовой бумагѣ опредѣленнаго достоинства, смотря по количеству занимаемой суммы.

Законъ признаетъ ничтожнымъ заемъ по игрѣ. Если кто-либо проигралъ деньги другому, и выдаетъ ему заемное письмо, то оно считается ничтожнымъ. Равнымъ образомъ, заемное письмо считается безденежнымъ, если заемъ произведенъ для цѣлей игры.

Воспрещается чиновникамъ брать заемныя письма отъ лицъ, состоящихъ подъ слѣдствіемъ. Считаются недѣйствительными заемныя письма, выданныя несостоятельнымъ должникомъ подложно, въ ущербъ вѣрителямъ.

Уступка права по займу совершается обыкновенно посредствомъ передаточной надписи на заемномъ письмѣ. Надпись эта тоже должна быть явлена нотаріусу въ тѣ же сроки, въ которые являются домашнія заемныя письма. Учиненіе передаточной надписи не допускается по отношенію къ займу, обезпеченному залогомъ.

При неисправности должника, заимодавецъ долженъ въ теченіе 3 мѣсяцевъ со дня просрочки заявить о томъ нотаріусу. Это заявленіе называется явкой по срокѣ или протестомъ. При производствѣ взысканія заимодавецъ, помимо капитала и выговоренныхъ процентовъ, получаетъ указные проценты на занятую сумму со времени просрочки по день платежа и единовременно 3% этой суммы въ видѣ штрафа за неисправность.

По смерти должника, наслѣдники его, если они приняли наслѣдство, отвѣчаютъ всѣмъ своимъ имуществомъ, но по безсрочнымъ заемнымъ обязательствамъ они отвѣчаютъ лишь въ предѣлахъ принятаго наслѣдства. По учиненіи платежа, должникъ вправѣ требовать отъ заимодавца выдачи росписки; въ противномъ случаѣ, объ отказѣ заимодавца заявляется полиціи, которая возбуждаетъ противъ него уголовное преслѣдованіе.

Заемъ прекращается по давности лишь въ томъ случаѣ, если со дня срока займа протекло десять лѣтъ, причемъ платежъ части долга по ст. 1550 прерываетъ теченіе давности. Срокъ давности по безсрочнымъ заемнымъ обязательствамъ считается со дня предъявленія обязательства по взысканію (ст. 1549). Такимъ образомъ, заимодавецъ никогда не теряетъ своего права требовать удовлетворенія, но по смерти должника онъ все же обязанъ предъявить искъ въ теченіе 10 лѣтъ.

2496. **Имущественный наемъ.** Лица, участвующія въ договорѣ имущественнаго, найма называются: лицо, отдающее имущество въ наемъ, хозяиномъ; лицо, нанимающее имущество, нанимателемъ. Предметомъ найма могутъ быть только такія имущества, которыя не уничтожаются непосредственно отъ употребленія, напримѣръ, не могутъ быть предметомъ найма съѣстные припасы. Сверхъ того, нѣкоторыя имущества не могутъ быть отдаваемы въ наймы въ силу опредѣленія закона. Таковы церковныя и монастырскія зданія, которыя воспрещается отдавать въ наймы подъ торговыя и трактирныя заведенія.

Что касается срока найма, то наше законодательство по отношенію къ недвижимымъ имуществамъ устанавливаетъ максимальный срокъ — 12 лѣтъ. Болѣе продолжительные сроки допускаются только по исключенію; такъ, разрѣшается нанимать на сроки до 30 лѣтъ благопріобрѣтенныя пустоши съ

обязательствомъ нанимателя возвести постройки безъ всякаго за то вознагражденія со стороны хозяина, который по истеченіи срока найма становится собственникомъ всѣхъ возведенныхъ нанимателемъ строеній. Для найма земель съ цѣлью устройства горныхъ заводовъ допускаются съ особаго разрѣшенія правительства сроки до 100 лѣтъ и болѣе.

Форма совершенія договора найма не всегда соблюдается. По общему правилу, наемъ недвижимаго имущества совершается письменно съ явкою акта къ засвидѣтельствованію, а наемъ движимаго имущества совершается словесно. Особыя постановленія существуютъ относительно крестьянскихъ и городскихъ земель. Наемъ земель въ Ялтинскомъ уѣздѣ Таврической губ. срокомъ до 90 лѣтъ совершается крѣпостнымъ порядкомъ. То же условіе требуется при наймѣ имущества, если наемная плата выговаривается впередъ больше, чѣмъ за годъ.

Въ случаѣ поврежденія имущества со стороны нанимателя, движимое имущество отается нанимателю, а хозяинъ вознаграждается по взаимному соглашенію сторонъ или по оцѣнкѣ экспертовъ. За порчу недвижимаго имущества, если она произошла по винѣ нанимателя, отвѣтственнымъ передъ хозяиномъ является наниматель.

2497. **Ссуда** заключается только относительно движимаго имущества, не требуетъ опредѣленія о срокѣ и представляется по существу безмезднымъ договоромъ. Юридическія отношенія, возникающія изъ договора ссуды, въ общемъ сходны съ положеніемъ сторонъ по договору имущественнаго найма. Сторона, получившая ссуду, обязана возвратить имущество хозяину въ цѣлости, а за всякое поврежденіе отвѣчаетъ, если оно произошло по ея винѣ. Въ общежитіи значеніе слова „ссуда“ часто расходится съ понятіемъ ссуды по опредѣленію закона.

2498. **Поклажа.** Договоръ поклажи иначе называется отдачей на сохраненіе и состоитъ въ томъ, что одно лицо передаетъ другому какое-либо движимое имущество на сохраненіе съ правомъ требовать обратной его выдачи.

Хотя поклажа обыкновенно совершается безмездно и среди лицъ, связанныхъ узами родства или дружбы, но въ нашемъ законодательствѣ мы находимъ подробныя указанія относительно этого договора. Дѣло въ томъ, что поклажа часто прикрываетъ заемъ, такъ какъ поклажедатель гораздо лучше обезпечиваетъ такимъ путемъ свои интересы, нежели если бы заключилъ договоръ займа. Договоръ поклажи не погашается давностью, и къ возврату поклажи должникъ понуждается угрозой уголовнаго преслѣдованія за растрату ввѣреннаго на храненіе имущества. Въ случаѣ несостоятельности должника, имущество, отданное на сохраненіе, выдѣляется изъ конкурсной массы и цѣликомъ выдается его собственнику, тогда какъ заимодавецъ получаетъ удовлетвореніе по соразмѣрности. Такимъ образомъ, поклажедатель, по сравненію съ заимодавцемъ, пользуется весьма значительными преимуществами, вслѣдствіе чего законъ по общему правилу стремится затруднить поклажу.

Договоръ поклажи совершается письменно, домашнимъ порядкомъ, причемъ поклажепріниматель выдаетъ поклажедателю сохранную росписку, въ которой подробно описывается имущество, отдаваемое на сохраненіе, означается, напримѣръ, не только сумма денегъ, но и родъ монеты, годъ чекана золотой монеты или нумера кредитныхъ билетовъ. Разрѣшается совершать поклажу словесно при какомъ-либо несчастномъ обстоятельствѣ, напр. пожарѣ, при внезапномъ выступленіи войскъ въ походъ, и, наконецъ, по купеческому обычаю, если договоръ заключается лицами, занимающимися торговлей. Въ

этомъ случаѣ обыкновенно не выдается росписка, такъ какъ стороны довѣряютъ другъ другу.

Законъ обязываетъ поклажепринимателя заботиться объ имуществѣ, принятомъ на сохраненіе, какъ о своемъ собственномъ. Пользованіе имуществомъ ему не разрѣшается. Въ случаѣ несостоятельности поклажедателя, поклажепринимать обязанъ представить имущество, отданное ему на сохраненіе, тому мѣсту, которое завѣдуетъ дѣлами несостоятельнаго поклажедателя. Въ противномъ случаѣ, онъ подвергается штрафу въ размѣрѣ 20% цѣны имущества, независимо отъ уголовнаго преслѣдованія за утайку имущества или стачку съ несостоятельнымъ должникомъ. Въ случаѣ пропуска срока возвращенія имущества, поклажепринимать уплачиваетъ поклажедателю 6% годовыхъ, если на сохраненіе отданы деньги, а по всякой поклажѣ — 10% въ пользу богоугодныхъ заведеній, вознаграждаетъ поклажедателя за вреды и убытки и отвѣчаетъ даже за случайную гибель или поврежденіе имущества, тогда какъ до истеченія срока договора, такой отвѣтственности онъ не подлежитъ. Сохранная росписка давности не подлежитъ, но если умираетъ поклажепринимать, то наслѣдники обязаны вызвать поклажедателей въ теченіе 6 мѣсяцевъ; то же самое должны сдѣлать наслѣдники поклажедателя въ отношеніи поклажепринимателей. Если вызванный поклажедатель явится въ срокъ, то росписки остаются въ силѣ и погашаются 10-лѣтней давностью; въ противномъ случаѣ сохранная росписка теряетъ силу (ст. 2113).

2499. **Личный наемъ.** Въ договорѣ личнаго найма участвуютъ два лица: наниматель и наемникъ. Запрещается отдавать въ работы женъ безъ ихъ на то согласія. Обыкновенно жены сами нанимаются, испрашивая лишь дозволенія своихъ мужей. При фабричномъ наймѣ, несовершеннолѣтніе до 12 лѣтъ вовсе не могутъ наниматься.

Договоръ личнаго найма заключается всегда на срокъ; иногда стороны предоставляютъ себѣ право во всякое время прекратить договоръ; при фабричномъ наймѣ требуется предупрежденіе о намѣреніи отказаться отъ договора за 2 недѣли. Законъ опредѣляетъ максимумъ срока личнаго найма въ 5 лѣтъ. Даже срокъ личнаго найма для обученія мастерству не можетъ продолжаться болѣе 5 лѣтъ.

Вознагражденіе за услуги или трудъ, оказываемые при личномъ наймѣ, обыкновенно называется рядною платой, которая состоитъ въ извѣстной денежной суммѣ или въ другихъ выгодахъ, предоставляемыхъ хозяиномъ наемнику.

Совершается договоръ личнаго найма словесно или письменно. При фабричномъ наймѣ обязательна выдача расчетной книжки со внесеніемъ въ нее условій договора. При сельскохозяйственномъ наймѣ договоръ можетъ быть заключенъ посредствомъ договорнаго листа, остающагося у хозяина, и разсчетнаго листа, засвидѣтельствованнаго въ волостномъ правленіи. Разсчетный листъ служитъ для отмѣтки получекъ и взысканій и остается у рабочаго.

Что касается правъ и обязанностей сторонъ, то законъ подробно останавливается на этомъ вопросѣ, когда говоритъ о фабричномъ наймѣ и сельскохозяйственномъ. Хозяинъ не вправѣ производить плату купонами, товаромъ и пр.; деньги должны выдаваться рабочимъ не рѣже раза въ мѣсяцъ или даже 2 раза, если договоръ заключенъ на неопредѣленный срокъ.

2500. **Подрядъ.** Обыкновенно лицо, принимающее на себя подрядъ, подрядчикъ, играетъ роль посредника между лицомъ, заключающимъ подрядъ, и рабочими, которые производятъ самую работу. Отличительнымъ признакомъ

подряда является то обстоятельство, что по поводу его подрядчикъ заключаетъ договоры съ другими лицами.

Договоръ подряда совершается письменно, явочнымъ порядкомъ. Юридическія отношенія по подряду опредѣляются содержаніемъ договора, такъ что законъ не содержитъ спеціальныхъ постановленій по этому поводу.

Подрядъ играетъ чрезвычайно важную роль для интересовъ казны, и поэтому въ нашемъ законодательствѣ посвящается ему цѣлый отдѣлъ въ X томѣ: „Положеніе о казенныхъ подрядахъ и поставкахъ“. Мы разсмотримъ въ общихъ чертахъ законодательныя мѣры, принятыя съ цѣлью возможно большаго обезпеченія интересовъ государства, но съ соблюденіемъ началъ справедливости по отношенію къ частнымъ лицамъ, контрагентамъ казны.

Договоры подряда и поставки заключаются по опубликованіи правительствомъ во всеобщее свѣдѣніе о своемъ желаніи вступить въ договоръ. До заключенія договора назначаются торги и переторжка. Желающіе участвовать въ торгѣ обязаны явиться лично или прислать повѣреннаго или же могутъ доставить объявленіе о своихъ условіяхъ въ запечатанныхъ конвертахъ, которые вскрываются по окончаніи торга.

Большей частью договоры казны обезпечиваются залогомъ, причемъ въ залогъ принимаются самыя разнообразныя имущества въ размѣрѣ $^1/_3$ — $^1/_{10}$ цѣны подряда или поставки. По окончаніи торга, въ обезпеченіи можетъ быть сдѣлана сбавка.

Въ губерніи главнымъ мѣстомъ, заключающимъ отъ имени казны подряды и поставки, почитается казенная палата, но и всякое присутственное мѣсто можетъ прибѣгнуть къ подряду или поставкѣ, если въ томъ нуждается. Во многихъ случаяхъ для заключенія договора требуется еще и разрѣшеніе высшаго начальства, которое утверждаетъ или не утверждаетъ торги. Въ положеніи о казенныхъ подрядахъ и поставкахъ опредѣляется, на какую сумму правительственныя учрежденія могутъ заключать договоры собственной властью.

Члены присутственнаго мѣста, производящаго торги, безусловно устраняются отъ участія въ договорѣ.

Въ случаѣ неисправности поставщика или подрядчика, на него налагается неустойка, ежемѣсячно $^1/_2$% той суммы договора, въ которой онъ оказался неисправнымъ. Въ случаѣ неисправности со стороны казны, отвѣтственными являются члены присутственнаго мѣста, заключившаго договоръ.

Самый договоръ совершается слѣдующимъ образомъ: по окончаніи торга и выполненіи требуемыхъ закономъ формальностей, поставщикъ или подрядчикъ въ теченіе 7-дневнаго срока представляетъ листъ гербовой бумаги надлежащаго разбора, на которомъ излагаются условія договора. Затѣмъ актъ договора подписывается предсѣдателемъ присутственнаго мѣста и контрагентомъ; подлинникъ договора хранится въ присутственномъ мѣстѣ, а поставщику или подрядчику выдается съ него засвидѣтельствованная копія.

2501. **Страхованіе.** Лицо, отдающее свое имущество или имущественное право на страхъ другому лицу, называется страхователемъ; лицо, принимающее имущество на страхъ — страховщикомъ.

Такъ называемое взаимное страхованіе основано на принципѣ взаимопомощи: убытки, понесенные отъ несчастья однимъ лицомъ, распредѣляются между нѣсколькими лицами по соразмѣрности. У насъ существуетъ обязательное земское страхованіе отъ огня, организованное на началахъ взаимности. Вообще говоря, страхованіе, по нашему законодательству, является добровольнымъ договоромъ, и лишь въ нѣкоторыхъ случахъ въ видѣ исключенія законъ обязываетъ страховать имущество. Таково, напримѣръ, требованіе почто-

выхъ правилъ, касающихся отправленія по почтѣ денегъ или посылокъ.

Страхованіе должно быть заключено до наступленія несчастья, и цѣлью его можетъ быть только обезпеченіе имущественнаго интереса на случай несчастья, происшедшаго безъ умысла страхователя.

Страховщикомъ почти всегда бываетъ акціонерная компанія, занимающаяся страхованіемъ, какъ промысломъ. Это объясняется экономическими условіями страхованія, которое сопряжено съ большимъ рискомъ и требуетъ весьма значительныхъ средствъ для правильнаго веденія предпріятія.

Обыкновенно страховщикъ выдаетъ страхователю печатный полисъ, причемъ договоръ считается заключеннымъ лишь послѣ врученія полиса; если имущество сгоритъ, напримѣръ, хотя бы послѣ уплаты преміи за возобновленіе страхованія, но до передачи новаго полиса страхователю, то страховщикъ не отвѣчаетъ за несчастный случай.

Страховая сумма, т.-е. мѣра денежнаго вознагражденія страхователя со стороны страховщика, опредѣляется соглашеніемъ контрагентовъ при самомъ заключеніи договора, по соображенію стоимости имущества. Воспрещается закономъ страховать одно и то же имущество у разныхъ страховщиковъ съ цѣлью, чтобы страховая сумма, по всѣмъ договорамъ вмѣстѣ взятымъ, превысила дѣйствительную стоимость имущества. Но страховать имущество по частямъ у разныхъ лицъ дозволяется.

Въ морскомъ страхованіи, если имущество только повреждено, а не погибло совершенно, страхователь получаетъ полную страховую сумму и отказывается отъ имущества въ пользу страховщика, который уже самъ извлекаетъ изъ него возможныя выгоды. Въ морскомъ торговомъ правѣ такой пріемъ носитъ названіе абандона (abandon). Въ уставахъ страховыхъ обществъ встрѣчаются различныя постановленія объ абандонѣ, и въ зависимости отъ этихъ постановленій разрѣшаются могущіе встрѣтиться случаи.

Наиболѣе употребительными видами страхованія, получившаго въ послѣднее время громадное распространеніе не только на Западѣ, но и въ нашемъ отечествѣ, является страхованіе отъ огня, страхованіе жизни, страхованіе доходовъ, на дожитіе, и пр. Въ Россіи дѣйствуютъ русскія компаніи: „Россійское 1-ое общество страхованія отъ огня“, „2-е россійское общество“, „Якорь“ и др, но на ряду съ ними разрѣшены операціи и нѣкоторымъ иностраннымъ страховымъ компаніямъ: обществу „Нью-Іоркъ“, обществу „Урбэнъ“ и др. Страхованіе жизни основано на таблицахъ смертности, которыя, въ свою очередь, основаны на такъ называемой математической теоріи вѣроятностей. При страхованіи отъ огня принимается во вниманіе качество строеній и состояніе противопожарныхъ приспособленій въ мѣстѣ нахожденія имущества. Въ зависимости отъ этихъ соображеній опредѣляется размѣръ преміи, уплачиваемой страхователемъ. Такъ, въ предѣлахъ одного и того же города, въ лучшихъ участкахъ назначается меньшая премія за страхованіе домовъ и квартирныхъ обстановокъ, нежели въ участкахъ, гдѣ живетъ преимущественно бѣдное населеніе, и жилыя помѣщенія не отвѣчаютъ всѣмъ новѣйшимъ требованіямъ противопожарной техники.

На Западѣ введено почти повсемѣстно обязательное страхованіе рабочихъ отъ несчастныхъ случаевъ. Въ Россіи соотвѣтствующихъ законодательныхъ мѣръ пока нѣтъ, за исключеніемъ Финляндіи. Въ страхованіи рабочихъ участвуютъ, какъ предприниматели, такъ и сами рабочіе подъ наблюденіемъ правительственныхъ чиновниковъ. Новую эру въ дѣлѣ страхованія рабочихъ знаменуютъ правила, изданныя въ 1903 г. объ увѣчныхъ рабочихъ въ горнозаводской промышленности.

2502. **Довѣренность.** Существо довѣренности заключается въ томъ, что одно лицо обязывается быть представителемъ другого лица по какому-либо отдѣльному гражданскому дѣйствію, или по цѣлому ряду такихъ дѣйствій (ст. 2291—2293).

Лицо, выдающее довѣренность, называется довѣрителемъ; лицо, представляющее довѣрителя — повѣреннымъ.

Договоръ довѣренности совершается письменно; самый актъ называется вѣрющимъ письмомъ и свидѣтельствуется у нотаріуса. Всѣ дѣйствія, совершенныя повѣреннымъ, на основаніи довѣренности, считаются какъ-бы дѣйствіями самого довѣрителя и имѣютъ силу даже по прекращеніи договора.

Прежде чѣмъ перейти отъ изложенія гражданскаго права къ другимъ отдѣламъ законодательства, скажемъ нѣсколько словъ о дареніи, о нотаріатѣ и о вексельномъ правѣ. Эти юридическія понятія имѣютъ близкое отношеніе къ нормамъ гражданскаго права и, вмѣстѣ съ тѣмъ, стоятъ какъ-бы особнякомъ.

2503. **Дареніе.** Въ дареніи участвуютъ даритель и лицо одаряемое. Даритель долженъ имѣть право отчуждать свою собственность; поэтому малолѣтніе не могутъ дарить. Однако, опекунъ малолѣтняго можетъ совершить актъ дарения отъ его имени, если отъ того не пострадаютъ интересы опекаемаго. Лицо одаряемое должно обладать способностью къ пріобрѣтенію права; церкви и монастыри могутъ быть одаряемы недвижимыми имуществами не иначе, какъ съ Высочайшаго соизволенія.

Совершается дареніе различно. Пожалованіе совершается именнымъ Высочайшимъ указомъ, пожертвованіе — письменнымъ предложеніемъ дара отъ дарителя. Если передается право собственности на недвижимое имущество, то дареніе совершается посредствомъ дарственной записи крѣпостнымъ порядкомъ.

По опредѣленію законодательства, даритель, въ случаѣ неблагодарности лица одареннаго, можетъ требовать возвращенія дара. Неблагодарность обнаруживается въ случаѣ покушенія на жизнь дарителя, оскорбленія его и пр. Законъ постановляетъ, что по смерти безпотомственнаго лица имущество, подаренное ему родителями, возвращается къ нимъ обратно. Если должникъ, желая избѣгнуть платежа долговъ, даритъ все свое имущество, то дареніе считается недѣйствительнымъ, и кредиторы обращаютъ взысканіе на возвращенное имущество. Вообще всякое недвижимое имущество, подаренное дѣтямъ или родственникамъ за десять лѣтъ до объявленія несостоятельности, отбирается въ конкурсъ, если при дареніи подаренное имущество составляло менѣе половины долговъ дарителя.

2504. **Нотаріатъ.** Акты укрѣпленія правъ раздѣляются, какъ мы видѣли изъ предшествующаго изложенія, на крѣпостные, нотаріальные, явочные и домашніе. Первые совершаются младшими нотаріусами и утверждаются старшими; нотаріальные акты совершаются младшими нотаріусами; явочные — самими участниками дѣла и являются къ засвидѣтельствованію нотаріусу. Домашніе акты не требуютъ спеціальнаго объясненія.

Завѣдываніе нотаріальной частью въ предѣлахъ вѣдомства каждаго окружнаго суда поручается старшему нотаріусу. Гдѣ нѣтъ нотаріусовъ, тамъ засвидѣтельствованіе актовъ поручается мировымъ судьямъ, уѣзднымъ членамъ окружнаго суда и городскимъ судьямъ.

Старшій нотаріусъ завѣдуетъ нотаріальнымъ архивомъ и пользуется всѣми правами члена окружнаго суда. Нотаріусы никакого вознагражденія отъ казны не получаютъ, но при совершеніи и засвидѣтельствованіи актовъ взимаютъ плату въ свою пользу по особой таксѣ. Лица, удовлетворяющія требуемымъ закономъ условіямъ для занятія должно-

сти нотаріуса, опредѣляются на должность и увольняются старшимъ предсѣдателемъ судебной палаты, удаляются же отъ должности не иначе, какъ по суду.

Нотаріатъ имѣетъ громадное значеніе въ юридическомъ быту, такъ какъ нотаріальнымъ актамъ законъ придаетъ характеръ безусловной достовѣрности Вотъ почему, сторонамъ выгодно иной разъ заключать договоры у нотаріуса, хотя бы закономъ этого и не требовалось; по крайней мѣрѣ, обѣ стороны гарантированы отъ излишнихъ проволочекъ на случай будущаго процесса.

Въ связи съ обязательственнымъ правомъ намъ осталось еще разсмотрѣть вексельное право, во прежде чѣмъ дать краткій обзоръ дѣйствующихъ узаконеній о векселяхъ, мы намѣрены предложить нашимъ читателямъ образцы и формы нѣкоторыхъ дѣловыхъ бумагъ, относящихся къ перечисленнымъ въ отдѣлѣ обязательственнаго црава договорамъ.

1. Поручительство.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, февраля двадцать шестого дня. Мы, нижеподписавшіеся, купецъ второй гильдіи, Николай Ивановичъ Горбовъ и почетный гражданинъ Николай Петровичъ Ивановъ заключили настоящій договоръ въ томъ, что я, Горбовъ, принимаю на себя поручительство на срокъ въ платежѣ ему, Иванову, взятыхъ у него взаймы купцомъ второй гильдіи Андреемъ Ефимовичемъ Васильевымъ, тысячи рублей по заемному письму, срокомъ на шесть мѣсяцевъ, явленному у с.-петербургскаго нотаріуса Томашевскаго и записанному въ реестръ по № 3112.

Подписи.

2. Задаточная росписка.

С.-Петербургъ, тысяча девятисотаго года, января второго дня. Я нижеподписавшійся, коллежскій совѣтникъ Ѳедоръ Леонидовичъ Коробовъ, запродавъ дворянину Петру Ивановичу Марченко принадлежащую мнѣ ситценабивную фабрику въ С.-Петербургской губерніи, Лужскаго уѣзда, города Луги, съ землею въ количествѣ пяти десятинъ, съ жилыми помѣщеніями, огородомъ и фруктовымъ садомъ, на условіи платежа дворяниномъ Петромъ Ивановичемъ Марченко мнѣ за означенное имущество пятнадцати тысячъ рублей, съ расходами на его счетъ по совершенію купчей крѣпости въ теченіе шести мѣсяцевъ въ конторѣ петербургскаго нотаріуса Томашевскаго,—выдалъ ему, Марченко, сію задаточную росписку въ томъ, что въ обезпеченіе платежнаго договора запродажи получилъ отъ Марченко въ задатокъ двѣ тысячи рублей.

Коллежскій совѣтникъ (подпись).

3. Поставка.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, февраля пятаго дня. Мы, нижеподписавшіеся, дворянинъ Маркъ Алексѣевичъ Марковъ, проживающій въ г. С.-Петербургѣ по . . . улицѣ, въ д. № . . . и с.-петербургскій мѣщанинъ Андрей Павловичъ Павловъ, проживающій въ г. Москвѣ по . . . улицѣ, въ д. . . ., заключили настоящій договоръ въ слѣдующемъ: я, Марковъ, обязуюсь ежемѣсячно поставлять Павлову въ лавку его, находящуюся въ г. Москвѣ, резиновые товары на сумму до двухъ тысячъ рублей; поставляемые товары должны записываться въ особую книжку, и я, Павловъ, въ пріемѣ ихъ каждый разъ долженъ расписываться; разсчетъ за товаръ обязуюсь я, Павловъ, производить съ нимъ, Марковымъ, ежемѣсячно полностію.

Подписи.

4. Заемное письмо.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, марта перваго дня. Я нижеподписавшійся, дворянинъ Павелъ Ивановичъ Колобовъ, занялъ у петербургскаго мѣщанина Ѳедора Алексѣевича Петрова наличными деньгами тысячу рублей, съ обязательствомъ уплатить означенную сумму срокомъ отъ сего числа черезъ годъ, въ противномъ случаѣ воленъ онъ, Петровъ, поступить со мной по законамъ.

Подпись должника.

5. Имущественный наемъ.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, марта перваго дня. Мы, нижеподписавшіеся, дворянинъ Павелъ Ивановичъ Колобовъ и петербургскій мѣщанинъ Ѳедоръ Алексѣевичъ Петровъ, заключили настоящій договоръ въ слѣдующемъ: 1) Я, Колобовъ, сдаю ему, Петрову, въ арендное содержаніе, срокомъ отъ сего числа на три года, принадлежащее мнѣ имѣніе (тамъ-то) во всемъ его составѣ, съ домомъ и пр.; 2) принимая сіе имущество въ аренду, я, Петровъ, обязуюсь уплачивать ему, Колобову, ежегодно съ перваго января по первое января шестьсотъ рублей; 3) означенное имущество я, Петровъ, обязываюсь хранить, какъ свойственно доброму хозяину, въ особенности соблюдать осторожность въ пожарномъ отношеніи, лѣсъ рубить лишь мелкій для отопленія, а не для продажи.

Подписи.

6. Сохранная расписка.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, марта перваго дня. Я, нижеподписавшійся личный почетный гражданинъ Маркъ Семеновичъ Самойловичъ, проживающій въ С.-Петербургѣ по Загородному проспекту, въ домѣ № 21, принялъ на храненіе вюртембергской подданной Элеоноры Христіановны Майеръ золотой браслетъ вѣсомъ десять золотниковъ съ двумя розами и тремя жемчужинами; обязуюсь хранить его въ цѣлости и возвратить ей или законнымъ наслѣдникамъ ея по первому требованію.

Подпись поклажепринимателя

7. Запродажная запись.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, марта перваго дня. Мы, нижеподписавшіеся, дворянинъ Георгій Ивановичъ Протопоповъ и дворянинъ Алексѣй Петровичъ Арчаковъ, заключили сію запродажную запись въ нижеслѣдующемъ: 1) Я, Протопоповъ, запродалъ ему, Арчакову, принадлежащій мнѣ домъ, находящійся въ городѣ С.-Петербургѣ, по Гороховой улицѣ, Казанской части, значащійся подъ №...., каковое имущество пріобрѣтено мною отъ с.-петербургскаго первой гильдіи купца Николая Константиновича Колосова, по купчей крѣпости, утвержденной старшимъ нотаріусомъ С.-Петербургскаго окружнаго суда двадцать седьмого января тысяча восемьсотъ девяносто восьмого года и въ реестрѣ крѣпостныхъ дѣлъ по № 3112 записанной; 2) я, Арчаковъ, за означенное имущество обязуюсь заплатить ему, Протопопову, двѣсти тысячъ рублей; 3) купчая крѣпость должна быть совершена въ конторѣ нотаріуса Томашевскаго и предъявлена къ утвержденію старшимъ нотаріусомъ самимъ Арчаковымъ; 4) главную выпись получать мнѣ, Арчакову; 5) тогда же именно обязанъ, я, Арчаковъ, уплатить ему, Протопопову, двѣсти тысячъ рублей полностію; 6) расходы по совершенію актовъ и слѣдующія съ нимъ пошлины должны быть оплачены нами пополамъ; 7) въ обезпеченіе сего договора опредѣляемъ, что тотъ изъ насъ, кто откажется отъ него, обязанъ заплатить другому пять тысячъ рублей неустойки.

Подписи.

8. Довѣренность.

Милостивый государь, Иванъ Ефимовичъ! Возлагая на васъ управленіе дѣлами моими, уполномочиваю васъ на всѣ хозяйственныя дѣйствія и распоряженія, необходимыя для успѣшнаго извлеченія прибылей и доходовъ. Въ томъ числѣ предоставляю вамъ получать деньги, которыя будутъ получаться на мое имя, дѣлать расходы, нанимать и увольнять служащихъ, производить уплаты налоговъ, сборовъ и повинность и пр. Равнымъ образомъ, уполномочиваю васъ на защиту моихъ правъ и интересовъ, во всѣхъ случаяхъ, когда она потребуется, и предъ всѣми судебными и административными учрежденіями и должностными лицами, и для того подавать въ подлежащія учрежденія всѣ необходимыя заявленія, прошенія, жалобы, апелляціонныя, кассаціонныя, и вообще проводить дѣла по всѣмъ инстанціямъ. А въ томъ, что вы по сей довѣренности законно учините, вамъ вѣрно и спорить и прекословить не буду. Довѣренность сія принадлежитъ потомственному почетному гражданину Ивану Ефимовичу Бородину. С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, марта перваго дня.

Подпись.

Вексельное право.

Новый уставъ о векселяхъ Высочайше утвержденъ 27 мая 1902 года. По уставу векселя могутъ быть простые, или переводные. Правила о простыхъ векселяхъ примѣняются и къ переводнымъ, съ соблюденіемъ особыхъ о нихъ правилъ.

Обязываться векселями могутъ всѣ лица, имѣющія право по закону вступать въ долговыя обязательства. Не

разрѣшается выдавать векселя на себя: лицамъ духовнаго званія всѣхъ вѣроисповѣданій и крестьянамъ, не имѣющимъ недвижимой собственности, если они не выбрали промысловыхъ свидѣтельствъ. Замужнія женщины безъ согласія мужей и неотдѣленныя дѣвицы безъ согласія родителей тоже не могутъ обязываться векселями, если не производятъ торговли отъ своего имени. Судебная практика сохраняетъ за векселями такихъ лицъ значеніе долговыхъ обязательствъ.

2505. **Простой вексель** пишется на установленной гербовой бумагѣ и долженъ содержать въ себѣ: 1) означеніе времени и мѣста составленія векселя; 2) наименованіе акта словомъ „вексель“; 3) заявленіе векселедателя въ текстѣ векселя, что онъ обязуется платежемъ по векселю; 4) означеніе фамиліи или фирмы лица, которому вексель выдается, 5) означеніе денежной суммы; 6) срока платежа и 7) подпись векселедателя.

Мѣстомъ платежа по векселю считается мѣсто его составленія, если не указано векселедателемъ другое мѣсто. Подписанный бланкъ вексельной бумаги, пока онъ не заполненъ указаннымъ содержаніемъ векселя, не имѣетъ вексельной силы.

Первый пріобрѣтатель векселя вправѣ передать его въ собственность другому лицу; такое же право имѣетъ и каждый послѣдующій пріобрѣтатель векселя. Передача векселя обозначается передаточной надписью. Эта надпись можетъ быть именная, если въ ней означенъ новый пріобрѣтатель, или бланковая, если такого означенія не сдѣлано. Передаточныя надписи пишутся на оборотной сторонѣ векселя, причемъ первая передаточная надпись, если она именная, можетъ быть написана вся или только начата и на лицевой сторонѣ. Если оборотная сторона векселя будетъ исписана, то новыя надписи продолжаются на добавочномъ листѣ такимъ образомъ, чтобы первая изъ нихъ начиналась въ концѣ оборотной стороны векселя. Несоблюденіе этихъ правилъ влечетъ за собою недѣйствительность передачи векселя.

Въ особой оговоркѣ векселедатель или кто-либо изъ подписателей можетъ воспретить передачу векселя. Въ такомъ случаѣ передаточная надпись не имѣетъ силы по отношенію къ тому, кѣмъ передача векселя воспрещена.

Векселедержателемъ считается владѣлецъ векселя, если онъ значится въ векселѣ первымъ пріобрѣтателемъ, или если къ нему вексель перешелъ по передаточной надписи. При этомъ рядъ передаточныхъ надписей долженъ быть непрерывнымъ.

2506. **Препоручительная надпись.** Векселедержатель можетъ дать другому лицу вексельное полномочіе посредствомъ учиненія на векселѣ препоручительной надписи, въ которой означается имя уполномоченнаго лица и подпись препоручителя, вексельное полномочіе заключается въ правѣ уполномоченнаго лица предъявить вексель къ платежу или къ взысканію и не прекращается ни смертью препоручителя, ни ограниченіемъ его правоспособности. Оно можетъ быть предметомъ дальнѣйшей передачи посредствомъ новой препоручительной надписи, если только такая передача не воспрещена прежнимъ препоручителемъ.

2507. **Отвѣтственность по векселю.** Кромѣ векселедателя, отвѣтственность по векселю лежитъ и на всѣхъ подписавшихъ вексель или сдѣлавшихъ на немъ надписи, и простирается какъ на сумму векселя, такъ и на все, что векселедержатель вправѣ отъ нихъ требовать. Въ случаѣ неплатежа по векселю, векселедатель вправѣ, по своему усмотрѣнію, предъявить требованіе о платежѣ или ко всѣмъ отвѣтственнымъ лицамъ, или только къ нѣкоторымъ изъ нихъ, или же къ одному только.

До наступленія срока векселедержатель не вправѣ требовать платежа по векселю и не обязанъ принимать платежа. Наступленіе срока опредѣляется слѣдующими правилами: срокъ платежа, назначенный въ векселѣ на опредѣленный день, наступаетъ въ тотъ же день; срокъ платежа, назначенный по предъявленію, наступаетъ въ день предъявленія векселя къ платежу; срокъ платежа на ярмаркѣ наступаетъ наканунѣ того дня, который назначенъ для окончанія ярмарки. См. ст. 37 Устава о векселяхъ.

2508. **Удовлетвореніе по векселю.** Съ наступленіемъ срока, вексель предъявляется къ платежу векселедателю или особо назначенному плательщику. Вексель срокомъ на опредѣленный день предъявляется къ платежу въ день наступленія срока или въ одинъ изъ двухъ ближайшихъ буднихъ дней. Вексель по предъявленію предъявляется къ платежу не позже истеченія 12 мѣсяцевъ со дня составленія векселя.

Требованіе платежа предъявляется въ мѣстѣ платежа подлежащему лицу въ его конторѣ или въ его квартирѣ. Векселедержатель не вправѣ отказаться отъ принятія частичной уплаты по векселю, о чемъ дѣлается отмѣтка на векселѣ. Если платежъ произведенъ полностью, вексель возвращается векселедателю вмѣстѣ съ росписью векселедержателя въ полученіи платежа.

Векселедатель по истеченіи срока, установленнаго для учиненія протеста въ неплатежѣ, имѣетъ право внести всю вексельную сумму или часть ея на храненіе въ судъ, на страхъ векселедержателя и съ отнесеніемъ на его счетъ издержекъ.

2509. **Протестъ по векселю.** Вексель, не оплаченный при предъявленіи къ платежу, долженъ быть протестованъ. Протестъ совершается у нотаріуса, который въ тотъ же день предъявляетъ требованіе о платежѣ векселедателю; если до трехъ часовъ слѣдующаго дня платежъ по векселю не поступитъ, то нотаріусъ отмѣчаетъ объ этомъ на векселѣ, и протестъ считается совершеннымъ. Но не позже слѣдующаго дня долженъ быть составленъ актъ о протестѣ, который тоже отмѣчается на векселѣ.

Векселедержатель, учинившій протестъ въ неплатежѣ, можетъ требовать какъ съ векселедателя, такъ и по праву оборота съ надписателей: 1) неуплаченную сумму векселя съ 6% въ годъ, считая со дня срока платежа по день удовлетворенія; 2) издержки по протесту и 3) вознагражденіе въ $^1/_{40}$% съ общей неуплаченной суммы. Векселедержатель вправѣ требовать обратнаго удовлетворенія съ каждаго изъ надписателей, независимо отъ порядка надписей, исключая тѣхъ надписателей, которые передъ своей подписью помѣстили слова: „безъ оборота на меня“. Надписатель, уплативъ по векселю, пріобрѣтаетъ по отношенію къ предшествующимъ надписателямъ всѣ права векселедержателя. Если неоплаченный вексель не былъ протестованъ, то надписатели освобождаются отъ отвѣтственности, но не векселедатель.

2510. **Поручительство.** Поручитель по векселю за векселедателя или за надписателя отвѣтственъ такъ же, какъ и то лицо, за которое онъ поручается. По оплатѣ векселя поручитель въ правѣ векселедержателя, какъ противъ лица, за которое поручился, такъ и противъ тѣхъ, которые отвѣчали бы предъ этимъ лицомъ, если бы оно само оплатило вексель.

2511. **Посредничество по векселю.** При неплатежѣ въ срокъ, платежъ можетъ быть произведенъ посредникомъ, назначеннымъ въ векселѣ кѣмъ-либо изъ надписателей, и векселедержатель долженъ принять платежъ, если предложена вся вексельная сумма плюсъ 6% годовыхъ и издержки по протесту.

Кромѣ посредниковъ, назначенныхъ въ векселѣ, могутъ быть посредники, предлагающіе векселедержателю платежъ за честь кого-либо изъ надписателей, но такое посредничество должно быть предложено до составленія акта о протестѣ.

2512. **Предъявленіе иска по векселю**. Векселедержатель можетъ предъявить искъ къ векселедателю по векселю въ теченіе пяти лѣтъ со дня наступленія срока платежа, а къ надписателямъ и поручителямъ въ теченіе года со дня учиненія протеста въ неплатежѣ по векселю. Надписатель, оплатившій вексель, можетъ предъявить искъ къ предшествующимъ надписателямъ въ теченіе 6 мѣсяцевъ со дня оплаты имъ векселя. По истеченіи 3 лѣтъ со дня наступленія срока платежа по векселю, предъявленіе исковъ между надписателями и къ поручителямъ не допускается. Теченіе сроковъ ни въ коемъ случаѣ не пріостанавливается.

2513. **Утрата векселя**. Въ случаѣ утраты векселя, утратившій его можетъ просить судъ о воспрещеніи векселедателю или особому плательщику произвести по такому векселю платежъ. По удостовѣреніи въ правдоподобности объясненій просителя, судъ пріостанавливаетъ платежъ по векселю въ теченіе одного года со дня наступленія срока платежа. Векселедатель же можетъ внести вексельную сумму въ тотъ же судъ на страхъ лица, заявившаго объ утратѣ векселя.

Если явится владѣлецъ векселя, то судъ назначаетъ заявившему объ утратѣ срокъ для предъявленія иска объ истребованіи векселя, и если въ назначенное время такой искъ не будетъ предъявленъ, то судъ отмѣняетъ распоряженіе о пріостановленіи платежа.

2514. **Переводный вексель**. По общему правилу, изложенныя въ законѣ постановленія о простыхъ векселяхъ, примѣняются и къ переводнымъ съ нѣкоторыми дополненіями и измѣненіями.

Такъ, въ векселѣ могутъ быть обозначены нѣсколько плательщиковъ. Вексель предъявляется не только къ платежу, но и къ принятію (акценту). Если по предъявленіи векселя не послѣдуетъ принятія въ 24 часа, или вексель будетъ принятъ не въ полной суммѣ, то векселедержатель учиняетъ протестъ въ непринятіи, вслѣдствіе чего пріобрѣтаетъ право на досрочное удовлетвореніе. Лицо, производящее досрочный платежъ, вправѣ вычесть изъ уплачиваемой имъ суммы 6% годовыхъ за время, не истекшее до наступленія срока платежа.

Что касается посредничества по векселямъ, то векселедержатель вправѣ отклонить всякое посредничество въ принятіи. Если же самъ плательщикъ предложитъ принять вексель за честь въ полной суммѣ, то векселедержатель, въ случаѣ отказа, лишается права на досрочное удовлетвореніе.

Особыя постановленія содержатся въ уставѣ объ образцахъ и копіяхъ переводныхъ векселей.

2515. **Формы векселей и надписей.** Въ уставѣ о векселяхъ, въ приложеніи къ статьѣ 1, помѣщены примѣрныя формы простыхъ и переводныхъ векселей и надписей. Заимствуемъ оттуда образцы наиболѣе употребительныхъ обязательствъ.

1. Форма простого векселя срокомъ на опредѣленный день.

С.-Петербургъ, 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей. 2-го января 19...года по сему векселю повиненъ я заплатить московскому купцу Петру Ивановичу Васильеву двѣ тысячи рублей.

2. Форма векселя срокомъ отъ его составленія во столько то времени.

С.-Петербургъ, и т. д.

Отъ сего числа черезъ три мѣсяца, по сему моему векселю, повиненъ я заплатить товариществу «Братья К. и С. Ивановы» въ Москвѣ, Красные ряды, № 8, двѣ тысячи рублей.

3. Форма простого векселя срокомъ по предъявленію.

С.-Петербургъ, 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей.

По предъявленіи сего векселя повиненъ я заплатить московскому купцу Петру Ивановичу Васильеву двѣ тысячи рублей.

4. Форма простого векселя срокомъ на ярмаркѣ.

С.-Петербургъ. 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей.

На предстоящей Ирбитской ярмаркѣ по сему векселю повиненъ я заплатить Казанскому купцу Василію Петровичу Рожкову двѣ тысячи рублей.

5. Форма простого векселя съ указаніемъ особаго плательщика.

С.-Петербургъ. 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей.

Отъ сего числа черезъ шесть мѣсяцевъ по сему векселю повиненъ я заплатить московскому купцу Ивану Васильевичу Сергѣеву, черезъ Московскій Купеческій Банкъ, двѣ тысячи рублей.

6. Форма переводнаго векселя срокомъ на опредѣленный день.

С.-Петербургъ. 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей. 2 января 19... года по сему векселю заплатить московскому купцу Петру Ивановичу Васильеву двѣ тысячи рублей.

Смоленскій купецъ Сергѣй Ивановичъ Петровъ.

Московскому купцу
Александру Ивановичу Серебрякову
Москва, Верхніе ряды, № 19.

7. Форма переводнаго векселя собственному приказу.

С.-Петербургъ. 24 ноября 19...года. Вексель на 2000 рублей.

По предъявленіи сего векселя заплатите мнѣ или моему приказу двѣ тысячи рублей въ городѣ Рыбинскѣ.

Подпись

Ярославскому купцу
Петру Ивановичу Сергѣеву.
въ городѣ Рыбинскѣ.

Формы надписей.

1) Передаточная надпись:

а) именная:

Вмѣсто меня заплатите С.-Петербургскому обществу взаимнаго кредита. *Подпись*

б) бланковая:

С.-Петербургскій купецъ Петръ Петровичъ Капитоновъ.

в) безоборотная:

Безъ оборота на меня. *Подпись*

2) Препоручительная:

Платежъ по сему векселю препоручаю получить мѣщанину Виктору Александровичу Крылову. *Подпись*

3) Поручительная:

За купца Андрея Петровича Остроумова ручаюсь. *Подпись*

4) Объ акцентѣ:

Принятъ (или акцентованъ). *Подпись*

, или

Принимаю, особый плательщикъ Волжско-Камскій Коммерческій банкъ. *Подпись*

5) О посредничествѣ назначенномъ:

Посредникомъ назначаю Торгово-Промышленный банкъ. *Подпись*

6) О посредничествѣ за честь:

Принимаю вексель за честь торговаго дома «Братья К. и С. Рожновы». *Подпись*

Росписаніе разборовъ вексельной и актовой бумаги.

А) Актовой (27 разб.). На сумму акта, подлеж. гербовому сбору.				Б) Вексельной (25 раз.)			
Высшаго оклада.		Низшаго оклада.		Цѣна листа.		На сумму актовъ.	Цѣна листа.	
				Р.	К.		Р.	К.
до	100	до	1000	—	40	до 50	—	10
„	200	„	2000	—	80	„ 100	—	15
„	300	„	3000	1	20	„ 200	—	30
„	400	„	4000	1	60	„ 300	—	45
„	500	„	5000	2	—	„ 400	—	60
„	600	„	6000	2	40	„ 500	—	75
„	700	„	7000	2	80	„ 600	—	90
„	800	„	8000	3	20	„ 700	1	05
„	900	„	9000	3	60	„ 800	1	20
„	1000	„	10000	4	—	„ 900	1	35
„	2000	„	20000	8	—	„ 1000	1	50
„	3000	„	30000	12	—	„ 1500	2	25
„	4000	„	40000	16	—	„ 2000	3	—
„	5000	„	50000	20	—	„ 3000	4	50
„	6000	„	60000	24	—	„ 4000	6	—
„	7000	„	70000	28	—	„ 5000	7	50
„	8000	„	80000	32	—	„ 6000	9	—
„	9000	„	90000	35	—	„ 7000	10	50
„	10000	„	100000	40	—	„ 8000	12	—
„	20000	„	200000	80	—	„ 9000	13	05
„	30000	„	300000	120	—	„ 10000	15	—
„	40000	„	400000	160	—	„ 20000	30	—
„	50000	„	500000	200	—	„ 30000	45	—
„	100000	„	1,000000	400	—	„ 40000	60	—
„	200000	„	2,000000	800	—	„ 50000	75	—
„	300000	„	3,000000	1200	—			
„	500000	„	5,000000	2000	—			

Уголовное право.

2516. **Преступленіе и наказаніе.** Законъ указываетъ рядъ дѣяній, воспрещаемыхъ всѣмъ гражданамъ государства подъ страхомъ наказанія. Эти дѣянія называются преступленіями. Такимъ образомъ, преступленіе всегда влечетъ за собою наказаніе, опредѣленное въ законѣ, а сверхъ того еще и обязательство вознаградить за вредъ и убытки лицъ, потерпѣвшихъ отъ преступнаго дѣянія. Наказаніе является средствомъ обезпеченія исполненія велѣній законодателя. Но законъ постановляетъ, что наказаніе можетъ быть назначено не иначе, какъ по приговору суда и притомъ только за такое преступленіе, которое заранѣе указано въ законѣ.

Совокупность нормъ, разсматривающихъ преступленія и наказанія и условія, при которыхъ наказаніе соотвѣтственнымъ образомъ постигаетъ преступника, носитъ названіе уголовнаго права.

Въ настоящемъ очеркѣ мы можемъ охарактеризовать уголовное право лишь въ самыхъ общихъ чертахъ. Мы разсмотримъ условія вмѣненія преступленія въ вину, соучастіе, смягченіе и отмѣну наказанія, а затѣмъ перейдемъ къ такъ называемой особенной части уголовнаго права.

2517. **Вмѣненіе.** Для наличности преступленія, подлежащаго карѣ закона, требуется, чтобы оно было совершено умышленно. Отсюда ясно, что дѣти, не достигшія совершеннолѣтія, должны наказываться мягче. И дѣйствительно, законъ постановляетъ, что дѣти, не достигшія 10-лѣтняго возраста, вовсе не подлежатъ уголовной отвѣтственности, а отдаются родителямъ на исправленіе. Для дѣтей въ возрастѣ отъ 10 до 14 и отъ 14 до 17 лѣтъ устроены такъ называемыя исправительныя заведенія.

Кромѣ дѣтей, отъ уголовной отвѣтственности свободны лица, совершенно лишенныя яснаго разумѣнія, каковы, напримѣръ, сумасшедшіе, идіоты и пр.

Особаго вниманія заслуживаетъ необходимая оборона. Законъ даетъ право человѣку для защиты отъ опасности, угрожающей его жизни, здоровью или имуществу, употребить насильственныя мѣры противъ нападающаго, причемъ онъ можетъ даже убить нападающаго, и если будетъ доказанъ фактъ необходимой обороны, то онъ освобождается отъ отвѣтственности.

Ученіе объ умыслѣ въ уголовномъ правѣ чрезвычайно сложно, но законъ признаетъ необходимымъ условіемъ для вмѣненія преступленія въ вину наличность умысла преступника. Кромѣ того, какъ объективный признакъ преступленія, требуется, чтобы зло дѣйствительно было совершено. Поэтому неудавшееся покушеніе въ большинствѣ случаевъ ненаказуемо. Лишь за нѣкоторыя особо важныя преступленія законъ полагаетъ наказаніе даже въ томъ случаѣ, если преступное намѣреніе вовсе не приведено въ исполненіе, хотя бы по волѣ самого автора замысла.

2518. **Соучастіе.** Законъ назначаетъ наказаніе не только лицамъ, совершившимъ преступленіе, но и всѣмъ тѣмъ, которые такъ или иначе принимали въ немъ участіе. При этомъ наказаніе, положенное въ законѣ, соразмѣряется со степенью вины каждаго изъ соучастниковъ, вслѣдствіе чего само законодательство различаетъ отдѣльные виды соучастія: подстрекательство, попустительство, пособничество, укрывательство и пр. Въ особенности строго наказываются лица, обладающія болѣе высокимъ, сравнительно съ прочими соучастниками, умственнымъ развитіемъ. Это такъ называемые „интеллектуальные пособники“, напримѣръ, составляющіе планъ преступленія.

2519. **Наказаніе по суду.** Разсматривая то или другое уголовное дѣло, судъ принимаетъ во вниманіе всѣ обстоятельства, которыя могли имѣть значеніе въ преступленіи, для того чтобы уяснить себѣ возможно точнѣе побужденія, руководившія преступникомъ. Вотъ почему, въ уголовномъ процессѣ играютъ столь важную роль мотивы преступленія. Удостовѣрившись въ виновности подсудимаго, судъ можетъ, во вниманіе къ тѣмъ или другимъ смягчающимъ вину обстоятельствамъ, уменьшить наказаніе, но въ предѣлахъ, точно указанныхъ закономъ.

2520. **Наказанія уголовныя и исправительныя.** Смертная казнь, каторжная работа, заключеніе въ арестантскихъ ротахъ (вмѣсто ссылки на поселеніе, недавно отмѣненной) считаются уголовными наказаніями и всегда соединяются съ лишеніемъ всѣхъ правъ состоянія. Лишенные правъ состоянія, это люди, какъ-бы умершіе гражданской смертью: они не имѣютъ правъ супружескихъ, родительскихъ, правъ пріобрѣтенія имуществъ, правъ составленія духовныхъ завѣщаній и пр. Исправительныя наказанія суть: тюрьма или арестантскія роты (вмѣсто ссылки на житье), крѣпость, арестъ, выговоръ въ присутствіи суда, замѣчаніе и внушеніе, денежное взысканіе. Съ тягчайшими изъ исправительныхъ наказаній соединяется лишеніе всѣхъ или только нѣкоторыхъ особенныхъ правъ и преимуществъ, лично и по состоянію присвоенныхъ; къ крестьянамъ примѣняется волостными судами тѣлесное наказаніе. Многія лица до сихъ поръ не освобождены отъ тѣлесныхъ наказаній; обыкновенно не подвергаются имъ лица, получившія извѣстное образованіе; дворяне же и другія привиллегированныя сословія освобождены отъ тѣлесныхъ наказаній.

2521. **Преступленія, за которыя положена смертная казнь,** немногочисленны въ нашемъ законодательствѣ. Смертной казни подлежатъ лица, умыслившія зло противъ священной особы Государя Императора или Членовъ Императорской фамиліи, государственную измѣну и пр. Особыя соображенія заставили законодателя назначить смертную казнь за кражу во время карантиновъ, учрежденныхъ по случаю эпидеміи и пр. Смертная казнь удержалась по сію пору въ военныхъ судахъ.

2522. **Преступленія противъ жизни.** Сюда относятся разнаго рода убійства, обыкновенно караемыя ссылкой въ каторжныя работы. Особенно строго наказываются отцеубійство и матереубійство; лица, совершившія такое преступленіе, подвергаются ссылкѣ въ каторжныя работы безъ срока, причемъ никогда не переводятся на мѣсто ссылки въ разрядъ исправляющихся.

2523. **Преступленія противъ чести:** клевета, обида словомъ и дѣйствіемъ, разглашеніе позорящихъ имя слуховъ, опозореніе женской чести и т. д. Особенно строго караются:

2524. **Преступленія противъ нравственности.** За изнасилованіе взрослой женщины полагается ссылка въ каторжныя работы, за растлѣніе дѣвицы, не достигшей 14-лѣтняго возраста, еще болѣе строгое наказаніе. Порядокъ преслѣдованія виновныхъ въ преступленіяхъ противъ женскаго цѣломудрія носитъ названіе частно-уголовнаго. Законъ, щадя чувство стыдливости жертвы, постановляетъ, что преслѣдованіе противъ виновнаго возбуждается по иниціативѣ пострадавшей или ея родителей или мужа, но, съ другой стороны, разъ начатое преслѣдованіе не можетъ быть прекращено по желанію лицъ, возбудившихъ его. Законъ назначаетъ наказаніе также и за обольщеніе дѣвицы торжественнымъ обѣщаніемъ на ней жениться. Преслѣдованіе за прелюбодѣяніе возбуждается по жалобѣ оскорбленнаго супруга и карается заключеніемъ въ тюрьмѣ на время до четырехъ мѣсяцевъ (ст. 1585). Тяжкое наказаніе положено въ законѣ за кровосмѣшеніе въ первыхъ степеняхъ родства. Виновные подвергаются ссылкѣ

въ отдаленнѣйшіе монастыри Якутской губ. съ употребленіемъ на всю жизнь въ наиболѣе тяжкихъ работахъ. Строго наказываются и противоестественные пороки.

2525. **Преступленія противъ имущественныхъ правъ.** Сюда относятся: присвоеніе и растрата чужого имущества, кража, т. е. тайное похищеніе чужого имущества съ цѣлью присвоенія, и мошенничество, или присвоеніе чужого имущества путемъ обмана. Насильственное отнятіе чужого имущества, однако, не представляющее опасности для жизни, здоровья, свободы или чести потерпѣвшаго, носитъ названіе грабежа. Отнятіе чужого имущества, сопровождавшееся нанесеніемъ тѣлесныхъ поврежденій, или вообще угрожавшее опасностью для жизни или здоровья, называется разбоемъ. Къ другимъ преступленіямъ противъ правъ имущественныхъ относятся: подлогъ, ростовщичество и пр.

2526. **Проступки противъ законовъ благоустройства и благочинія** наказываются большей частью денежными штрафами, а иногда и арестомъ. Сюда относятся проступки противъ предписаній преимущественно полицейско-предупредительнаго характера, содержащихся въ уставѣ промышленности и торговли, законахъ и печати, уставѣ строительномъ, уставѣ о паспортахъ и т. д.

2527. **Проступки противъ законовъ о сборахъ и податяхъ** сопровождаются наложеніемъ денежныхъ взысканій въ порядкѣ административномъ. Сюда относятся нарушенія правилъ о гербовомъ сборѣ (при неоплатѣ гербовымъ сборомъ документа налагается штрафъ, въ 10 разъ превосходящій установленный сборъ), о государственномъ поземельномъ налогѣ и пр. Однако, нѣкоторые проступки противъ финансовыхъ интересовъ государства подлежатъ разсмотрѣнію суда.

Разсмотрѣнные нами отдѣлы законодательства, гражданское право и уголовное право, образуютъ матеріальное право, т. е. въ нихъ содержатся постановленія о тѣхъ правахъ, которыми обладаетъ каждый правоспособный русскій подданный. Но, помимо матеріальнаго права, чрезвычайно важная роль въ нашей жизни отводится формальному праву или процессу, предметомъ котораго является судебная защита правъ. Обратимся теперь къ разсмотрѣнію этого отдѣла нашего законодательства.

Судоустройство и судопроизводство.

2528. **Общія судебныя установленія.** Единоличныя судебныя власти: земскій начальникъ, городской судья, уѣздный членъ окружнаго суда, мировой судья (по выбору въ столицахъ и въ г. Одессѣ, по назначенію въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ). Коллегіальныя судебныя власти: уѣздный съѣздъ, окружный судъ, губернское присутствіе, судебная палата, мировой съѣздъ. Высшимъ судебнымъ учрежденіемъ въ Имперіи является правительствующій сенатъ, именно гражданскій и уголовный кассаціонные департаменты.

2529. **Земскіе начальники и городскіе судьи.** Земскому начальнику и городскому судьѣ подсудны слѣдующія дѣла, возникающія между лицами всѣхъ сословій, кромѣ крестьянъ, или между крестьянами и лицами другихъ сословій: иски о возстановленіи нарушеннаго владѣнія, когда со времени нарушенія прошло не болѣе 6 мѣсяцевъ; гражданскіе иски, по цѣнѣ не превышающіе 300 руб.; иски о потравахъ полей, луговъ и пр. хотя бы и выше 300 руб., но до 500 руб. стоимостью; иски стоимостью не выше 500 руб. по найму на сельскохозяйственныя работы; просьбы объ

обезпеченіи доказательствъ на всякую сумму. Изъ числа уголовныхъ дѣлъ земскому начальнику или городскому судьѣ подсудны всѣ совершенные лицами другихъ сословій, кромѣ крестьянъ, или хотя и крестьянами, но при участіи или противъ лицъ другихъ сословій, проступки, предусмотрѣнные уставомъ о наказаніяхъ, налагаемыхъ мировыми судьями, за исключеніемъ дѣлъ о кражахъ со взломомъ и о ростовщичествѣ.

2530. **Судопроизводство.** Гражданскіе иски по общему правилу предъявляются по мѣсту жительства отвѣтчика; жалобы по уголовнымъ дѣламъ по мѣсту совершенія проступка. Стороны вызываются на судъ посредствомъ повѣстокъ. Допускаются повѣренные, причемъ по уголовнымъ дѣламъ можетъ выступать всякое совершеннолѣтнее лицо, которому не запрещено ходатайство по чужимъ дѣламъ судебнымъ приговоромъ. Истецъ по гражданскому дѣлу долженъ явиться въ судъ лично или прислать своего повѣреннаго; иначе дѣло его прекращается производствомъ. Свидѣтели, проживающіе въ участкѣ судьи или внѣ его, но не долѣе 15 верстъ, въ случаѣ неявки подвергаются штрафу.

Окончательными рѣшеніями земскихъ начальниковъ и городскихъ судей признаются всѣ рѣшенія по искамъ, которыхъ цѣна не превышаетъ 30 руб. Равнымъ образомъ, по уголовнымъ дѣламъ окончательными признаются приговоры, которыми обвиняемые присуждаются къ внушенію, замѣчанію или выговору, къ денежному взысканію не свыше 15 руб., къ аресту не свыше 3 дней, если притомъ вознагражденіе за вредъ и убытки потерпѣвшему не превышаетъ 30 рублей.

Окончательные приговоры и рѣшенія апелляціи не подлежатъ. Они могутъ быть обжалованы лишь въ кассаціонномъ порядкѣ, если дѣло неподсудно земскому начальнику или городскому судьѣ, или при разбирательствѣ допущены существенныя нарушенія закона.

2531. **Мировой судья и уѣздный членъ окружнаго суда.** Мировому судьѣ, кромѣ дѣлъ, подвѣдомственныхъ земскому начальнику или городскому судьѣ, подсудны: иски по личнымъ обязательствамъ и договорамъ не свыше 500 руб., о правѣ участія частнаго, дѣла объ утвержденіи въ правахъ наслѣдства въ движимости на сумму до 500 руб. Уголовныя дѣла: дѣла о проступкахъ, за которые по „Уставу о наказаніяхъ, полагаемыхъ мировыми судьями“ опредѣляются: 1) выговоры, замѣчанія и внушенія; 2) денежныя взысканія не свыше 300 руб.; 3) арестъ не свыше 3 мѣсяцевъ и 4) заключеніе въ тюрьмѣ на время не свыше $1^1/_2$ года.

Уѣздный членъ окружнаго суда находится въ каждомъ уѣздѣ въ мѣстностяхъ, гдѣ введено положеніе о земскихъ начальникахъ. Въ уѣздномъ съѣздѣ, въ случаѣ отсутствія уѣзднаго предводителя дворянства, онъ предсѣдательствуетъ; вообще же участвуетъ въ засѣданіяхъ въ качествѣ члена. Компетенція суда уѣзднаго члена окружнаго суда одинакова съ компетенціей мирового суда.

2532. **Уѣздный съѣздъ и мировой съѣздъ** являются вторыми инстанціями для судовъ земскихъ начальниковъ, городскихъ и мировыхъ судей и волостныхъ судовъ. Уѣздный съѣздъ составляется подъ предсѣдательствомъ уѣзднаго предводителя дворянства изъ земскихъ начальниковъ и почетныхъ мировыхъ судей, засѣдающихъ по очереди. Рѣшенія и приговоры вторыхъ инстанцій почитаются окончательными. Кассаціонныя жалобы приносятся на рѣшенія уѣзднаго съѣзда въ губернское присутствіе, а на рѣшенія мирового съѣзда въ сенатъ. Съѣзды разсматриваютъ апелляціонныя жалобы на рѣшенія и приговоры судовъ первой инстанціи. Апелляціонныя жалобы подаются въ суды первой инстенціи по уголовнымъ въ двухнедѣльный срокъ, а по гражданскимъ въ мѣсячный.

Въ случаѣ неявки обвиняемаго, вызваннаго повѣсткой, въ судъ, постановляется **заочное рѣшеніе**. Однако, обвиняемому (а въ гражданскомъ дѣлѣ отвѣтчику) предоставляется въ теченіе двухъ недѣль подать **отзывъ**, послѣ чего дѣло вновь назначается къ слушанію.

Срокомъ для подачи кассаціонныхъ жалобъ на рѣшенія и приговоры съѣздовъ полагается; по гражданскимъ дѣламъ **мѣсячный**, а по уголовнымъ **двухнедѣльный**.

Апелляціонной инстанціей для уѣзднаго члена окружнаго суда является окружный судъ.

2533. **Окружный судъ** разрѣшаетъ дѣла въ числѣ не менѣе трехъ членовъ. Окружному суду, какъ суду первой инстанціи, подсудны: гражданскія дѣла о недвижимости на всякую сумму и о движимости и по договорамъ на сумму свыше 500 руб. Изъ числа уголовныхъ дѣлъ окружному суду подсудны дѣла по всѣмъ преступленіямъ, предусмотрѣннымъ въ „Уложеніи о наказаніяхъ, уголовныхъ и исправительныхъ".

Уголовныя дѣла, за которыя въ законѣ положены исправительныя наказанія, подлежатъ вѣдѣнію окружнаго суда безъ участія присяжныхъ засѣдателей. Разбирательству важнѣйшихъ уголовныхъ дѣлъ, разрѣшаемыхъ при участіи присяжныхъ засѣдателей, предшествуетъ дознаніе полиціи и предварительное слѣдствіе, производимое судебнымъ слѣдователемъ подъ руководствомъ органовъ прокурорскаго подзора.

Апелляціонныя жалобы на рѣшенія окружнаго суда по гражданскимъ дѣламъ и на приговоры по уголовнымъ дѣламъ, разсмотрѣннымъ безъ участія присяжныхъ засѣдателей, приносятся въ судебныя палаты въ **четырехмѣсячный срокъ**. Приговоры по уголовнымъ дѣламъ, поставленные при участіи присяжныхъ засѣдателей, считаются окончательными и апелляціи не подлежатъ. Они могутъ быть обжалованы лишь въ кассаціонномъ порядкѣ, въ уголовный кассаціонный департаментъ сената.

2534. **Судебная палата** обыкновенно обнимаетъ судебное управленіе цѣльнымъ округомъ, состоящимъ изъ нѣсколькихъ губерній. Судебныя палаты разсматриваютъ апелляціонныя жалобы на рѣшенія и приговоры окружныхъ судовъ, но иногда играютъ роль судовъ первой инстанціи. Такъ, дѣла о преступленіяхъ должностныхъ лицъ, совершенныхъ на службѣ, разсматриваются судебными палатами съ участіемъ сословныхъ представителей, т. е. депутата отъ дворянства, городского головы и волостного старшины. Судьями виновности являются не сословные представители, какъ присяжные засѣдатели въ окружныхъ судахъ, а судебное присутствіе совокупно съ сословными представителями. Рѣшенія и приговоры судебныхъ палатъ считаются окончательными. Кассаціонныя жалобы въ сенатъ приносятся въ **четырехмѣсячный срокъ**.

2535. **Губернское присутствіе.** Высшей инстанціей для уѣздныхъ съѣздовъ является губернское присутствіе, составляющееся изъ губернатора, губернскаго предводителя дворянства, вицегубернатора, прокурора мѣстнаго окружнаго суда или его товарища, предсѣдателя или члена окружнаго суда и двухъ непремѣнныхъ членовъ. Засѣданія губернскаго присутствія объявлены непубличными.

2536. **Сенатъ**. Для наблюденія за правильностью примѣненія законовъ учреждены въ сенатѣ два департамента: гражданскій кассаціонный и уголовный кассаціонный. Сенатъ разсматриваетъ кассаціонныя жалобы на рѣшенія и приговоры судовъ апелляціонныхъ. Рѣшенія сената публикуются въ особыхъ ежегодно издаваемыхъ сборникахъ и служитъ пособіемъ при затруднительномъ толкованіи законовъ, какъ матеріальнаго, такъ и процессуальнаго права. Однако, рѣшеніе сената почитается обязательнымъ только для того дѣла, по которому постановлено.

2537. **Коммерческій судъ**. Въ обѣихъ столицахъ, въ Одессѣ, Варшавѣ, Керчи и др. городахъ учреждены коммерческіе суды для разбирательства торговыхъдѣлъ, возникающихъ между лицами торговаго сословія по ихъ взаимнымъ договорамъ и обязательствамъ. Апелляціонной инстанціей для коммерческаго суда служитъ 4-ый департаментъ сената.

2538. **Волостной судъ**. Для разбирательства гражданскихъ дѣлъ, возникающихъ между крестьянами, а также проступковъ, совершаемыхъ крестьянами, въ мѣстностяхъ, гдѣ введено положеніе о земскихъ начальникахъ 12 іюля 1889 года, учреждены особые волостные суды, которымъ подвѣдомственны, кромѣ крестьянъ, также и мѣщане, посадскіе и ремесленники, постоянно проживающіе въ селеніяхъ.

Волостному суду подсудны изъ числа гражданскихъ дѣлъ: споры и тяжбы между крестьянами о недвижимомъ имуществѣ, входящемъ въ составъ крестьянскаго надѣла, и въ томъ числѣ иски о возстановленіи нарушеннаго владѣнія этимъ имуществомъ до истеченія 10 лѣтъ отъ нарушенія; всякаго рода иски между лицами, подвѣдомственными волостному суду, цѣною до 300 руб., за исключеніемъ исковъ о правѣ собственности или о правѣ на владѣніе недвижимостью, основанномъ на крѣпостныхъ или явочныхъ актахъ; дѣла о возстановленіи нарушеннаго владѣнія недвижимымъ имуществомъ, не входящимъ въ составъ крестьянскаго надѣла, когда со времени нарушенія прошло не болѣе 6 мѣсяцевъ; дѣла о вознагражденіи за потравы полей и луговъ; дѣла по наслѣдованію и раздѣламъ на сумму до 500 руб.

Иски, касающіеся недвижимаго имущества, входящаго въ составъ надѣла, предъявляются въ судѣ той волости, въ которой расположено самое имущество.

Волостному суду подсудны многочисленныя уголовныя дѣла, за которыя въ законѣ положены наказанія: выговоръ; денежное взысканіе отъ 25 коп. до 30 руб.; арестъ на время до 15 дней, а за кражу, мошенничество или присвоеніе имущества (цѣною до 50 руб.) на время до 30 дней; арестъ съ содержаніемъ на хлѣбѣ и водѣ; въ исключительныхъ случаяхъ наказаніе розгами до 20 ударовъ.

Для преслѣдованія проступковъ предъ волостнымъ судомъ полагается давность въ 6 мѣсяцевъ; если же была совершена кража, мошенничество или присвоеніе чужого имущества, и волостной судъ или полиція не предпринимали никакихъ дѣйствій противъ виновнаго въ теченіе двухъ лѣтъ, то онъ освобождается вовсе отъ отвѣтственности.

Для обжалованія приговоровъ и рѣшеній третейскаго суда полагается 30 дней со дня ихъ объявленія. Жалоба пишется на имя земскаго начальника, но подается вмѣстѣ съ копіей ея тому волостному суду, который рѣшилъ дѣло. Земскій начальникъ передаетъ жалобы, въ теченіе двухъ недѣль со дня ихъ полученія, уѣздному съѣзду. Рѣшенія по дѣламъ о взысканіи денегъ не свыше 30 руб. и приговоры, которыми виновные присуждены къ 3 днямъ ареста или къ денежному взысканію не свыше 5 руб., и по которымъ вознагражденіе потерпѣвшему опредѣлено не свыше 30 руб., почитаются окончательными. Тѣлесное наказаніе производится съ разрѣшенія земскаго начальника, который можетъ замѣнить его другимъ.

2539. **Прокуратура и адвокатура**. Главное назначеніе прокуратуры—надзоръ за законностью управленія и суда и охрана общественнаго порядка. Прокуроръ, по выраженію имп. Петра Великаго, призванъ быть „государевымъ окомъ". Во главѣ прокурорскаго над-

зора стоитъ министръ юстиціи, какъ генералъ-прокуроръ сената. При департаментахъ сената находятся оберъ-прокуроры и ихъ товарищи; при судебныхъ палатахъ и окружныхъ судахъ—прокуроры и ихъ товарищи. Всѣ эти органы прокурорскаго надзора подчинены въ іерархическомъ порядкѣ министру юстиціи.

Прокуроръ руководитъ полиціей при производствѣ дознанія и слѣдитъ за производствомъ предварительныхъ слѣдствій судебными слѣдователями. Прокуроръ окружнаго суда возбуждаетъ и поддерживаетъ обвиненіе противъ лицъ, виновныхъ въ совершеніи преступленій. На судѣ при разбирательствѣ дѣлъ прокуроръ является стороной въ процессѣ наравнѣ съ защитникомъ подсудимаго; однако, несмотря на категорическое указаніе закона, положеніе прокурора въ уголовномъ дѣлѣ все же оказывается привиллегированнымъ.

Прокурорская власть, призванная участвовать въ уголовныхъ дѣлахъ, нерѣдко, въ случаяхъ, точно указанныхъ закономъ, принимаетъ участіе и въ разбирательствѣ дѣлъ гражданскихъ. Въ гражданскихъ дѣлахъ прокуроръ даетъ заключеніе. Таковы дѣла, сопряженныя съ интересомъ казны, или малолѣтняго и пр. Въ гражданскомъ кассаціонномъ департаментѣ сената оберъ-прокуроръ обязательно присутствуетъ и даетъ заключеніе при разбирательствѣ жалобъ.

Противной стороной прокурора на судѣ является защитникъ или повѣренный подсудимаго. Законъ разрѣшаетъ вести уголовныя дѣла всѣмъ совершеннолѣтнимъ русскимъ подданнымъ, коимъ по суду это не воспрещено. Что касается гражданскихъ дѣлъ, то для веденія ихъ въ общихъ судебныхъ установленіяхъ необходимо имѣть свидѣтельство, выдаваемое окружнымъ судомъ. Законъ различаетъ присяжныхъ повѣренныхъ, ихъ помощниковъ, частныхъ повѣренныхъ, присяжныхъ стряпчихъ и пр. Особое вниманіе слѣдуетъ обратить на такъ называемыхъ ходатаевъ по судебнымъ дѣламъ, представителей „подпольной адвокатуры“. Въ большинствѣ случаевъ это невѣжды, стремящіеся исключительно къ легкой наживѣ путемъ обмана не въ мѣру довѣрчивыхъ кліентовъ. Россія сильно страдаетъ отъ этого зла, и „аблакаты“ успѣваютъ прекрасно обдѣлывать свои дѣлишки.

2540. **Особенности судопроизводства.** Остановимся на нѣкоторыхъ изъятіяхъ изъ общаго порядка уголовнаго и гражданскаго судопроизводства.

Такъ называемое сокращенное производство, а иногда и упрощенное производство, примѣняются въ тѣхъ случаяхъ, когда гражданскіе иски носятъ характеръ полной достовѣрности, основаны на ясныхъ документахъ, напр. векселяхъ, закладныхъ и пр.

Судопроизводство, разсчитанное не на разрѣшеніе споровъ, а на опредѣленіе правъ извѣстныхъ лицъ на случай нарушенія, носитъ названіе охранительнаго. Къ такому производству отнесены дѣла: объ утвержденіи въ правахъ наслѣдства, объ утвержденіи духовныхъ завѣщаній къ исполненію, объ утвержденіи въ правахъ собственности по давности владѣнія имуществомъ и пр.

2541. **Третейскій судъ.** Иногда лица, между которыми возникаетъ споръ, предпочитаютъ разрѣшить его, не обращаясь къ суду, частными средствами. Въ такихъ случаяхъ избираются третейскіе суды. Стороны составляютъ третейскую запись, которая должна быть явлена у нотаріуса. Въ опредѣленный записью срокъ, или не позже 4 мѣсяцевъ со дня явки записи, дѣло рѣшается третейскимъ судомъ окончательно.

Предметомъ разбирательства третейскихъ судовъ по закону могутъ быть слѣдующія дѣла: всѣ гражданскія дѣла

совершеннолѣтнихъ и дѣеспособныхъ лицъ, а также и тѣ уголовныя, которыя возбуждаются по иниціативѣ потерпѣвшихъ и могутъ быть оканчиваемы примиреніемъ.

Неправильныя рѣшенія третейскихъ судовъ, въ которыхъ не соблюдены всѣ требованія закона, подлежатъ уничтоженію. Просьбы объ уничтоженіи неправильныхъ рѣшеній третейскихъ судовъ подаются въ мѣсячный срокъ со дня ихъ объявленія тому судебному мѣсту, которому подсудны самыя дѣла, разбиравшіяся третейскими судьями.

Образецъ третейской записи.

С.-Петербургъ, тысяча девятьсотъ третьяго года, февраля двадцать седьмого дня. Мы, нижеподписавшіеся, дворянинъ Алексѣй Петровичъ Арчаковъ и с.-петербургскій первой гильдіи купецъ Маркъ Семеновичъ Образцовъ, проживающіе я, Арчаковъ, въ г. С.-Петербургѣ по... улицѣ, въ домѣ №... , и я, Образцовъ, въ г. Москвѣ, по.. улицѣ, въ домѣ №.. , возникшее между нами гражданское дѣло по договору о поставкѣ угля.... согласились разрѣшить путемъ третейскаго суда и въ качествѣ посредниковъ назначаемъ: дворянина Петра Семеновича Бородина, с.-петербургскаго мѣщанина Алексѣя Ивановича Иванова, московскаго второй гильдіи купца Сергѣя Пименовича Орлова, проживающихъ: Бородинъ, въ г. Москвѣ, по... улицѣ, въ домѣ №..., Ивановъ, въ г. С.-Петербургѣ, по... улицѣ, въ домѣ №, Орловъ, въ г. С.-Петербургѣ, по... улицѣ, въ домѣ №..., съ тѣмъ: 1) чтобы они означенное дѣло рѣшили въ теченіе шести мѣсяцевъ; 2) чтобы разбирательство происходило въ г. С.-Петербургѣ, съ вызовомъ сторонъ и свидѣтелей; 3) чтобы документы, относящіеся къ дѣлу, хранились у с.-петербургскаго мѣщанина Алексѣя Ивановича Иванова. Подписи сторонъ.

Подписи назначенныхъ въ записи третейскихъ судей.

2542. **Прошенія на Высочайшее Имя.** На Высочайшее Имя приносятся: 1) жалобы на опредѣленія департаментовъ сената, кромѣ кассаціонныхъ; 2) на дѣйствія и распоряженія министра, генералъ-губернаторовъ и пр., когда таковыя дѣйствія и распоряженія не подлежатъ по закону обжалованію сенату; 3) прошенія о дарованіи милостей въ особыхъ случаяхъ, не подходящихъ подъ дѣйствія общаго закона, когда этимъ не нарушаются ничьи законные интересы и гражданскія права; 4) о помилованіи и смягченіи наказанія для лицъ, осужденныхъ или отбывающихъ наказаніе; 5) по семейнымъ дѣламъ.

Лицо, писавшее прошеніе, должно быть указано въ немъ: „Руку приложилъ... (такой-то).

2543. **Исполненіе судебныхъ рѣшеній.** По постановленіи окончательнаго рѣшенія по гражданскому дѣлу, судебное мѣсто выдаетъ истцу исполнительный листъ для взысканія съ отвѣтчика присужденной исковой суммы съ судебными и за веденіе дѣла издержками, если въ исковомъ прошеніи истецъ о нихъ упоминалъ.

Въ случаѣ отказа отвѣтчика въ выдачѣ истцу присужденной ему суммы, послѣдній обращается къ судебному приставу, который предупреждаетъ отвѣтчика о принудительномъ взысканіи съ него исковой суммы, если въ теченіи опредѣленнаго срока деньги не будутъ внесены. Въ случаѣ новаго отказа со стороны отвѣтчика, судебный приставъ приступаетъ къ описи движимаго имущества, принадлежащаго отвѣтчику, и къ продажѣ его съ публичнаго торга.

2544. **Судебныя издержки.** 1) По дѣламъ гражданскимъ. а) У мировыхъ судей, земскихъ начальниковъ и городскихъ судей. По дѣламъ свыше 10 рублей съ исковыхъ прошеній, встрѣчныхъ исковъ, прошеній третьихъ лицъ о вступленіи въ дѣло, отзывовъ на заочныя рѣшенія и апелляціонныхъ жалобъ по 1%, т. е. по одной копѣйкѣ съ каждаго рубля отыскиваемой суммы. Сборъ съ бумаги—по 10 коп. съ каждаго листа

прошеній, приложеній и пр., по дѣламъ не принадлежащимъ оцѣнкѣ по опредѣленію судьи, но не свыше 5 рублей. При выдачѣ копій, рѣшеній и протоколовъ—по 10 коп. съ листа, полагая на каждой страницѣ по 25 строкъ. При подачѣ кассаціонныхъ жалобъ на рѣшенія мирового съѣзда вноситъ залогъ 10 руб., который, въ случаѣ оставленія жалобъ безъ послѣдствій, не возвращается. Въ общихъ судебныхъ установленіяхъ. Гербовыя пошлины взимаются за гербовую бумагу для прошеній и приложеній къ нимъ, какъ для всѣхъ вообще бумагъ, подаваемыхъ въ общія судебныя учрежденія, такъ и для исполнительныхъ листовъ, копій, рѣшеній, справокъ и т. д. Объ этомъ см. ниже. Судебныя пошлины съ исковыхъ прошеній, встрѣчныхъ исковъ, прошеній третьихъ лицъ о вступленіи въ дѣло, отзывовъ на заочныя рѣшенія и апелляціонныхъ жалобъ — $^1/_2$% съ цѣны иска, т. е. по 50 коп. съ каждыхъ ста рублей; за неполныя сотни: съ суммъ не свыше 50 руб. 25 коп., свыше 50 руб., какъ за полную сотню; въ дѣлахъ, не подлежащихъ оцѣнкѣ, отъ 1 до 50 руб. по опредѣленію суда. Съ просьбы объ обращеніи дѣла, начатаго въ упрощенномъ порядкѣ, къ производству въ общемъ порядкѣ, пошлина взимается въ половинномъ размѣрѣ. Канцелярскія пошлины съ исполнительныхъ листовъ, копій, рѣшеній и документовъ или иныхъ бумагъ, свидѣтельскихъ справокъ и пр. взимаются за переписку по 40 коп. съ листа и за печать 20 коп.

По уголовнымъ дѣламъ всѣ прошенія, объявленія, отзывы и жалобы подаются на простой бумагѣ. За копіи протоколовъ и приговоровъ взимается по 10 коп. съ листа въ мировыхъ учрежденіяхъ и по 40 коп. въ общихъ судебныхъ установленіяхъ. При подачѣ жалобъ въ уголовный кассаціонный департаментъ сената объ отмѣнѣ рѣшенія мирового съѣзда взимается залогъ 10 руб., а при подачѣ кассаціонныхъ жалобъ на окончательные приговоры въ общихъ судебныхъ учрежденіяхъ, безъ участія присяжныхъ засѣдателей, залогъ въ 25 руб.

Лица, имѣющія свидѣтельство о бѣдности, при представленіи его, освобождаются отъ нѣкоторыхъ судебныхъ издержекъ.

2545. **Вознагражденіе судебнымъ приставамъ.** За доставку повѣстокъ при искѣ отъ 2000 руб.—25 к.; до 5000 р.—50 к., свыше 1 рубль. За опись съ оцѣнкой движимаго имущества до 25 руб. — 25 к., до 50 р.—50 к., до 100 р.—1 р., до 200 р.—2 р., до 300—3 р. и т. д. до 5,000 р. отъ 500 руб. прибавляется по 50 к. съ каждыхъ ста рублей. За опись движимаго имущества попредметно: до 50 предметовъ по 5 к. за каждый предметъ, до 100 предметовъ — по 4 к., болѣе 100 по 3 коп. за каждый предметъ. За опись недвижимаго имущества: до 500 руб. — 2 р. 50 к., до 1000 р.—5 р., до 2000 р. — 6 руб., до 3000 р.—7 р., до 4000 р.—8 р., до 5000 р.—9 р., свыше 5000 р.—9 руб. и по 50 коп. съ каждыхъ трехъ тысячъ. За положеніе и снятіе печатей до 50 предметовъ — по 3 коп., до 100 предметовъ—по 2 коп., болѣе 100 — по 1 коп. За совершеніе ввода во владѣніе—2 рубля.

Образецъ прошенія въ судъ по гражданскому дѣлу.

Въ С.-Петербургскій Окружный Судъ.
Проситъ истецъ, дворянинъ Степанъ Ильичъ Боровскій, проживающій въ С.-Петербургѣ, по . . . улицѣ, въ домѣ . . . ,
по дѣлу . . .
съ отвѣтчикомъ, с.-петербургскимъ первой гильдіи купцомъ Иваномъ Петровичемъ Черепенниковымъ, проживающимъ въ С.-Петербургѣ, по . . . улицѣ, въ домѣ . . .

Далѣе излагаются:

1) Обстоятельства дѣла и законы, доказательства и доводы, на которые ссылается истецъ, а равно и свидѣтели, которыхъ онъ хочетъ вызвать для дачи показаній на судѣ, и ихъ мѣстожительство; 2) цѣна иска, точное мѣстонахожденіе недвижимаго имущества, если о немъ идетъ споръ; 3) сущность просьбы истца; 4) перечисляются всѣ документы; 5) указывается на судебныя пошлины и сборъ съ бумаги, прилагаемые при прошеніи.

Дворянинъ Степанъ Ильичъ Боровскій.*)

С.-Петербургъ, 1903 года, февраля 27-го дня.

Образецъ жалобы въ судъ по уголовному дѣлу.

Въ С.-Петербургскій Окружный Судъ.
Дворянина Степана Ильича Боровскаго, проживающаго въ г. С.-Петербургѣ по . . . улицѣ, въ домѣ . . . ,
на дѣйствія с.-петербургскаго первой гильдіи купца, Ивана Петровича Черепенникова, проживающаго въ г. С.-Петербургѣ, по . . . улицѣ, въ домѣ . . .

Жалоба.

Далѣе излагаются:

1) Обстоятельства дѣла (напримѣръ, лѣтомъ прошлаго года въ Лѣтнемъ саду С.-Петербургскій первой гильдіи купецъ Черепенниковъ нанесъ мнѣ публичное оскорбленіе и т. д.); 2) свидѣтели и доказательства; 3) законы, коими данное дѣяніе предусматривается, какъ преступленіе; 4) просьба о наложеніи на виновнаго соотвѣтствующаго наказанія (имѣю честь покорнѣйше просить Окружный Судъ подвергнуть Черепенникова наказанію, опредѣленному статьей . . . Уложенія о Наказаніяхъ . . .) 5) просьба о вознагражденіи за вредъ и убытки, причиненные преступленіемъ *); 6) документы, прилагаемые при прошеніи.

Дворянинъ Степанъ Ильичъ Боровскій.

С.-Петербургъ, 1903 года, февраля 27-го дня.

---

*) Если прошеніе подается другимъ лицомъ, не самимъ истцомъ, то на прошеніи истецъ пишетъ: «прошеніе сіе довѣряю подать такому-то...»

*) Это такъ называемый гражданскій искъ въ уголовномъ дѣлѣ; частный обвинитель является вмѣстѣ съ тѣмъ гражданскимъ истцомъ. Гражданскій искъ можетъ быть предъявленъ и въ гражданскомъ судѣ на основаніи приговора суда уголовнаго.

2546. **Апелляція и кассація.** Сообразно указаннымъ формамъ пишутся и апелляціонныя и кассаціонныя жалобы. Въ апелляціонной жалобѣ указывается на неправильную оцѣнку доказательствъ, на упущеніе изъ виду того или другого факта и пр. (такое-то рѣшеніе . . . суда я считаю неправильнымъ по слѣдующимъ основаніямъ . . .) Въ кассаціонной жалобѣ указывается на неправильное примѣненіе закона, или на неправильное его толкованіе, или же на нарушеніе важныхъ формъ и обрядовъ судопроизводства, на нарушеніе предѣловъ вѣдомства и компетенціи подлежащаго судебнаго установленія и т. д. Въ апелляціонной жалобѣ жалобщикъ проситъ принять во вниманіе доказательства, вызвать и допросить свидѣтелей, хотя бы и новыхъ и пр., въ кассаціонной жалобѣ жалобщикъ проситъ отмѣнить приговоръ или рѣшеніе.

2547. **Подача прошеній должностнымъ лицамъ.** На прошеніи должностному лицу означается титулъ этого лица соотвѣтственно классу занимаемой имъ должности или его чину. Всѣ министры носятъ титулъ „Высокопревосходительства“, губернаторы и градоначальники — „Превосходительства“. Если должностное лицо принадлежитъ къ родовой титулованной аристократіи, то на прошеніи слѣдуетъ обозначать титулъ дворянскій. Напримѣръ, если министръ-графъ, то на прошеніи надо писать: „Его Сіятельству, господину Министру и т. д.“ Для удобства читателей мы прилагаемъ здѣсь табель о рангахъ съ означеніемъ титуловъ.

Чины и Титулы.

Гражданскіе.	Военные.	Морскіе.
„Высокопревосходительство“.		
1) Государств. канцлеръ.	Генер.-Фельдмаршалъ.	Генералъ-адмиралъ.
2) Дѣйствит. тайн. сов.	Генералъ.	Адмиралъ.

„Превосходительство“.

3) Тайный совѣтникъ.	Генерал.-Лейтенантъ.	Вице-Адмир.
4) Дѣйств. с. с.	Генер.-Маіор.	Контр.-Адм.

„Высокородіе“: Статскій совѣтн.

„Высокоблагородіе“.

6) Коллеж. с.	Полковникъ.	Капит. 1 ранг.
7) Надворн. с.	Подполковн.	Капит. 2 ранг.
8) Кол. ассес.	Кап. (въ пѣх.) Ротм. (въ кав.)	

„Благородіе“.

9) Титул. сов.	Штабсъ-кап. Штабсъ-рот.	Лейтенантъ.
10) Кол. секр.	Поручикъ.	Мичманъ.
11) —	—	
12) Губ. секр.	Подпоручикъ. Корн. (въ кав.)	
13) Сенат. регистрат.		
14) Кол. регистрат.		

Важнѣйшія черты финансоваго законодательства.

2548. **Государственные сборы и общій порядокъ ихъ взысканія.** Нуждаясь въ матеріальныхъ средствахъ для осуществленія многоразличныхъ государственныхъ задачъ, государство устанавливаетъ въ законодательномъ порядкѣ налоги, подати, сборы пошлины, и пр. съ частныхъ лицъ. Налоги раздѣляются на прямые и косвенные. Къ прямымъ налогамъ относятся: государственный поземельный налогъ, квартирный налогъ, сборы съ торговли и промысловъ и пр.; къ косвеннымъ: налогъ на спички, на табакъ, на предметы роскоши, таможенныя пошлины и пр. Нѣкоторыя предпріятія въ странѣ составляютъ государственную регалію или монополію. Такова у насъ въ Россіи казенная продажа питей, доставляющая огромный доходъ государству. Главнѣйшія регаліи въ Россіи суть слѣдующія: 1) монетная, 2) почтовая и 3) телеграфная. Государство само чеканитъ монету и руководитъ пересылкой писемъ и телеграммъ. Управленіе финансами государства сосредоточивается въ министерствѣ финансовъ. Дѣятельность министра финансовъ въ наше время, благодаря усложненію государственнаго хозяйства, представляетъ большое разнообразіе.

2549. **Государственный поземельный налогъ** взимается со всѣхъ частныхъ землевладѣльцевъ сообразно доходности и цѣнности земель; налогъ вносится въ два срока: къ 1 іюля и къ 1 января. Въ случаѣ просрочки, на плательщика налагается пеня, по 1% въ мѣсяцъ, считающійся полнымъ съ наступленія 15-го числа. Съ земель частныхъ лицъ, помимо государственнаго налога, взимается также и земскій сборъ. Съ недвижимыхъ имуществъ въ городахъ, посадахъ и мѣстечкахъ тоже взимается особый налогъ въ пользу казны по раскладкѣ. Съ тѣхъ же недвижимыхъ имуществъ взимается городской общественный сборъ.

2550. **Квартирный налогъ** взимается въ пользу казны съ владѣльцевъ квартиръ, не занятыхъ подъ торговыя помѣщенія. Не позже 7-го января ежегодно домовладѣльцы обязаны представить въ мѣстное присутствіе по квартирному налогу вѣдомость о всѣхъ находящихся въ домѣ жилыхъ помѣщеніяхъ, объ ихъ стоимости и о лицахъ, занимавшихъ ихъ 15 декабря прошлаго года. Къ 7 марта владѣльцамъ квартиръ посылаются извѣщенія о размѣрѣ исчисленнаго съ нихъ налога. Налогъ долженъ быть внесенъ къ 16 апрѣля, въ случаѣ просрочки налагается пеня.

Всѣ города и поселенія, подлежащіе квартирному налогу, дѣлятся на пять классовъ, въ каждомъ же отдѣльномъ классѣ дѣлятся на разряды.

2551. **Государственный промысловый налогъ** взимается въ видѣ сбора съ торговли и промысловъ и выдачи-

вается въ видѣ выборки извѣстнаго промысловаго свидѣтельства съ опредѣленной въ законѣ платой, составляющей основной промысловый налогъ. Въ виду важности этого налога для гражданъ, такъ или иначе соприкасающихся съ торговлей или промыслами, мы приводимъ болѣе или менѣе пространное извлеченіе изъ положенія о промысловомъ налогѣ.

Извлеченіе изъ положенія о Государственномъ промысловомъ налогѣ.

Государственному промысловому налогу подлежатъ: 1) торговыя предпріятія, въ томъ числѣ кредитныя и страховыя предпріятія. торговое посредничество, всякаго рода подряды и поставки; 2) промышленныя предпріятія; фабрично-заводскія (въ томъ числѣ горнозаводскія), ремесленныя, горныя и перевозочныя и 3) личныя промысловыя занятія.

Государственный промысловый налогъ состоитъ изъ основного и дополнительнаго.

Основной промысловый налогъ уплачивается посредствомъ выборки промысловыхъ свидѣтельствъ всѣми означенными въ ст. 1 предпріятіями и занятіями, за исключеніемъ указанныхъ въ ст. 6. Для опредѣленія размѣра налога мѣстности Имперіи раздѣляются на классы, сообразно степени развитія въ нихъ торговли и промышленности, а торговыя и промышленныя предпріятія и личныя промысловыя занятія распредѣляются на разряды. Раздѣленіе мѣстностей Имперіи на классы, разряды предпріятій и занятій, а также размѣръ окладовъ основного промысловаго налога установляются росписаніями и вѣдомостями при семъ приложенными. Росписанія и вѣдомости сіи подлежатъ пересмотру законодательнымъ порядкомъ, черезъ каждыя пять лѣтъ.

Дополнительный промысловый налогъ взимается 1) съ акціонерныхъ и другихъ предпріятій, обязанныхъ публичною отчетностью (а равно съ предпріятій, подлежащихъ раскладочному сбору, товариществъ полныхъ и на вѣрѣ, а также торговыхъ предпріятій 1-го разряда и промышленныхъ 1-го, 2-го и 3-го разр., если они не докажутъ размѣръ своихъ основныхъ капиталовъ и будутъ представлять правильные отчеты) въ видѣ: а) налога съ капитала и б) проц. сб. съ прибыли; 2) съ проч. предпріятій, не изъятыхъ отъ дополнительнаго налога, въ видѣ: а) раскладочнаго сбора и б) проц. сбора съ прибыли, превышающей увеличенный въ тридцать разъ окладъ основного промысловаго налога, уплаченнаго за предпріятіе или личное промысловое занятіе.

Государственному промысловому налогу не подлежатъ; предпріятія казны, кабинетскія, духовн. вѣдом., ученыхъ общ., благотворит. общ., вспомогат. финансовыя учрежденія, лѣчебныя заведенія, учебныя заведенія, библіотеки для чтенія, музеи, театры и др. публичныя зрѣлища, издательства всякаго рода и т. п.

Налогу съ капитала подлежатъ предпріятія, принадлежащія акціонерн. общ. и компаніямъ, паевымъ и инымъ товарищ., а равно всякаго рода кредитн. установленіямъ, обязаннымъ опубликованіемъ отчетовъ. Налогъ уплачивается въ размѣрѣ 15 коп. съ каждыхъ 100 руб. основн. капитала предпріятія, сумма менѣе 100 р. въ разсчетъ не принимается. Въ уплату налога съ капитала засчитывается сумма основн. промысловаго налога, уплачиваемаго по всѣмъ принадлежащимъ предпріятію заведеніямъ и складочнымъ помѣщеніямъ; если эта сумма окажется равною съ той, которая слѣдовала бы по разсчету 15 коп., то налогъ съ капитала предпріятія не взимается. За основной капиталъ предпріятія, подлежащаго налогу, принимается нарицательная сумма сего капитала, значащаяся по отчету предпріятія за истекшій операціонный годъ. Предпріятія, чистая прибыль коихъ не превышаетъ 3% на ихъ основной капиталъ, не подлежатъ платежу % сбора съ прибыли. Всѣ остальныя уплачиваютъ сверхъ основ. промысл. налога и налога съ капитала % сбора съ прибыли въ слѣдующемъ размѣрѣ:

свыше 3%	до 4%	— 3%
» 4%	» 5%	— 4%
» 5%	» 6%	— 4½%
» 6%	» 7%	— 5%
» 7%	» 8%	— 5½%
» 8%	» 9%	— 5¾%
» 9%	» 10%	— 6%

Получающіе чистую прибыль свыше 10% на основной капиталъ—6% со всей суммы полученной на него чистой прибыли и сверхъ того, еще 5% съ той суммы чистой прибыли, которая превышаетъ 10% за означенный капиталъ.

Платежу % сбора съ прибыли, сверхъ раскладочнаго сбора, подлежатъ всѣ предпріятія и занятія, облагаемыя симъ сборомъ кромѣ слѣдующихъ: 1) оптовыхъ складовъ вина и спирта, а также фабрикъ и заводовъ, выдѣлывающихъ оплачиваемые акцизомъ продукты; 2) торговыхъ предпріятій III разряда и промышл. предпріятій VI разряда въ мѣстностяхъ 4-го класса и 3) предпріятій и личныхъ промысловыхъ занятій, освобожденныхъ отъ платежа раскладочнаго сбора. Процентный сборъ взимается въ размѣрѣ 1 р. съ каждыхъ 30 руб. излишки прибыли (увеличенный въ 30 разъ окладъ основного промысловаго налога), при чемъ сумма менѣе 30 руб. въ разсчетъ не принимается.

Росписаніе мѣстностей Имперіи по классамъ для платежа основного промысловаго налога.

Столицы: С.-Петербургъ и Москва.

I классъ.

Варшава, Кіевъ, Лодзь, Нахичевань, Одесса, Рига, Ростовъ на Дону, Тифлисъ и Харьковъ.

II классъ.

Астрахань, Баку, Батумъ, Бердичевъ, Бѣлостокъ, Вильно, Воронежъ, Екатеринбургъ, Екатеринодаръ, Екатеринославъ, Елецъ, Иваново-Вознесенскъ, Иркутскъ, Казань, Кишиневъ, Ковно, Кременчугъ, Кронштадтъ, Курскъ, Либава, Минскъ, Нижній-Новгородъ, Николаевъ, Орелъ, Оренбургъ, Пермь, Ревель, Рыбинскъ, Самара, Саратовъ, Таганрогъ, Ташкентъ, Томскъ, Тула, Херсонъ, Царицынъ и Ярославль. Пригород. мѣстности: а) Москвы—входящія въ раіонъ вѣдѣнія столичной полиціи, а равно расположенныя въ двухверстномъ растояніи за Каммеръ-Коллежскимъ валомъ, и б) С.-Петербурга: Большая и малая Охты, Шлиссельбургскій пригородный участокъ и часть Петергофскаго (дер. Волынкина, Новосивковская улица, дер. Тентелева и Емельяновка и Петергофское шоссе по обѣ стороны, начиная отъ Нарвскихъ воротъ до Путиловскаго завода включительно).

Всѣ другіе города и мѣстности Россійской Имперіи причисляются къ III и IV классамъ.

Оклады основного промысловаго налога на торговыя и промышленныя предпріятія.

I. Для торговыхъ предпріятій.

СВИДѢТЕЛЬСТВА.	Повсемѣстно.	Въ столицахъ.	Въ мѣстностяхъ. I кл.	II кл.	III кл.	IV кл.
			Рубли.			
I разряда:						
1) на торговыя заведенія . .	500	—	—	—	—	—
2) на складочныя къ нимъ помѣщенія . .	30	—	—	—	—	—
II разряда:						
1) на торговыя заведенія . .	—	150	125	100	75	50
2) на складочныя къ нимъ помѣщенія . .	—	25	20	15	12	10
III разряда:						
1) на торговыя заведенія . .	—	30	25	20	15	10
2) на складочныя къ нимъ помѣщенія . .	—	6	5	4	3	2
IV разряда:						
На торговыя заведенія . . .	—	12	10	8	6	4
V разряда:						
1) На развозный торгъ . . .	20	—	—	—	—	—
2) На разносный торгъ . . .	6	—	—	—	—	—

II. Для промышленныхъ предпріятій.

I разряда . .	1.500	—	—	—	—	—
II » . .	1.000	—	—	—	—	—
III » . .	500	—	—	—	—	—
IV » . .	150	—	—	—	—	—
V » . .	50	—	—	—	—	—
VI » . .	—	30	25	20	15	10
VII » . .	—	15	12	10	7	5
VIII » . .	—	6	5	4	3	2

III. Для ярмарочной торговли.

НА ЯРМАРКАХЪ.	Для оптовой торговли.	Для рознич. торговли.
I класса (Нижегородской)	100 р.	25 р.
II » (свыше 21 дня) .	50 р.	13 р.
III » (отъ 15 до 21 дня)	40 р.	10 р.

IV. Для паровыхъ судовъ.

Повсемѣстно съ каждаго квадратнаго фута площади нагрѣва паровыхъ котловъ 7 коп.

Примѣчаніе. При исчисленіи налога дробныя части квадратнаго фута отбрасываются.

Оклады основного промысловаго налога на личныя промысловыя занятія.

I. Лица, входящія въ составъ правл., совѣт. учетныхъ и наблюдат. комитетомъ и ревизіон. коммиссій, какъ напр., предсѣдатели, директора, управл., члены и т. п. въ предпріятіяхъ, обязанныхъ публичною отчетностью, а равно управл. означен. предпріятіями, ихъ товар. и уполномоч.: за каждые 100 руб. вознагражденія 2 руб. II. Экспедиторы, не содержащіе особыхъ конторъ и приказчиковъ, а занимающіеся лично, за свой счетъ, очисткою на таможняхъ пошлинъ на товары, получаемые изъ-за границы на имя другихъ лицъ. 1) при главн. складочн. таможняхъ 1 клас.: с.-петерб. сухопут., вержбол., александр., сосновицк. и границк. а также иркутск. 150 р. 2) при проч. таможн. 1 клас., расположенныхъ при жел. дор., а также астрахан. 125 р. 3) при остальныхъ таможныхъ 1 клас. 100 р., 4) при таможняхъ II и III клас. и таможен. заставахъ, 75 руб. III. Биржевые маклеры и бирж. нотаріусы: 1) на биржахъ с.-петерб. и моск. 150 р. 2) на биржахъ варшавск., и кіевск., либавск., одесск., рижск., и ростовск. (на Дону) 100 р., 3) на всѣхъ проч. биржахъ 75 руб. IV. Инспекторы и агенты страхов. обществъ, пароходныхъ и друг. транспорт. предпріятій а также кредитныхъ учрежденій, производящихъ операціи безъ содержанія особыхъ конторъ или отдѣленій, а равно всякаго рода и наименованія торговые посредники, занимающіеся своимъ промысломъ, безъ содержанія особыхъ заведеній: 1) въ столицахъ 35 р., 2) въ мѣстностяхъ 1 кл. 25 р., 3) въ мѣстностяхъ II кл. 20 р., 4) въ мѣстностяхъ III и IV кл. 10 р. V. Приказчики 1 кл. и, вообще, лица, заѣдывающія, на правахъ приказчиковъ, подлежащими платежу государств. промысловъ. налога торгов. или промышл. предпріятіями, либо отдѣльными отраслями или частями оныхъ: 1) I разряда торговыхъ предпріятій и I, II и III разрядовъ промышлен. предпріятій 35 р., 2) II разр. торг. предпріятій и IV разр. промышл. предпріятій: а) въ столицахъ и мѣстностяхъ I кл. 25 р., б) въ мѣстностяхъ II, III и IV кл. 20 р.; 3) III разряда торговыхъ предпріятій: а) въ столицахъ и мѣстностяхъ 1 кл. 10 р., б) въ мѣстностяхъ II, III и IV кл. 6 р., 4) VII и VIII разр. промышл. предпріятій: а) въ столицахъ и мѣстностяхъ 1 кл. 6 р., б) въ мѣстностяхъ II, III и IV кл. 4 р., VI. Странствующіе приказчики (коммивояжеры), производящіе закупки товаровъ или принимающіе заказы и торгующіе по образцамъ, за счетъ своихъ довѣрителей 50 р. VII Приказчики II класса, не заѣдывающіе самостоятельно торговыми и промышленными предпріятіями, либо отдѣльными отраслями или частями оныхъ, а состоящіе помощниками хозяевъ или приказчиковъ I кл., въ возрастѣ старше 17 лѣтъ: а) 1 разр. торгов. предпріятій и I, II и III разр. промышл. предпріятій повсемѣстно 6 р.; б) II разр. торгов. предпріятій, IV и V разр. промышл. предпріятій повсемѣстно 4 р.

Роспись товаровъ, торговля коими дозволяется безъ платежа государственнаго промысловаго налога, въ разносъ и со всякаго рода передвижныхъ и переносныхъ помѣщеній, и по промысловымъ свидѣтельствамъ для торговыхъ предпрятій 4 разряда и изъ постоянныхъ небольш. помѣщеній.

1) Всякаго рода сельско-хозяйственныя произведенія, скотъ, птицы, дрова и уголь, лѣсъ, камень, глина и прочіе строительные матеріалы. 2) Печеный хлѣбъ, соль, мясо, рыба, фрукты, овощи, зелень и другіе съѣстные припасы въ сыромъ или изготовленномъ для потребленія видѣ, а также квасъ, сбитень, мороженное и простонародныя лакомства. 3) Издѣлія кустарнаго и домашняго производства, за исключеніемъ издѣлій золотыхъ, серебряныхъ и изъ драгоцѣнныхъ камней. 4) Простонародная одежда и обувь, вязаный и валеный товаръ, а также шерстяные и бумажные платки и косынки. 5) Мелкій простонародный галантерейный товаръ и дѣтскія игрушки. 6) Подержаная домашняя утварь, старое желѣзо въ лому, битое стекло, трянье кости, 7) Серпы, косы, лопаты, топоры и прочіе ручные сельско-хозяйственные инструменты. 8) Смола, деготь, рогожи, мочала, лыко, щетина, пухъ, перья, мыло и губки. 9) Зажигательныя спички, трутъ и огниво. 10) Цвѣты, растенія и пѣвчія птицы. 11) Газеты, книги и другія произведенія печати, а также картины.

Примѣчаніе: На Кавказѣ и Закавказьѣ, а также въ Туркестанскомъ краѣ, дозволяется торговля при указанныхъ выше условіяхъ, также шелковыми, полушелковыми, шерстяными и бумажными матеріями мѣстнаго ручного издѣлія, а въ Туркестанскомъ краѣ — и туземнымъ табакомъ, измельченнымъ ручнымъ способомъ.

Росписаніе разрядовъ предпріятій сообразно размѣрамъ ихъ прибыли.

А. Торговыя предпріятія.

	рубли
I разряда:	
Если прибыль свыше . . .	20.000
II разряда:	
Въ столицахъ если прибыль свыше	6.000 до 20.000
Въ мѣстностяхъ I класса	5.000 » —
» » II »	4.000 » —
» » III »	3.000 » —
» » IV »	2.000 » —
III разряда:	
Въ столицахъ если прибыль свыше	1.200 до 6.000
Въ мѣстностяхъ I класса	1.000 » 5.000
» » II »	800 » 4.000
» » III »	600 » 3.000
» » IV »	400 » 2.000

IV разрядъ, если прибыль ниже размѣровъ, указанныхъ, по классамъ мѣстностей, для предпріятій II разряда.

В. Промышленныя предпріятія.

	рубли.
I разр., если прибыль свыше	60.000 —
II разр., если прибыль свыше	40.000 до 60.000
III разр., если прибыль свыше	20.000 » 40.000
IV разр., если прибыль свыше	6.000 » 20.000
V разр., если прибыль свыше	2.000 » 6.000
VI разряда:	
Въ столицахъ если прибыль свыше	1.200 до 2.000
Въ мѣстностяхъ I класса	1.000 » —
» » II »	800 » —
» » III »	600 » —
» » IV »	400 » —
VII разряда:	
Въ столицахъ если прибыль свыше	600 до 1.200
Въ мѣстностяхъ I класса	480 » 1.000
» » II »	400 » 800
» » III »	280 » 600
» » IV »	200 » 400

VIII разряда, если прибыль ниже размѣровъ, указанныхъ по классамъ мѣстностей для предпріятій VII разряда.

2552. **Гербовый сборъ** различается простой и пропорціональный. Простой сборъ обыкновенно вносится въ видѣ гербовыхъ марокъ, наклеиваемыхъ на прошенія и жалобы, подаваемыя въ правительственныя учрежденія, при выдачѣ разныхъ удостовѣреній для представленія въ правительственныя учрежденія и при заключеніи различныхъ сдѣлокъ по имуществу.

Пропорціональный сборъ сообразуется съ суммой, на которую составляется данный актъ по сдѣлкѣ. Выше, въ отдѣлѣ вексельнаго права, у насъ помѣщено росписаніе разборовъ актовой и вексельной бумаги.

Простому гербовому сбору не подлежатъ: 1) прошенія и заявленія, подаваемыя въ земскія, городскія, крестьянскія и иныя общественныя и сословныя, но не правительственныя учрежденія; 2) прошенія и жалобы, подаваемыя во всѣ безъ исключенія учрежденія по дѣламъ объ устройствѣ быта сельскихъ обществъ, селеній и отдѣльныхъ сельскихъ обывателей, а также по дѣламъ объ ихъ общественномъ управленіи; по дѣламъ объ опредѣленіи на учительскія должности въ начальныя училища, объ опредѣленіи въ банки; губернаторомъ при производствѣ ими ревизій; въ почтово-телеграфныя учрежденія; въ канцелярію прошеній; на Высочайшее Имя приносимыхъ и пр.

Освобождены отъ гербоваго сбора всякаго рода бумаги: по дѣламъ о преступленіяхъ и проступкахъ, по всѣмъ дѣламъ, производящимся у мировыхъ судей, земскихъ начальниковъ, уѣздныхъ членовъ окружнаго суда и городскихъ судей; въ уѣздныхъ съѣздахъ, мировыхъ съѣздахъ и губернскихъ присутствіяхъ; по дѣламъ о неправильно поступающихъ въ казну сборахъ, вносимыхъ въ окладные листы (если только не требуется возвращенія такихъ сборовъ, и не подается жалоба на отказъ подлежащаго учрежденія въ ихъ выдачѣ); по дѣламъ о выдачѣ паспортовъ и видовъ на жительство и т. д.

Сдѣлки на сумму ниже 5 руб. освобождаются отъ гербоваго сбора.

Извлеченіе изъ устава о гербовомъ сборѣ.

(Высоч. утв. 10 Іюня 1900 г.)

Сборомъ въ 5 коп. оплачиваются.

Росписки въ полученіи денегъ (платежныя), товаровъ или иного имущества на сумму менѣе 5 руб. оплатѣ не подлежатъ.

Счеты, удостовѣряющіе полученіе денегъ, товаровъ или иного имущества на сумму болѣе 5 руб.—Изъяты счеты, представляемые прислугою по произведеннымъ ею домашнимъ расходамъ.

Сборомъ въ 10 коп. оплачиваются.

За каждый листъ: Заявленія (или замѣняющія ихъ надписи на самыхъ бумагахъ) о переводѣ именныхъ бумагъ на другое лицо или на предъявителя.

Страховые полисы и замѣняющіе ихъ счеты или росписи по страхованіямъ—когда сумма страховой преміи свыше 3, но не болѣе 9 руб.

Довѣренности на полученіе содержанія, наградъ, пенсій и пособій, на сумму болѣе 5 руб., изъ правительственныхъ, общественныхъ сословныхъ или частныхъ учрежденій.

Акты и документы на сумму не болѣе 50 руб.

а) по всѣмъ имущественнымъ сдѣлкамъ, не исключая и договоровъ о наймѣ квартиръ и другихъ жилыхъ помѣщеній по квартирнымъ книжкамъ, и по сдѣлкамъ о личномъ наймѣ:

б) о неустойкахъ, когда условія о нихъ излагаются въ формѣ отдѣльнаго договора;

в) по долгамъ обязательствъ;

г) о передачѣ, въ полномъ объемѣ или въ части, контрактныхъ обязанностей.

За каждый документъ: Заборныя книжки (въ 80 стр. или менѣе) на отпускъ въ долгъ или впредь до разсчета съѣстныхъ припасовъ и другихъ предметовъ потребленія изъ торговыхъ заведеній съ розничною продажей.

Сборомъ въ 15 коп. оплачиваются.

За каждый листъ: Копія съ прошеній и другихъ бумагъ, подаваемыхъ въ общія судебныя установленія и въ коммерческ. суды.

Росписки и квитанціи, выдаваемыя по желанію просителей правительственными установленіями и должностными лицами въ принятіи прошеній, денегъ, документовъ и др. предметовъ.

Страховые полисы и замѣняющіе ихъ счеты или росписки по страхованіямъ, когда сумма страховой преміи свыше 9, но не болѣе 15 руб.

Акты на недвижимыя имущества и о поручительствѣ—на суммы свыше 50 но не болѣе 100 руб.

Сохранныя росписки, когда стоимость принятаго на сохраненіе имущества не болѣе 300 руб.

За каждый документъ: Билеты, счеты, квитанціи и т. п. документы абонементнаго характера, — за каждый годовой абонементъ, когда плата за пользованіе какимъ либо предпріятіемъ или предметомъ (телефономъ, проѣздомъ по ж. д., мѣстомъ въ театрѣ и т. п.) или стоимость поставляемыхъ предметовъ (журналовъ, газетъ, жизненныхъ припасовъ и т. п.) болѣе 50 руб. въ годъ.

Билеты, свидѣтельства, росписки или квитанціи въ принятіи періодическихъ взносовъ и т. п. документы, выдаваемые членамъ общественныхъ собраній, клубовъ и т. п. учрежденій въ удостовѣреніе ихъ членскихъ правъ или званія,

Сборомъ въ 60 к. оплачиваются:

За каждый листъ: Подаваемые частными лицами и учрежденіями, по ихъ частнымъ дѣламъ, прошенія, объявленія, жалобы, отвѣты, возраженія, опроверженія и отзывы, равно и представляемыя при нихъ копіи.

Страховые полисы и замѣняющіе ихъ счеты или росписки по страхованіямъ,— когда сумма страховой преміи свыше 15, но не болѣе 30 руб.

Акты на недвижимыя имущества и о поручительствѣ — на суммы свыше 100, но не болѣе 300 руб.

Сборомъ въ 1 руб. оплачиваются:

За каждый листъ: Дозволительныя свидѣтельства на производство всякаго рода промысловъ и занятій.

Вѣрющія письма всякаго рода.

Духовныя завѣщанія, а въ прибалтійскихъ губерніяхъ и другіе соотвѣтствующіе имъ акты.

Договоры и торговыя сдѣлки на неопредѣленную сумму.

Страховые полисы и замѣняющіе ихъ счеты и росписки, когда сумма страховой преміи болѣе 30 руб.

Свидѣтельства, билеты и росписки на срочные и безсрочные денежные вклады на храненіе, — когда сумма вкладовъ болѣе 1,000 руб.

Сохранныя росписки, когда стоимость принятаго на сохраненіе имущества превышаетъ 1,000 руб.

2553. **Добавленіе.** Въ текстѣ „Нашихъ Законовъ“ вскользь было упомянуто объ изданіи новыхъ правилъ о служащихъ и рабочихъ, занятыхъ въ промышленныхъ предпріятіяхъ. Во время печатанія третьяго выпуска „Спутника Практической жизни“ выяснилась роль законовъ, знаменующихъ новую эру въ исторіи русскаго законодательства о рабочихъ.

Приводимъ вкратцѣ списокъ новеллъ, появившихся въ 1903 г.

30 мая. О порядкѣ и предѣлахъ подчиненія чиновъ фабричной инспекціи начальникамъ губерніи и о нѣкоторыхъ измѣненіяхъ во внутренней организаціи ея.

7 іюля. О порядкѣ и предѣлахъ подчиненія чиновъ мѣстнаго горнаго надзора начальникамъ губерній.

10 іюня. Объ учрежденіи старостъ въ промышленныхъ предпріятіяхъ.

2 іюня. Объ утвержденіи правилъ о вознагражденіи потерпѣвшихъ вслѣдствіе несчастныхъ случаевъ рабочихъ и служащихъ, а равно членовъ ихъ семействъ въ предпріятіяхъ фабрично-заводской, горной и горнозаводской промышленности.

2 іюня. Правила о вознагражденіи потерпѣвшихъ вслѣдствіе несчастныхъ случаевъ рабочихъ и служащихъ, а равно членовъ ихъ семействъ въ предпріятіяхъ фабричнозаводской, горной горнозоводской промышленности.

2 іюня. Объ утвержденіи положенія о пенсіонной кассѣ служащихъ на казенныхъ желѣзныхъ дорогъ.

2 іюня. Положеніе о пенсіонной кассѣ служащихъ на казенныхъ желѣзныхъ дорогахъ.

Циркуляръ главнаго по фабричнымъ и горнозаводскимъ дѣламъ присутствія отъ 7 іюля 1903 года за № 7618 — 11099, о свехурочныхъ работахъ.

Особенно важное значеніе имѣютъ правила 2 іюня. Засѣдавшій въ ноябрѣ въ Харьковѣ съѣздъ горнопромышленниковъ юга Россіи постановилъ ходатайствовать объ отсрочкѣ дѣйствія закона на одинъ годъ. Того же добивались страховыя общества и съѣздъ металлозаводчиковъ. Но правительство сумѣло оцѣнить по достоинству домогательства промышленниковъ и объявило, что законъ непремѣнно вступитъ въ силу съ 1 Января 1904 года. Такимъ образомъ, и у насъ въ Россіи положено начало обезпеченію рабочихъ отъ несчастныхъ случаевъ. Съ новыми законами можно ознакомиться по брошюрѣ гг. Н. Т. и П. Ш.: «Новые Законы» о служащихъ и рабочихъ, занятыхъ въ промышленныхъ предпріятіяхъ и на желѣзныхъ дорогахъ (Москва 1904).

Наши деньги.

Составъ. *В. Быловъ.*

Копѣйка рубль бережетъ.

Настоящимъ очеркомъ мы хотимъ ознакомить нашихъ читателей съ русскимъ денежнымъ рынкомъ и со всѣми операціями, производимыми на биржѣ, въ банкахъ и кредитныхъ учрежденіяхъ, имѣющихъ почти повсемѣстно свои отдѣленія или конторы. Въ виду того, что въ Россіи главный центральный пунктъ сосредоточенія капиталовъ и биржевыхъ оборотовъ приходится на С.-Петербургъ, мы будемъ говорить только о С.-Петербургской биржѣ и о цѣнностяхъ, обращающихся на ней. Навѣрно найдется въ числѣ нашихъ читателей много лицъ, имѣющихъ сбереженія въ нѣсколько сотъ или тысячъ рублей, которые, вслѣдствіе незнакомства съ нашими цѣнными бумагами, держатъ эти деньги въ кредитныхъ билетахъ, не думая вовсе о томъ, что теряютъ наростающіе на нихъ проценты, которые, составляясь изъ мелкихъ и ничтожныхъ суммъ, могутъ въ теченіи времени превратиться въ довольно значительный капиталъ, который въ свою очередь могъ бы быть пущенъ въ оборотъ. Для примѣра къ вышесказанному мы представимъ нѣсколько вычисленій, что̀ наши деньги могутъ намъ приносить.

Поставивъ себѣ задачей предоставить каждому самому рѣшать выгодность того или другого помѣщенія и сбереженія денегъ, мы ниже укажемъ способы помѣщенія ихъ будь то въ сберегательныхъ кассахъ Государственнаго банка или же къ пріобрѣтеніи цѣнныхъ бумагъ какъ: государственныхъ фондовъ, облигацій, акцій и паевъ разныхъ предпріятій.

Часто встрѣчающаяся для многихъ необходимость обращаться къ посредничеству банковъ для перевода денегъ, покупки и продажи, а также залога разныхъ цѣнныхъ бумагъ, побуждаетъ насъ также дать краткій обзоръ ихъ дѣятельности и ознакомить нашихъ читателей со всѣми производимыми ими операціями и, въ связи съ этимъ, перечислить города, въ которые можно переводить деньги.

Въ концѣ нашей статьи мы укажемъ еще на одинъ способъ сбереженія денегъ, а также обезпеченія своего семейства на случай смерти, а именно страхованія жизни съ выдачей денегъ черезъ извѣстное число лѣтъ или же страхованія себя на случай смерти; при этомъ приведемъ нѣсколько таблицъ и вычисленій.

Предварительныя понятія.

2654. **Что наши деньги могутъ намъ приносить?** Если желательно составить себѣ понятіе о томъ, что наши деньги могутъ намъ принести, то это легко узнать, пользуясь тѣми правилами и таблицами, которыя помѣщены ниже, гдѣ изложены способы вычисленія простыхъ и сложныхъ процентовъ и даны таблицы, облегчающія необходимыя при этомъ вычисленія.

2655. **Вычисленіе простыхъ процентовъ.**

Примемъ слѣдующія обозначенія:

c — основной капиталъ;

b — капиталъ черезъ нѣкоторое число лѣтъ;

h — проценты со ста въ теченіе одного года;

P — проценты со всего капитала по истеченіи нѣкотораго времени и наконецъ

t — время, за которое вычисляются проценты.

Существующая между этими величинами зависимость выражается нижеприведенными формулами.

Проценты капитала c по h годовыхъ черезъ t лѣтъ:

$$P = \frac{c.\ h.\ t}{100}$$

Время, по истеченіи котораго капиталъ c приноситъ P процентовъ:

$$t = \frac{100.\ P}{c.\ h}$$

Годовые проценты по остальнымъ даннымъ опредѣляются формулой:

$$h = \frac{100.\ P}{c.\ t}$$

И наконецъ капиталъ:

$$c = \frac{100.\ P}{h.\ t}$$

Основной капиталъ черезъ нѣкоторое время обратится въ:

$$b = c\left(1 + \frac{h\ .\ t}{100}\right)$$

На основаніи этой формулы можно опредѣлить и другія величины въ зависимости отъ b слѣдующими производными формулами:

$$c = \frac{b}{1 + \frac{ht}{100}}$$

$$t = \frac{100.(b-c)}{h.\ c}$$

$$h = \frac{100.(b-c)}{c.\ t}$$

При вычисленіи процентовъ по общепринятому обычаю считаютъ въ мѣсяцѣ 30 дней и въ году 360 дней.

Проценты, приносимые капиталомъ въ 6000 р. въ 1 годъ 2 мѣсяца 20 дней: (360 + 60 + 20 = 440 днямъ) по 6% годовыхъ

$$P = \frac{6000.\ 6.\ \frac{440}{360}}{100} = 440 \text{ р.}$$

Капиталъ, который черезъ 10 лѣтъ обратится въ 6000 р., будучи отданъ въ ростъ по 5% годовыхъ, долженъ быть:

$$c = \frac{6000}{1 + \frac{5.10}{100}} = 4000 \text{ р.}$$

2656. **Сложные проценты.** Если по прошествіи каждаго года проценты считаются не только на капиталъ, но и на проценты, то такіе проценты называются сложными.

На вопросъ, во что обратится черезъ t лѣтъ капиталъ c, отданный по h годовыхъ на сложные проценты, отвѣчаетъ формула

$$b = c\left(\frac{100 + h}{100}\right)^t$$

Капиталъ въ 10.000 р., отданный въ ростъ по 4%, по истеченіи 3-хъ лѣтъ обратится въ

$$b = 10000.\left(\frac{100+4}{100}\right)^3$$

$$= 10000.\ 1{,}04 \times 1{,}04.\ 1{,}04$$

$$= 11248 \text{ р. } 64 \text{ коп.}$$

Приблизительная таблица простыхъ процентовъ.

Капиталъ въ рубляхъ.	3%			3,5%			4%			4,5%			5%			6%		
	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день	Въ 1 годъ	Въ 1 мѣс.	Въ 1 день
100	3,0	00,25	0, 1	3,5	00,29	0, 1	4,0	00,33	0, 1	4,5	00,38	0, 1	5,0	0,42	0, 1	6,0	0,5	0, 2
200	6,0	00,50	0, 2	7,0	00,58	0, 2	8,0	00,67	0, 2	9,0	00,75	0, 3	10,0	0,83	0, 3	12,0	1,0	0, 3
300	9,0	00,75	0, 3	10,5	00,87	0, 3	12,0	1,00	0, 3	13,5	1,13	0, 4	15,0	1,25	0, 4	18,0	1,5	0, 5
400	12,0	1,00	0, 3	14,0	1,16	0, 4	16,0	1,33	0, 4	18,0	1,50	0, 5	20,0	1,67	0, 6	24,0	2,0	0, 7
500	15,0	1,25	0, 4	17,5	1,45	0, 5	20,0	1,67	0, 6	22,5	1,88	0, 6	25,0	2,08	0, 7	30,0	2,5	0, 8
600	18,0	1,50	0, 5	21,0	1,74	0, 6	24,0	2,00	0, 7	27,0	2,25	0, 8	30,0	2,50	0, 8	36,0	3,0	0,10
700	21,0	1,75	0, 6	24,5	2,03	0, 7	28,0	2,33	0, 8	31,5	2,63	0, 8	35,0	2,92	0,10	42,0	3,5	0,12
800	24,0	2,00	0, 7	28,0	2,32	0, 8	32,0	2,67	0, 9	36,0	3,00	0,10	40,0	3,33	0,11	48,0	4,0	0,13
900	27,0	2,25	0, 8	31,5	2,61	0, 9	36,0	3,00	0,10	40,5	3,38	0,11	45,0	3,75	0,13	54,0	4,5	0,15
1000	30,0	2,50	0, 8	35,0	2,93	0,10	40,0	3,33	0,11	45,0	3,75	0,13	50,0	4,17	0,14	60,0	5,0	0,17
2000	60,0	5,00	0.17	70,0	5,84	0,19	80,0	6,67	0,22	90,0	7,50	0,25	100,0	8,33	0,28	120,0	10,0	0,33
3000	90,0	7,50	0,25	105,0	8,76	0,29	120,0	10,00	0,33	135,0	11,25	0,38	150,0	12,50	0,42	180,0	15,0	0,50
4000	120,0	10,00	0,33	140,0	11,76	0,39	160,0	13,33	0,44	180,0	15,00	0,50	200,0	16,66	0,55	240,0	20,0	0,67
5000	150,0	12,50	0,42	175,0	14,58	0,49	200,0	16,67	0,56	225,0	18,75	0,63	250,0	20,83	0,69	300,0	25,0	0,83
6000	180,0	15,00	0,50	210,0	17,50	0,58	240,0	20,00	0,67	270,0	22,50	0,75	300,0	25,00	0,83	360,0	30,0	1,00
7000	210,0	17,50	0,58	245,0	20,42	0,68	280,0	23,33	0,78	315,0	26,25	0,88	350,0	29,16	0,97	420,0	35,0	1,17
8000	240,0	20,00	0,67	280,0	23,33	0,78	320,0	26,67	0,89	360,0	30,00	1,00	400,0	33,32	1,11	480,0	40,0	1,33
9000	270,0	22,50	0,75	315,0	26,25	0,88	360,0	30,00	1,00	405,0	33,75	1,11	450,0	37,49	1,25	540,0	45,0	1,50
10000	300,0	25,00	0,83	350,0	29,17	0,98	400,0	33,33	1,11	450,0	37,50	1,25	500,0	41,66	1,39	600,0	50,0	1,67

Приблизительная таблица сложныхъ процентовъ.

%	Основной капиталъ.	Капиталъ по истеченіи:									
		1 года.	2 лѣтъ.	3 лѣтъ.	4 лѣтъ.	5 лѣтъ.	6 лѣтъ.	7 лѣтъ.	8 лѣтъ.	9 лѣтъ.	10 лѣтъ.
2	100,00	102,00	104,04	106,12	108,24	110,41	112,62	114,87	117,17	119,51	121,90
2,5	100,00	102,50	105,06	107,69	110,38	113,14	115,97	118,87	121,84	124,89	128,01
3	100,00	103,00	106,09	109,27	112,55	115,93	119,41	122,99	126,63	130,48	134,39
3,5	100,00	103,50	107,12	110,87	114,75	118,77	122,93	127,23	131,68	136,29	141,06
4	100,00	104,00	108,16	112,49	116,99	121,67	126,53	131,59	136,86	142,33	148,02
4,5	100,00	104,50	109,20	114,12	119,25	124,65	130,23	156,09	142,21	148,61	155,30
5	100,00	105,00	110.15	115,76	121,55	127,63	134,01	140,71	147,75	155,13	162,89
5,5	100,00	150,50	111,30	117,43	123,88	130,70	137,85	145,47	153,37	161,91	170,81
6	100,00	106,00	112,36	119,10	126,25	133,82	141,85	150,36	159,38	168,95	179,08

Чтобы при помощи этой таблицы опредѣлить, во что обратится капиталъ въ 20.000 руб., отданный въ ростъ на сложные проценты по 5% годовыхъ, по истеченіи 15 лѣтъ, разсуждаемъ такъ: какъ видно изъ таблицы, 100 руб. основного капитала по истеченіи 10 лѣтъ обращаются въ 162 руб. 89 коп., а слѣдовательно 20.000 руб. обратятся въ 32.578 руб., сумму въ 200 разъ большую. Точно такимъ же разсужденіемъ мы доходимъ до цифры, опредѣляющей капиталъ по истеченіи остальныхъ 5 лѣтъ. 100 руб. въ названный срокъ превращаются въ 127 руб. 63 коп., слѣдовательно одинъ рубль въ 1 р. 27$^{63}/_{100}$ к., а 32.578 р. въ 41.579 р. 30 к. Эта цифра и есть искомая.

2657. **Какой доходъ принесетъ капиталъ, помѣщенный, напримѣръ, въ 4% бумагахъ.**

Нужно умножить капиталъ на число процентовъ и раздѣлить на курсъ.

Напр., какой доходъ принесутъ 25000 р., помѣщенные въ 4% облигаціяхъ, курсъ которыхъ 97$^1/_2$ рублей за 100?

(25.000 × 4) : 97$^1/_2$ = 1.025 р. 64 к.

2658. **Какой нужно имѣть капиталъ, чтобы получить отъ него желательный доходъ, если онъ помѣщенъ въ 3%, 4% или 5% бумагахъ?**

Нужно доходъ умножить на курсъ и раздѣлить на процентъ.

Напримѣръ, какой капиталъ, будучи помѣщенъ въ 5% облигаціяхъ, можетъ давать 1800 р. дохода при курсѣ облигаціи въ 101 $^1/_2$ р.?

Надо 1800 р. умножить на 101$^1/_2$ и раздѣлить на пять:

(1800 × 101$^1/_2$) : 5 = 36.540.

2659. **По какому курсу слѣдуетъ покупать % бумаги, желая получать извѣстный доходъ съ капитала?**

Нужно капиталъ умножить на число процентовъ, приносимыхъ бумагой, и раздѣлить на доходъ.

Напримѣръ, по какому курсу слѣдуетъ купить 3% облигаціи, чтобы получать доходъ въ 1800 р. при капиталѣ 50000 р.? (50.000 × 3) : 1800 = 83⅓ за 100.

Приступая теперь къ вопросамъ какъ и куда помѣстить наши деньги, мы начинаемъ съ Государственныхъ сберегательныхъ кассъ.

Государственныя сберегательныя кассы *).

2660. **Гдѣ имѣются Государственныя сберегательныя кассы:**

Государственныя сберегательныя кассы открыты:

I. Въ столицахъ:

Въ С.-Петербургѣ—въ Главной сберегательной кассѣ, *Фонтанка, № 76*, близъ Чернышева моста;

въ 20 городскихъ отдѣленіяхъ;

въ 3 загородныхъ—(Гатчина, Сестрорѣцкъ и Колпино).

Въ Москвѣ—въ Главной кассѣ, по *Рахмановскому пер., на уг. Неглинной*, и въ 23 городскихъ отдѣленіяхъ.

II. Въ другихъ мѣстностяхъ Имперіи:

1) при конторахъ и отдѣленіяхъ Государственнаго банка;

2) при губернскихъ и уѣздныхъ Казначействахъ;

3) при почтовыхъ и почтово-телеграфныхъ конторахъ и отдѣленіяхъ;

4) при таможняхъ;

5) при управленіяхъ и многихъ станціяхъ казенныхъ желѣзныхъ дорогъ.

6) при нѣкоторыхъ фабрикахъ и заводахъ.

7) при волостныхъ правленіяхъ въ Сибири, производящихъ почтовыя операціи.

2661. **Для чего учреждены сберегательныя кассы.** Государственныя сберегательныя кассы учреждены Правительствомъ для того, чтобы обезпечить всѣмъ и каждому удобный способъ сберегать деньги.

*) Извлеч. изъ брош., изд. Государств. сберегат. кассы.

Сберегать деньги—необходимо всякому. Въ жизни всякаго человѣка случается такое время, когда требуется имѣть деньги на производство значительнаго расхода, на какую нибудь непредвидѣнную надобность, какъ наприм.: свадьба, крестины, болѣзнь, временное отсутствіе заработка и т. д. А откуда ихъ взять, когда заработокъ небольшой? Приходится поневолѣ тогда искать, гдѣ бы занять; а за это надо платить проценты, иногда довольно большіе. Да и то нерѣдко бываетъ, что и за проценты деньги сразу не найдешь; а дѣло между тѣмъ не терпитъ, расходъ необходимо сдѣлать сейчасъ, немедленно.

Вотъ, чтобы избавить себя отъ такого положенія, самое лучшее понемногу, но постоянно откладывать нѣкоторую сумму изъ получаемаго заработка. Откладывая хотя бы самую незначительную часть изъ зарабатываемыхъ или получаемыхъ денегъ, но откладывая *постоянно*, напримѣръ, каждую недѣлю, или каждый мѣсяцъ, можно за нѣсколько лѣтъ незамѣтнымъ образомъ скопить довольно значительную сумму денегъ. Но сберегать дома мелкія суммы, прикапливаемыя въ запасъ, сопряжено со многими неудобствами и даже опасностями: деньги могутъ пропасть отъ разныхъ причинъ (пожаръ, кража, потеря и т. п.), да кромѣ того больше соблазна ихъ расходовать безъ всякой нужды. Сберегательная касса въ этомъ случаѣ незамѣнимый помощникъ каждаго, кто хочетъ и можетъ сберегать.

При храненіи дома много пропадаетъ денегъ, если онѣ не въ серебрѣ или золотѣ, а въ бумажкахъ—оттого, что *образцы бумажныхъ денегъ отъ времени до времени измѣняются* и бумажка, напр., рублевая или десятирублевая, которая лѣтъ 10 тому назадъ ходила, теперь уже не ходитъ, т. е. нигдѣ не принимается. Если же деньги положены въ сберегательную кассу, то съ ними ничего подобнаго случиться не можетъ.

2662. **Кто и сколько можетъ вносить.** Вносить деньги въ сберегательныя кассы могутъ *лица* всякаго званія, мужчины и женщины, всякаго возраста (дѣти, малолѣтніе и несовершеннолѣтніе), *общества и учрежденія*.

Въ сберегательную кассу всякому предоставляется вносить деньги въ любомъ *количествѣ*, до 1000 руб. въ одинъ разъ. Общества и учрежденія могутъ вносить до 3000 руб. единовременно. На имя церквей и монастырей можно дѣлать вклады и свыше 3000 руб.—безъ всякаго ограниченія суммы.

2663. **Правительство отвѣчаетъ за цѣлость вкладовъ.** Деньги, принятыя отъ вкладчика въ Государственную сберегательную кассу—вполнѣ цѣлы и сохранны, такъ какъ за ихъ цѣлость и сохранность отвѣчаетъ *Правительство*. Если бы и случилось гдѣ-нибудь, что деньги, принятыя въ какую-нибудь Государственную сберегательную кассу, были бы уничтожены вслѣдствіе пожара, наводненія или по другой причинѣ — вкладчикъ ни въ какомъ случаѣ не лишится своихъ денегъ.

2664. **Внесенныя деньги приносятъ доходъ.** Деньги, внесенныя въ Государственныя сберегательныя кассы, приносятъ доходъ.

На каждый 1 рубль, который проле-житъ въ кассѣ въ продолженіе года, начисляется 3,6 копѣйки, на каждые 10 рублей—36 коп., на каждые 100 руб.—3 р. 60 коп. и т. д. По прошествіи года эти наросшіе проценты причисляются къ капиталу вкладчика, а по окончаніи слѣдующаго года проценты (3,6%) начисляются не только на первоначально внесенный вкладчикомъ капиталъ, но и на проценты, наросшіе на этотъ капиталъ за предшествующій годъ (проценты на проценты или сложные проценты). Такимъ образомъ, если внести въ кассу, напр., 50 руб., то по истеченіи года вкладчику выдадутъ 51 руб. 80 коп., по истеченіи 2-хъ лѣтъ 53 руб. 63 коп. и т. д. (см. таблицу № 1).

Если кто либо, желая обезпечить себѣ извѣстную сумму денегъ на черный день или на какую-либо опредѣленную надобность, рѣшитъ постоянно откладывать (напр., ежедневно, каждый мѣсяцъ или разъ въ годъ) извѣстную сумму и вносить ее въ сберегательную кассу, а изъ кассы въ продолженіе опредѣленнаго времени напр., 5, 10 или 15 лѣтъ денегъ не брать, то вотъ какія суммы могутъ у него накопиться за это время (см. таблицы №№ 2 и 3).

Таблица № 1.

Если вкладчикъ внесетъ въ кассу:	У него образуется спустя: 1 годъ.	2 г.	3 г.	4 г.	5 л.	6 л.	7 л.	8 л.	9 л.	10 л.
	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
10 рублей	10,36	10,72	11,08	11,47	11,86	12,25	12,68	13,11	13,57	14,03
20 —	20,72	21,44	22,19	22,98	23,77	24,59	25,45	26,35	27,28	28,25
30 —	31,08	32,19	33,34	34,52	35,74	37,00	38,33	39,69	41,09	42,56
40 —	41,44	42,91	41,42	46,00	47,65	49,34	51,10	52,93	54,80	56,74
50 —	51,80	53,63	55,53	57,51	59,56	61,68	63,87	66,13	68,50	70,94
100 —	103,60	107,30	111,15	115,14	119,28	123,56	127,98	132,55	137,30	142,23

Если вкладчикъ внесетъ въ кассу:	У него образуется спустя: 11 лѣтъ.	12 л.	13 л.	14 л.	15 л.	16 л.	17 л.	18 л.	19 л.	20 л.
	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
10 рублей	14,53	15,03	15,57	16,11	16,68	17,25	17,86	18,47	19,11	19,79
20 —	29,25	30,29	31,37	32,48	33,63	34,81	36,03	37,32	38,65	40,01
30 —	44,07	45,65	47,27	48,96	50,68	52,48	54,35	56,29	58,30	60,38
40 —	58,75	60,83	62,99	65,22	67,56	69,97	72,45	75,04	77,74	80,51
50 —	73,46	76,08	78,81	81,61	84,52	87,54	90,67	93,91	97,25	101,74
100 —	147,34	153,63	159,13	164,85	170,75	176,87	183,20	189,78	196,58	204,63

Таблица № 2.

Если вкладчикъ будетъ вносить ежемѣсячно:	У него образуется спустя: 1 годъ.	2 г.	3 г.	4 г.	5 л.	6 л.	7 л.	8 л.	9 л.	10 л.
	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
1 рубль (или около 25 к. каждую недѣлю) . .	12,15	24,78	37,74	51,22	65,20	79,69	94,68	110,21	126,79	143,47
4 руб. (или около 1 руб. каждую недѣлю) . .	48,75	99,22	151,53	205,71	261,84	319,98	380,21	442,64	507,30	574,30
5 руб. (или около 1 руб. 25 к. каждую недѣлю).	60,96	124,08	189,50	257,26	327,47	400,20	475,56	553,62	634,48	718,26
10 руб. (или около 2 р. 50 к. каждую недѣлю).	121,98	248,31	379,21	514,83	655,31	800,87	951,65	1107,86	1269,69	1437,35
25 руб. (или около 6 р. 25 к. каждую недѣлю).	304,92	620,78	948,02	1287,06	1638,31	2002,19	2379,18	2769,74	3174,34	3593,52

Если вкладчикъ будетъ вносить ежемѣсячно:	У него образуется спустя: 11 лѣтъ.	12 л.	13 л.	14 л.	15 л.	16 л.	17 л.	18 л.	19 л.	20 л.
	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
1 рубль (или около 25 к. каждую недѣлю) . .	160,76	178,67	197,22	216,46	236,38	257,02	278,42	300,57	323,52	347,29
4 руб. (или около 1 руб. каждую недѣлю) . .	643,71	715,60	790,09	867,28	947,24	1030,08	1115,91	1204,80	1296,89	1392,29
5 руб. (или около 1 руб. 25 к. каждую недѣлю).	805,06	895,00	988,18	1084,70	1184,68	1288,26	1395,58	1506,76	1621,93	1741,24
10 руб. (или около 2 р. 50 к. каждую недѣлю).	1611,06	1791,03	1977,48	2170,63	2370,73	2578,03	2792,81	3015,30	3245,82	3484,62
25 руб. (или около 6 р. 25 к. каждую недѣлю).	4027,78	4477,67	4943,76	5426,62	5926,87	6445,12	6982,06	7538,33	8114,61	8711,63

Таблица № 3.

Если вкладчикъ будетъ вносить ежегодно (къ началу года):	У него образуется спустя: 1 годъ.	2 г.	3 г.	4 г.	5 л.	6 л.	7 л.	8 л.	9 л.	10 л.
	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
10 рублей	10,36	21,08	32,19	43,70	55,60	67,94	80,71	93,95	107,65	121,86
12 —	12,43	25,29	38,62	52,41	66,71	81,51	96,85	112,73	129,19	146,26
25 —	25,90	52,70	80,47	109,25	139,07	169,97	201,95	235,08	269,44	305,02
50 —	51,80	105,43	161,01	218,60	278,24	340,04	401,08	470,42	539,14	610,34
60 —	62,16	126,55	193,24	262,34	333,93	408,07	484,91	564,49	646,95	732,36
100 —	103,60	210,90	322,06	437,25	556,58	680,19	808,27	940,95	1078,39	1220,79

Если вкладчикъ будетъ вносить ежегодно (къ началу года):	У него образуется спустя: 11 лѣтъ.	12 л.	13 л.	14 л.	15 л.	16 л.	17 л.	18 л.	19 л.	20 л.
	р. к.	р. к.	р к	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.	р. к.
10 рублей	136,57	151,82	167,61	183,98	200,92	218,48	236,68	255,53	275,07	295,33
12 —	163,94	182,23	201,21	220,87	241,22	262,32	284,18	306,83	330,27	354,58
25 —	341,90	380,07	419,65	460,63	503,09	547,09	592,68	639,89	688,79	739,45
50 —	684,10	760,52	839,68	921,68	1006,63	1094,64	1185,82	1280,28	1378,16	1479,56
60 —	820,87	912,55	1007,54	1105,95	1207,89	1313,50	1422,92	1536,27	1653,72	1775,38
100 —	1368,31	1521,15	1679,50	1843,54	2013,48	2189,54	2371,94	2560,89	2756,65	2959,46

Примѣчаніе къ таблицамъ.

Въ приведенныхъ таблицахъ всѣ суммы разсчитаны изъ 3,6% приносимой ими прибыли. Но такъ какъ по достиженіи вкладовъ отдѣльнаго лица предѣльной суммы въ 1000 р., часть вклада обязательно должна быть обращена въ государственныя %% бумаги, большинство которыхъ приноситъ болѣе 3,6%, поэтому суммы свыше 1000 руб. на самомъ дѣлѣ будутъ нѣсколько больше приведенныхъ въ таблицахъ.

2665. **Проценты, уплачиваемые на вклады обществъ и учрежденій, церквей и монастырей.** По вкладамъ *обществъ и учрежденій*, если вклады эти не превышаютъ 1000 рублей, уплачивается 3,6% въ годъ такъ же, какъ и по вкладамъ единоличныхъ вкладчиковъ.

Если-же вклады эти превышаютъ 1000 р., то по нимъ уплачивается 2,4% въ годъ.

По вкладамъ *церквей и монастырей*, не превышающимъ 1000 р., уплачивается 3,6 % въ годъ. По тѣмъ же вкладамъ свыше 1000 р. дѣлается слѣдующее различіе: если деньги внесены на какое-либо опредѣленное назначеніе для единовременной затраты (напр., на покупку колокола, на постройку часовни, или образа и т. д.), по нимъ упачивается 2,4%, если же внесенныя деньги не имѣютъ такого назначенія, а также въ томъ случаѣ, если онѣ вносятся на нужды причта, по нимъ уплачивается 1% въ годъ.

2666. **Операціи сберегательныхъ кассъ хранятся въ тайнѣ.** Нѣкоторые избѣгаютъ вносить деньги въ кассу, опасаясь, что другіе узнаютъ такимъ образомъ сколько у кого сберегается денегъ. Но это совсѣмъ напрасное опасеніе. Законъ установилъ, что касса должна соблюдать въ тайнѣ всѣ свѣдѣнія о томъ, кто и сколько имѣетъ денегъ въ кассѣ. За сообщеніе свѣдѣній постороннимъ лицамъ чиновники кассы подвергаются строгой отвѣтственности.

2667. **Вклады не подлежатъ взысканіямъ.** Вклады, внесенные въ Государственныя сберегательныя кассы, не подлежатъ ни описи, ни отчужденію по какимъ-бы то ни было взысканіямъ, за исключеніемъ случаевъ, указанныхъ въ законѣ.

2668. **Гербовый сборъ не взимается.** Всякаго рода заявленія вкладчиковъ въ Государственныя сберегательныя кассы, просьбы и ходатайства, а также отвѣты на всѣ такія просьбы и заявленія— *освобождены отъ гербоваго сбора.*

2669. **Можно вносить деньги на имя другого лица.** Если кто не имѣетъ нужды сберегать деньги для себя, но имѣетъ желаніе и возможность изъ своихъ достатковъ отложить деньги для другого, напр., для своего родственника или постороняго лица, либо для какого либо общества или учрежденія, (наприм., на церковь, школу и т. п.), то онъ можетъ указать кассѣ такое лицо (общество, учрежденіе), на имя котораго онъ желаетъ сдѣлать вкладъ въ сберегательную кассу. Но когда деньги будутъ внесены на имя этого лица, общества или учрежденія, то оно будетъ считаться *вкладчикомъ*, сберегательная книжка будетъ выдана на *его* имя и право распоряженія вкладомъ (брать изъ кассы весь вкладъ или часть его, переводить вкладъ и т. д.) будетъ принадлежать уже не тому, кто *внесъ* деньги, а тому, *на чье имя* деньги были внесены (т. е. вкладчику).

Вносящій деньги на имя другого лица, если желаетъ, можетъ *остаться неизвѣстнымъ* тому лицу, на имя котораго онъ вноситъ деньги.

2670. **Исключеніе сдѣлано для вкладовъ, внесенныхъ родителями на имя ихъ малолѣтнихъ дѣтей.** Если родителями дѣлается вкладъ на имя собственныхъ малолѣтнихъ или несовершеннолѣтнихъ дѣтей, то, хотя книжка составляется кассой на имя дѣтей, но до ихъ совершеннолѣтія отецъ или мать, внесшіе вкладъ, могутъ сами распоряжаться положенными на имя дѣтей деньгами, т. е. по своему усмотрѣнію требовать обратно весь сдѣланный ими на имя дѣтей вкладъ или часть его, переводить въ другую кассу и т. д.

2671. **Малолѣтніе могутъ сами вносить деньги въ сберегательную кассу.** Дѣти и подростки, т. е. малолѣтніе и несовершеннолѣтніе, могутъ сами вносить въ кассу деньги на свое имя, и сами же могутъ получать изъ кассы обратно внесенныя ими въ сберегательную кассу деньги, наравнѣ съ взрослыми.

2672. **Вклады условные и съ особымъ назначеніемъ.** Обыкновенно въ сберегательную кассу деньги вносятся до востребованія, т. е. съ правомъ во всякое время потребовать обратно всю внесенную въ кассу сумму (весь вкладъ) или часть вклада. Но можно вносить деньги и на извѣстныхъ, впередъ опредѣленныхъ условіяхъ. Такіе вклады называются условными. Вотъ нѣсколько примѣровъ такихъ условныхъ вкладовъ:

а) вклады на поминъ души или съ благотворительною цѣлью:

Такъ, можно положить въ кассу нѣкоторую сумму денегъ съ тѣмъ, чтобы годовые проценты съ этой суммы выдавались какой-либо церкви на поминъ души того самого лица, которое внесло деньги, или какого-либо другого лица, напр., покойнаго родителя, родственника, друга и т. д.; или, напр., можно внести въ кассу опредѣленную сумму съ тѣмъ, чтобы доходъ съ нея поступалъ въ пользу какого-нибудь благотворительнаго учрежденія (богадѣльни, пріюта, школы) на раздачу бѣднымъ, призрѣваемымъ въ томъ учрежденіи, и т. п.

б) вклады на погребеніе:

Можно также вносить въ кассу деньги на свои похороны, т. е. такъ, чтобы послѣ смерти весь образовавшійся капиталъ съ процентами или же опредѣленная часть его была выдана лицу, которое будетъ хоронить вкладчика.

Если бы, однако, вкладчикъ пожелалъ взять обратно изъ кассы деньги, внесенныя имъ на свое погребеніе, или дать имъ другое назначеніе, то онъ во всякое время можетъ истребовать внесенныя имъ деньги полностью или по частямъ.

в) вклады для обезпеченія приданаго:

Если бы кто-либо хотѣлъ понемногу составить значительную сумму въ приданое своей дочери, сестрѣ, крестницѣ и т. п., къ тому времени, когда она подрастетъ, то для этого онъ можетъ вносить въ кассу деньги на имя такой дѣвушки, объяснивъ при первомъ же взносѣ денегъ, что вкладъ долженъ быть выданъ вкладчицѣ (т. е. дѣвушкѣ, на имя которой вносятся деньги) въ то время, когда она будетъ выходить замужъ.

Такимъ способомъ оказывается возможнымъ небольшими взносами составить ко времени замужества дѣвушки довольно значительное приданое; такъ, напр., если кто-либо, желая обезпечить дѣвушкѣ къ 16 годамъ приданое, рѣшитъ съ самаго дня ея рожденія вносить на ея имя въ сберегательную кассу каждый мѣсяцъ по 5 р., то къ 16-тилѣтнему возрасту дѣвушки эти взносы составятъ вмѣстѣ съ наросшими процентами капиталъ въ 1288 руб. 26 к., причемъ однихъ процентовъ на вносимыя деньги нарастетъ за это время 328 руб. 26 коп.

2673. **Кто наслѣдуетъ деньги, внесенныя въ сберегательную кассу.** Если вкладчикъ умретъ, не оставивъ никакого завѣщанія, то деньги, внесенныя имъ въ сберегательную кассу, наравнѣ со всѣмъ прочимъ имуществомъ этого лица, перейдутъ къ его законнымъ наслѣдникамъ.

Если же послѣ вкладчика окажется духовное завѣщаніе, въ коемъ будетъ указано лицо, которому онъ завѣщаетъ послѣ своей смерти свое имущество, то къ этому же лицу въ числѣ прочаго имущества перейдутъ и деньги, которыя умершій вкладчикъ имѣлъ въ сберегательной кассѣ.

Но для полученія изъ сберегательной кассы денегъ послѣ смерти вкладчика, его наслѣдникамъ приходится утверждаться судебнымъ порядкомъ въ правахъ наслѣдства, что сопряжено съ значительной затратой времени и денегъ. Поэтому для облегченія наслѣдственнаго перехода вкладовъ, вкладчикамъ предоставляется указывать, при внесеніи въ кассу денегъ, лицо или учрежденіе, къ которому эти деньги должны перейти послѣ его смерти. Это преимущество, предоставляемое вкладчикамъ государственныхъ сберегательныхъ классъ, имѣетъ для нихъ очень важное значеніе, такъ какъ они имѣютъ возможность такимъ образомъ безъ всякихъ формальностей завѣщать принадлежащіе имъ вклады не только своимъ прямымъ наслѣдникамъ, но и совершенно посторонникъ лицамъ или же какому-нибудь учрежденію (церкви, обществу и т. п.), независимо отъ того, къ кому перейдетъ послѣ смерти вкладчика остальное его имущество.

Вкладчикъ, желающій воспользоваться этимъ правомъ, долженъ сдѣлать соотвѣтствующее распоряженіе при взносѣ денегъ въ кассу; онъ долженъ въ этомъ случаѣ указать имя и фамилію того лица, которому онъ желаетъ предоставить послѣ своей смерти внесенныя имъ въ кассу деньги. Этому именно лицу и будутъ выданы изъ кассы деньги, хотя бы наслѣдниками остального имущества умершаго и были другія лица. Лицо, указанное вкладчикомъ, послѣ его смерти становится, такимъ образомъ, единственнымъ собственникомъ вклада, причемъ для полученія денегъ ему слѣдуетъ представить свидѣтельство о смерти вкладчика и выданное, за казенной печатью, изъ полиціи или отъ другого должностного лица или учрежденія, свидѣтельство о личности. Самъ же вкладчикъ, пока онъ остается въ живыхъ, можетъ свободно распоряжаться такимъ вкладомъ и даже взять весь вкладъ обратно изъ кассы во всякое время.

2674. **Можно вносить и получать деньги черезъ другое лицо.** Деньги можно вносить въ кассу или самолично, или черезъ кого-нибудь другого; можно также посылать ихъ по почтѣ.

Точно также, если вкладчику почему-либо неудобно лично явиться въ кассу, гдѣ у него лежатъ деньги, за полученіемъ этихъ денегъ, то онъ можетъ довѣрить это кому-нибудь изъ своихъ родныхъ или знакомыхъ; въ этомъ случаѣ вкладчикъ долженъ дать довѣренному лицу свою сберегательную книжку и вѣрительное письмо на полученіе изъ кассы денегъ.

2675. **Можно получать деньги по почтѣ и по телеграфу.** Если вкладчику понадобится получать деньги тогда, когда онъ будетъ находиться не въ томъ городѣ, въ которомъ онъ сдѣлалъ вкладъ въ сберегательную кассу, то онъ можетъ вытребовать деньги по почтѣ. Для этого онъ долженъ послать въ ту кассу, въ которой находится его вкладъ, свою сберегательную книжку и заявленіе о желаніи получить деньги по почтѣ, съ указаніемъ адреса, куда слѣдуетъ выслать затребованныя деньги. Касса по почтѣ пришлетъ деньги и книжку и удержитъ съ вкладчика расходы на почтовую пересылку.

Кромѣ того, вкладчики сберегательныхъ кассъ, состоящихъ при Конторахъ и Отдѣленіяхъ Государственнаго Банка и при Казначействахъ, въ случаяхъ временныхъ отлучекъ изъ постояннаго мѣстожительства, могутъ обращаться съ просьбой о переводѣ на свое имя части принадлежащаго имъ вклада въ учрежденія Государственнаго Банка тѣхъ городовъ, гдѣ вкладчики въ данное время находятся, или же въ Казначейство, если учрежденія Банка въ томъ городѣ не имѣется. Такіе переводы могутъ быть сдѣланы также и по телеграфу. Въ этихъ случаяхъ вкладчикъ долженъ подать въ Контору (или Отдѣленіе) Гос. Банка или въ Казначейство особое заявленіе вмѣстѣ съ своей сберегательной книжкой.

Такимъ образомъ, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, вкладчикъ, имѣющій деньги въ сберегательной кассѣ, можетъ не брать съ собою въ дорогу лишнихъ денегъ, такъ какъ въ случаѣ надобности, по пріѣздѣ въ городъ, гдѣ находится учрежденіе Банка

или Казначейство, онъ можетъ получить деньги по переводу.

2676. **Переводы вкладовъ.** Вкладъ можно переводить изъ одной кассы въ другую, въ случаѣ, напримѣръ, переѣзда вкладчика на жительство въ другое мѣсто, гдѣ также есть сберегательная касса. Точно также вкладчики могутъ просить о переводѣ какъ на свое имя, такъ и на другое лицо, для немедленной выдачи части или всего своего вклада; при этомъ, по желанію вкладчика, такой переводъ можетъ быть сдѣланъ и по телеграфу. Плата за этотъ переводъ берется очень маленькая, а при переводѣ по телеграфу взимается особая приплата за посылку телеграммы.

2677. **Пріобрѣтеніе процентныхъ бумагъ.** Вкладчикъ можетъ поручить кассѣ пріобрѣсти за счетъ принадлежащихъ ему денегъ процентныя бумаги, если только у вкладчика въ кассѣ хранится для этого достаточно денегъ. Касса безплатно исполняетъ такое порученіе и потомъ безплатно же хранитъ купленныя бумаги, отрѣзываетъ купоны, которымъ вышелъ срокъ, размѣниваетъ эти купоны и причитающіяся за нихъ деньги прибавляетъ къ остающимся въ кассѣ деньгамъ вкладчика; а если бумага выйдетъ въ тиражъ, то касса покупаетъ взамѣнъ ея другую бумагу.

Бумаги эти не препятствуютъ начисленію процентовъ на денежный вкладъ, хотя бы въ общей сложности вкладъ вмѣстѣ съ процентными бумагами составилъ и болѣе 1000 р. у отдѣльнаго вкладчика и болѣе 3000 р. у общества или учрежденія. Только наличными деньгами нельзя имѣть въ кассѣ болѣе 1000 р. или 3000 р. на одного вкладчика, какъ о томъ сказано выше.

Если вкладъ деньгами достигаетъ предѣльной суммы 1000 р. у отдѣльнаго лица и 3000 р. у общества или учрежденія, то касса извѣщаетъ объ этомъ вкладчика, чтобы онъ могъ вынуть часть вклада или обратить на покупку процентныхъ бумагъ черезъ кассу же, такъ какъ иначе начисленіе на вкладъ процентовъ должно прекратиться.

Если въ теченіе мѣсяца послѣ отсылки вкладчику такого извѣщенія онъ никакого распоряженія не сдѣлаетъ, то касса сама покупаетъ для него государственныя процентныя бумаги (4% государственную ренту) на такую сумму, чтобы во вкладѣ оставалось наличными деньгами не болѣе 1000 р. (а для обществъ и учрежденій—не болѣе 3000 р.) и чтобы, такимъ образомъ, безостановочно могли начисляться проценты на вкладъ.

2678. **Фабрично-заводскія сберегательныя кассы.** Для удобства рабочихъ людей, живущихъ при фабрикахъ и заводахъ, устраиваются особыя, такъ называемыя, фабрично-заводскія отдѣленія сберегательныхъ кассъ, въ которыхъ пріемъ и выдача денегъ производится уполномоченнымъ владѣльца фабрики или завода. Эти фабрично-заводскія отдѣленія сберегательныхъ кассъ открываются владѣльцами фабрикъ и заводовъ съ разрѣшенія Правительства, которое принимаетъ на себя отвѣтственность передъ вкладчиками за цѣлость денегъ, внесенныхъ въ такія отдѣленія кассы.

2679. **Сберегательныя марки.** Чтобы дать трудящемуся населенію возможность дѣлать самыя небольшія сбереженія, не тратя при этомъ времени на хожденіе въ кассу, правительствомъ выпущены въ обращеніе особыя сберегательныя марки въ 5 и 10 к.; кромѣ того, для особыхъ надобностей (для кассъ школьныхъ, фабрично-заводскихъ, для войсковыхъ частей и т. п.) имѣются еще сберегательныя марки въ 1 коп.

Сберегательныя марки даютъ возможность каждому самыми незначительными копѣечными суммами, не обременяя себя, незамѣтнымъ образомъ дѣлать сбереженія.

Марки эти продаются во всѣхъ сберегательныхъ кассахъ, на почтѣ, въ казначействахъ, на станціяхъ желѣзныхъ дорогъ и во многихъ другихъ мѣстахъ, а также у частныхъ лицъ, носящихъ названіе посредниковъ; адреса такихъ посредниковъ по продажѣ сберегательныхъ марокъ можно узнать въ сберегательной кассѣ.

Купленныя марки наклеиваются на особыя сберегательныя карточки, которыя выдаются безплатно при покупкѣ марокъ.

Карточки установлены двухъ родовъ, смотря по цѣнѣ марокъ, которыя на нихъ наклеиваются: особыя—для пятикопѣечныхъ марокъ и особыя—для десятикопѣечныхъ [1]). На каждую такую сберегательную карточку можно наклеивать марокъ не больше и не меньше, какъ на одинъ рубль; поэтому карточки для пятикопѣечныхъ марокъ разбиты на 20 клѣтокъ, а для десятикопѣечныхъ—на 10 клѣтокъ. Когда всѣ клѣтки на сберегательной карточкѣ будутъ заклеены марками, т. е. на карточкѣ будетъ наклеено марокъ ровно на одинъ рубль, ее можно представить въ ближайшую сберегательную кассу и обмѣнять на сберегательную книжку, въ которую касса запишетъ, что принято во вклады рубль, и съ перваго числа слѣдующаго мѣсяца на этотъ рубль касса будетъ начислять проценты.

Если у лица, имѣющаго заполненную сберегательную карточку, есть уже сберегательная книжка, то эту карточку вмѣстѣ съ сберегательной книжкой слѣдуетъ представить въ ту кассу, изъ которой ему была выдана сберегательная книжка.

2680. **Посредники по продажѣ сберегательныхъ марокъ.** Живущіе далеко отъ города или отъ сберегательной кассы могутъ покупать марки у такъ называемыхъ „посредниковъ“. Въ числѣ посредниковъ состоятъ: многія уѣздныя Земскія Управы и подвѣдомственные имъ учителя земскихъ школъ и фельдшера, большинство сельскихъ казенныхъ винныхъ лавокъ, нѣкоторыя народныя чайныя и столовыя, многія волостныя правленія и станціи желѣзныхъ дорогъ, а также частныя лица. Нѣкоторые посредники уполномочиваются принимать отъ своихъ покупателей заполненныя карточки для представленія ихъ въ сберегательную кассу и получать изъ кассы сберегательныя книжки для передачи вкладчикамъ, отъ которыхъ получены были карточки.

Такимъ образомъ, во многихъ случаяхъ представляется возможнымъ на мѣстѣ у посредника купить марокъ на 1 рубль и поручить ему сдать эти марки въ сберегательную кассу и получить отъ него же, взамѣнъ ихъ, обыкновенную сберегательную книжку, безъ необходимости отправляться для этого самому въ сберегательную кассу.

[1]) Кромѣ того еще установлены особыя сб. карточки для школьныхъ сберегательныхъ кассъ и для копѣечныхъ марокъ.

Биржа и биржевыя операціи [1]).

Приступая теперь къ ознакомленію публики съ о/о бумагами, обращающимися на С.-Петербургской биржѣ, мы хотимъ сначала дать нѣкоторыя объясненія объ устройствѣ биржи, объ условіяхъ покупки и продажи процентныхъ бумагъ, о формахъ биржевыхъ сдѣлокъ, а также объ общепринятой терминологіи ихъ.

2681. **Биржа** — сборное мѣсто, куда въ опредѣленные часы дня (отъ 11½ до 12½ ч. утра въ Спб. биржѣ) собираются для полученія свѣдѣній о цѣнахъ на товары, приходѣ и отходѣ кораблей, для установленія вексельнаго курса, прейсъ-курантовъ и ассекурацій (страхованія всякаго рода). Биржа есть вмѣстѣ съ тѣмъ рынокъ для составленія всякаго рода сдѣлокъ. Какъ рынокъ, биржа — мѣсто публичное и всякій имѣетъ право посѣщать ее за извѣстную входную плату, но заключать сдѣлки могутъ только купцы, заводчики, фабриканты, подрядчики, маклера, а также и другія лица, внесшія лишь установленный биржевымъ обществомъ взносъ на право торговли и сдѣлавшія соотвѣтствующее заявленіе биржевому комитету; послѣдній выдаетъ особую квитанцію или контрмарку. Органы управленія

[1]) По Альманаху Яблонскаго.

биржи—общія и частныя собранія гласныхъ биржи и биржевой комитетъ. Органы исполненія: биржевые маклера, гофъ-маклеръ и др.

Биржа раздѣлена на два отдѣла: фондовый и товарный. Мы имѣемъ далѣе въ виду главнымъ образомъ фондовый отдѣлъ и, какъ сказано нами выше, только С.-Петербургской биржи. Какъ на всякомъ рынкѣ, такъ и на биржѣ, цѣны устанавливаются исключительно спросомъ и предложеніемъ; въ этомъ смыслѣ говорятъ „биржа вяла“, съ такими-то бумагами „твердо“, „слабо“, „тихо“. Всѣ эти термины опредѣляютъ характеръ сдѣлокъ дня, настроеніе биржи.

2682. **Биржевая цѣна** исключительно зависитъ отъ спроса и предложенія. Предложеніе, несоотвѣтствующее спросу, понижаетъ цѣну той или другой бумаги и наоборотъ. Предложеніе и спросъ становятся ясны въ большинствѣ случаевъ къ концу биржи, и этотъ конецъ опредѣляетъ котировку, хотя съ нѣкоторыми бумагами бываютъ исключенія, начавшись съ твердыхъ цѣнъ кончаются слабыми или же наоборотъ.

2683. **Котировка**—биржевой бюллетень, который ежедневно печатается на особыхъ листахъ и въ большихъ ежедневныхъ газетахъ.

Цѣны на котировкѣ указываются въ трехъ графахъ: покупатели, продавцы, сдѣлано.

1-я графа—спросъ, 2-я—предложеніе, 3-я—отношеніе между спросомъ и предложеніемъ, т. е. биржевыя сдѣлки дня. При покупкѣ и продажѣ бумагъ надо руководиться тѣми цѣнами, которыя указаны въ котировкѣ, а именно, если вы покупаете бумагу, значитъ банкиръ продавецъ, онъ и беретъ по курсу „продавцы“; если вы продаете—банкиръ покупатель—онъ платитъ вамъ по курсу „покупатели“, но онъ можетъ по соглашенію купить или продать бумагу и по цѣнѣ „сдѣлано“.

Котировка является однако не исключительно, такъ сказать, прейсъ-курантомъ, она вмѣстѣ съ тѣмъ служитъ указаніемъ на тѣ бумаги, которыя допущены на биржѣ. Если на котировкѣ данной бумаги нѣтъ, значитъ она—не предметъ биржевой сдѣлки. Иностранныя о/о бумаги вовсе не допускаются къ котировкѣ на С.-Петербургской биржѣ.

2684. **Русскія цѣнныя бумаги** раздѣляются на процентныя: облигаціи, билеты, закладные листы; дивидендныя: акціи и паи частныхъ кредитныхъ учрежденій и промышленныхъ предпріятій и лотерейныя: билеты государственныхъ внутреннихъ займовъ съ выигрышами.

2685. **Облигація**—это долговое свидѣтельство, выдаваемое правительствомъ или обществомъ на извѣстную сумму; такое же значеніе имѣютъ билеты и закладные листы. Въ качествѣ долгового свидѣтельства облигація приноситъ держателю (кредитору) доходъ, проценты—это купонъ, т. е. квитанція на полученіе извѣстнаго дохода. На купонѣ всегда указывается размѣръ дохода, названіе и номеръ той облигаціи и т. п., къ которой этотъ купонъ относится. Когда срокъ, указанный на купонѣ, наступилъ, онъ—деньги, сколько на немъ напечатано, за вычетомъ 5 коп. съ рубля государственнаго налога (5о/о), такъ что купонъ въ 2 р. 50 к. въ срокъ его = 2 р. 37½ к. Купоны о/о бумагъ металлическихъ оплачиваются въ срокъ сполна по курсу золота, (1 р. золотомъ = 1 р. 50 к. кредитными) и большею частью безъ государственнаго налога.

2686. **Дивидендныя бумаги** — это акціи банковъ, желѣзныхъ дорогъ, страховыхъ обществъ, паи промышленныхъ предпріятій и т. д.

2687. **Акція или пай** есть извѣстная часть капитала, вложеннаго въ предпріятіе. Участіе капиталомъ (акціей или паемъ) обусловливается, конечно, извѣстной выгодностью помѣщенія въ то или другое предпріятіе своихъ сбереженій. Выгода—полученіе дохода — это и есть дивидендъ. Дивидендъ акціи или пая заранѣе разъ навсегда опредѣленъ быть не

Котировка на С.-Петербургской Биржѣ.

На 31-е декабря 1903 года.

Государственные займы.

	Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ о/о.
Въ кредитныхъ рубляхъ.			
Подлежащіе 5о/о налогу.			
4о/о государственная рента	1/3, 1/9	1/6, 1/12	99½
4о/о закл. листы Госуд. Двор. Зем. Банка	1/5	1/11	95⅛
4о/о свидѣтельства Крестьянск. Позем. Банка	1/1	1/7	95⅛
5о/о I внутр. съ выигрыш. заемъ 1864 г.	1/1	1/7	429
5о/о II » » » » 1866 г.	1/3	1/9	317
5о/о закл. съ выигр. листы Гос. Двор. Зем. Банка	1/5	1/11	273
Неподлежащіе налогу.			
4о/о Государственный заемъ 1902 г.	18/6	19/11	99
6о/о заемъ I—VI вып.	15/1	15/7	149½
5о/о I заемъ 1820 г.	1/3	1/9	124½
5о/о II » 1822 г.	»	»	124
5о/о V » 1854 г.	1/4	1/10	112¼
4о/о непрерывный доходъ 1859 г.	1/5	1/11	120
3½о/о закл. листы Госуд. Двор. Зем. Банка I—IV вып.	1/2, 1/8	1/5, 1/11	90½
3⅜о/о конв. обл. въ обм. на 4½о/о закл. листы Общ. Вз. Позем. Кред.	1/1	1/7	95⅝
Въ рубл. золот. и въ иностранной валютѣ.			
Подлежащіе 5о/о налогу.			
5о/о золотая рента 1884 г.	1/1	1/7	150
5о/о закл. листы Общ. Взаим. Поз. Кред.	1/1	1/7	177
Неподлежащіе 5о/о налогу.			
5о/о II заемъ 1822 года (въ £)	1/3	1/9	193½
4о/о золотой заемъ 1889 г.			148½
4о/о » » 1890 г. 2 вып.	18/2	19/5	148½
4о/о » » 1890 г. 3 »	19/8	18/11	148½
4о/о » » 1890 г. 4 »			148½
4о/о » » 1893 г. 5 »	19/1, 19/7	19/4, 19/10	148½
4о/о » » 1894 г. 6 »	19/3, 18/9	18/6, 19/12	148½
3½ » » 1894 г.	»	»	142
3о/о » » 1859 г.	18/4	19/10	128
3о/о » » 1891 г.	19/3, 18/9	18/6, 19/12	128
3о/о » » 1894 г. II вып.	»	»	128
3о/о » » 1896 г.	19/1, 19/7	18/4, 19/10	128

Государственные желѣзнодорожные займы.

	Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ %.
Въ кредитныхъ рубляхъ.			
Подлежащіе 5% налогу.			
4% обл. Николаевской жел. дор. 1893 г.	1/1	1/7	96
4% » Моск.-Яросл.-Арх. ж. д. 1895 г.	1/1	1/7	96
4% » » » » 1897 г.	1/6	1/12	96
4% » » » » 1899 г.	1/1	1/7	96
Въ рубл. золот. и въ иностранн. валютѣ.			
4% обл. Донецкой жел. дор. 1893 г.	1/6	1/12	143
4% » Главнаго Общ. Росс. жел. дор. 1888 г.	19/1	19/7	145
4% » » » » » 1890 г. IV вып.	18/6	19/12	145
4% » Курско-Харьк.-Азовской жел. дор. 1894 г.	18/6	10/12	143
4% » Московско-Курской жел. дор.	18/4	19/10	143
4% » Риго-Двинской жел. дор.	1/4	1/10	143
3% » Моршанско-Сызранской жел. дор.	1/1	1/7	—
3% » Ряжско-Вяземской жел. дор.	1/1	1/7	—
4½% » Ивангородо-Домбровской жел. дор. II вып.	18/6	10/12	—
Неподлежащіе 5% налогу.			
4% конс. обл. ж. д. займа 1880 г. VI вып.	1/5	1/11	148½
4% » » » » 1889 г. 1 с.	18/3	18/6	148½
4% » » » » 1889 г. 2 с.	18/9	19/12	148½
4% » » » » 1890 г. 3 с.			148½
4% обл. быв. Глав. Общ. Россійскихъ жел. дор. 1898 I вып.	1/4	1/10	148
4% » Двинско-Витебской жел. дор.	13/3	12/9	148
4% » Закавказской жел. дор.	»	»	148
4% » Московско-Смоленской жел. дор.	18/4	19/10	148
5% » Моск.-Яросл. жел. дор. 1868 г.	19/5	18/11	—
4% » » Архан. жел. дор. 1897 г.	19/3	18/9	148
4% » Николаевской жел. дор. I и II вып. 1867 и 69 г.	19/4	10/10	148
4% » Орловско-Витебской жел. дор. 1894 г.	5/4	5/10	148
4% » Орловско-Грязской жел. дор.	19/3	18/9	148
4% » Тамбово-Саратовской жел. дор.	1/1	1/7	148
4% » Юго-Западныхъ жел. дор.	18/6	10/12	148
3% » Закавказской жел. дор. (фр. 500).	1/6	2/12	124
4½% » Ивангородо-Домбровской жел. дор. I вып. 1881 г.	18/6	10/12	—

Облигаціи частныхъ желѣзныхъ дорогъ.

	Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ %
Гарантированныя Правительствомъ.			
Подлежащіе 5% налогу.			
4% обл. Владикавказской жел. дор. 1901 г.	1/1	1/7	96
4½% » Кіево-Воронежской жел. дор.	1/3	1/9	101
4½% » Рязанско-Уральской жел. дор.	»	»	101
4½% » Юго-Восточной жел. дор.	»	»	101
4% » Восточно-Китайской жел. дор.	1/6	1/12	95¾
4% » Лодзинской фабр. жел. дор.	1/5	1/11	—
4% » Моск.-Виндаво Рыбинской жел. дор. 1901 г.	1/1	1/7	95⅝
4% » Московско-Казанской жел. дор. 1892 и 1893.	1/1	1/7	95¾
4% » » » » » 1894 и 1895	1/5	1/11	95¾
4% » » » » » 1897	1/1	1/7	95¾
4% » Рязанско-Уральской жел. дор. 1899 и 1901 г.	1/1	1/7	96
4% » Московско-Кіево-Воронежской жел. дор.	1/3	1/9	95¾
4% » Юго-Восточныхъ жел. дор.	1/5	1/11	95¾
Неподлежащіе 5% налогу.			
4% обл. Варшавско-Вѣнской жел. дор. 1890 г.	19/6	10/12	98
4% » Козлово-Воронежско-Ростовской жел. дор.	1/4	1/10	98
Въ руб. золот. и въ иностранн. валютѣ.			
Неподлежащіе 5% налогу.			
4% » Владикавказской жел. дор. 1885 г. (Руб.125)	13/6	10/12	148
4% » » » » 1894 г. (Р. 125)			148
4% » » » » 1896 и 97 г. (М. 1000)			148
4% » » » 1898 г. (М. 1000)	19/3	18/9	148
4% » Козлово-Ворон.-Рост. ж. д. 1887 г. (М. 1000)			148
4% » » » » » 1879 г. (М. 1000)			148
4% » Курско-Кіевской жел. дор. (М. 1000)	19/1	11/7	148
4% » Моск.-Виндаво-Рыбинск. ж. д. 1897/8 г. (М. 1000)	19/3	18/9	148
4% » » » » 1899 г. (£ 20)	18/6	19/12	148
4% » Московско-Рязан.-(Казан.) ж. д. 1885 г. (М. 1000)	10/1	10/7	148
4% » Моск.-Кіево-Воронеж. ж. д. 1895 г. (М. 1000)	19/3	18/9	148
4% » Рязанско-Козловской жел. дор. 1886 г. (М. 1000)			148
4% » Рязанско-Уральской жел. дор. 1894 г. (Р. 125)	17/2	10/8	148
4% » » » » 1897 г. (М. 1000)	18/4	19/10	148
4% » » » » 1898 г. (М. 1000)	19/3	18/9	148
4% » Рыбинской жел. дор. 1895 г. (М. 1000)	19/5	18/11	148
4% » Юго-восточныхъ жел. дор. 1897 и 98 г. (М. 1000)	18/4	19/10	148
Негарантированныя Правительствомъ.			
Подлежащіе 5% налогу.			
5% обл. Царскосельской жел. дор. (Руб. 125)	1/1	1/7	—
4½ » Бѣлгородъ-Сумской жел. дор. (500 руб.)	—	—	84½
5% » Приморской Спб.-Сестрорѣцкой жел. дор.	1/3	1/9	37

Облигаціи подъѣздн. желѣзно-дорожн. путей.

	Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ %
Подлежащіе 5% налогу.			
5% Подъѣздныхъ жел. путей въ Россіи	Разные		
5% Московск. общ. подъѣздныхъ путей	1/1	1/7	83½
5% Либава-Газенпотъ подъѣзднаго пути	1/1	1/7	83½
5% Лифляндскихъ подъѣздныхъ путей	1/1	1/7	—
5% Мелекесскаго подъѣзднаго пути	1/1	1/7	—
4½ Новозыбковскаго подъѣзднаго пути	1/3	1/9	—

Ипотечныя бумаги.

Обезпеченныя принятымъ недвижимымъ имуществомъ подъ залогъ.

	Сроки купоновъ.		Приблиз. цѣна въ %.
Подлежащіе 5% налогу.			
4½% обл. С.-Петербурск. Гор. Кредитн. Общ.	1/3	1/9	93¾
5% » Варшавскаго » » »	19/3	18/9	100
5% » Кишиневскаго » » »	1/1	1/7	86
5% » Кіевскаго » » »	1/1	1/7	96
4½ » » » »	»	»	88½
5% » Кронштадтскаго » » »	1/1	1/7	97
4½ » » » »	»	»	85
5% » Лодзинскаго » » »	19/4	10/10	—
4½ » Минскаго » » »	1/1	1/7	83
5% » Московскаго » » »	3/4	1/9	100½
4½ » » » »	»	»	93½
4½ » Николаевскаго » » »	1/1	1/7	82
5½ » Одесскаго » » »	1/1	1/7	100
5% » » » »	»	»	93¼
4½ » » » »	»	»	85¼
4½ » Житомірскаго » »	1/1	1/7	—
5% » Тифлисскаго » » »	1/1	1/7	90¾
4½ » » » »	»	»	83½
5% » Бакинскаго » » »	1/1	1/7	85¼
4½ » Курляндскаго Городск. Ипотечн. Общества	12/6	11/12	—
4½ закл. бил. Рижскаго Ипотечнаго Общества	11/5	1/11	95¾
4½ закл. листы Курляндскаго Кредитнаго Общества	2/6	12/12	—
4% » » Эстляндскаго Двор. Зем. Кр. Общ.	10/3	10/9	—
4½ » » Земскаго Банка Царства Польскаго	10/6	10/12	98
4½ » » Земскаго Банка Херсонской губ.	1/3	1/1	92
4½ » » Бессар.-Таврич. Земельн. Банка	1/1	1/7	92
4½ » » Виленскаго » »	»	»	92⅛
4½ » » Донского » »	»	»	92¼
4½ » » Кіевскаго » »	»	»	93¾
4½ » » Московскаго » »	»	»	93½
4½ » » Ниж.-Самарск. » »	»	»	93½
4½ » » Полтавскаго » »	»	»	93⅜
4½ » » Тульскаго » »	»	»	93½
4½ » » Харьковскаго » »	»	»	93½
4½ » » Яросл.-Костр. » »	»	»	92
5% » » Тифлисскаго Дворян. Земельн. Банка	»	»	92
4½ » » Тифлисскаго » » »	»	»	87
5% » » Михайловск. Дв. Зем. Б. въ Кутаисѣ	»	»	91
6% » » » » » » »	»	»	100

Городскіе займы.

Обезпеченные всей недвижимой собственностью городовъ.

	Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ %.
Подлежащіе 5% налогу.			
5% заемъ города С.-Петербурга	1/5	1/11	100
4½ » » »	1/1	1/7	99
4% » » » 1898 г.	1/6	1/12	—
4½% Облигаціи 4-го займа города С.-Петербурга	1/4	1/10	—
5% заемъ города Москвы 12, 13 и 14 серій	1/2	1/8	100
4½ » » »	Разные.		98½
5% » » Варшавы	1/4	1/10	100
4½ » » »	»	»	98
4½ » » Одессы II и III в.	1/1	1/7	96
4½ » » » IV в.	1/5	1/11	96
5% » » Екатеринбурга	1/1	1/7	—
5% » » Ельца	1/6	1/11	92
5% » » Полтавы	1/1	1/7	97
5% » » Поти	1/1	1/7	96½
5% » » » II вып.	1/1	1/7	96
4½ » » Саратова	1/1	1/7	88
6% » » Тифлиса	Разные.		100
6% » » Кишинева	1/1	1/7	100
4½ » » » II и III вып.	1/5	1/11	87
4½ » » Минска	1/1	1/7	85
5% » » Харькова	1/5	1/11	100
4½ » » »	1/2	1/8	91½
4½ » » Рыбинска	1/6	1/12	—
5% » » Батума	1/1	1/7	—
4½ » » Кіева—VII и IX вып.	1/1	1/7	97
5% » » » —X вып.	1/1	1/7	100
4½ » » Курска	1/1	1/7	—
4½% » » Риги III вып.	1/5	1/11	—
5% » » Тулы II вып.	1/1	1/1	97

Облигаціи пароходныхъ обществъ.

Обезпеченныя имуществомъ обществъ.

Подлежащіе 5% налогу.			
6% Пароходство по Волгѣ	1/2	1/8	96
5% » » »	1/6	1/12	80
6% » по Днѣпру и его притокамъ	1/6	1/12	—
6% Общ. парох. и торговли «А. А. Зевеке»	1/6	1/12	95
5% » » » » II в.	1/6	1/12	85
5% Пароходства Самолетъ	1/5	1/11	95
4½ Парох. по Дону, Азовск. и Черном. мор. съ притоками.	1/1	1/7	70
5% Парох. Общ. «Кавказъ и Меркурій»	1/1	1/2	85

Облигаціи частныхъ торгов. и промышл. предпріятій.

Обезпеченныя недвижимымъ имуществомъ предпріятій.

		Сроки купонамъ.		Приблиз. цѣна въ %.
	Подлежащіе 5% налогу.			
5%	Восточн. общ. товарн. склад. и трансп. тов. съ выд. ссудъ.	1/1	1/7	83 1/2
5%	» » » » » » » II вып.	1/1	1/7	83 1/2
5%	» » » » » » » III вып.	1/3	1/9	83 1/2
6%	Россійскаго общ. страхов. и трансп. кладей	1/1	1/7	100
5%	» » » » »	1/5	1/11	90
6%	Общества для заклада движимыхъ имуществъ	1/1	1/7	100
4 1/2	С.-Петербургскаго Частнаго Ломбарда	1/5	1/11	85
6%	Тов. Невскаго судостр. и мех. зав. I в.	1/5	1/11	100
6%	» » » » » II в.	1/2	1/8	100
5%	» » » » » III в.	1/5	1/11	91
5%	С.-Петербургскаго Газоваго Общества	1/1	1/7	95
4 1/2	Невской пригородной конно-жел. дор.	1/1	1/7	90
6%	2-го Общества конно-желѣзн. дорогъ	1/6	1/12	96
5%	Городск. и пригор. конно-жел. дор. въ Россіи . . .	1/1	1/7	80
6%	Петро-Марьевск. Общ. каменноугол. произв. . . .	1/3	—	—
5%	» » » » »	Разные.		—
5 1/2	Путиловскихъ заводовъ	1/5	1/11	93
5%	» »	»	»	83
5%	Товарищ. Александровскаго сталелитейнаго завода . .	1/2	1/8	—
5%	Волжскаго стальнаго завода.	1/1	1/7	—
5%	кот. и мех. зав. «Фицнеръ и Гамперъ».	1/1	1/7	80
5%	Общества жел. стальн. и мех. зав. «Сормово»	1/2	1/8	85
5%	» ваг. и мех. завод. Феникс	1/1	1/7	87
6%	Общ. Рижскаго зав. б. Фельзеръ и К°. I вып. . . .	31/3	30/9	—
5%	» » » » » II » . . .			
5%	Бѣлорѣцк. желѣзод. зав. «Пашковыхъ»	1/5	1/11	—
5%	Никополь-Маріупольскаго горн. общества	1/5	1/11	80
5 1/2 %	» » » » II вып. . .	1/1	1/7	—
5 1/2	Коломенскаго машиностроительнаго завода	1/1	1/7	96
5 1/2	Общ. мех. и горн. зав. «Лильпопъ, Рау и Левенштейнъ».	1/6	1/12	—
4 1/2	Русскаго паровозостр. и механич. общества	1/1	1/7	80
4 1/2	Голуб.-Берестовск.-Богодух. пром. Товарищества. . .	1/6	1/12	80
5%	Ртутнаго дѣла А. А. Ауербаха и К°.	1/3	1/9	60
5%	Московскаго стекло-промышленнаго общества	1/1	1/7	—
4 1/2	Русско-Бельг. Общ. для произв. зерк. стекла	1/1	1/7	—
5%	Жирардовскихъ мануфактуръ Гилле и Дитрихъ. . . .	1/4	1/10	94
5%	Общ. бум. мануф. Ш. Розенблата въ Лодзи.	1/4	1/10	80
5%	» бум. мануф. И. Л. Бари въ Лодзи	1/1	1/7	80
5%	» «Луи Гейеръ въ Лодзи».	1/1	1/7	93
5%	» Мануф. «Юліуса Гейнцеля» въ Лодзи.	1/1	1/7	—
5%	» Гейнцеля и Куницеръ въ Лодзи	1/1	1/7	—
5%	Сѣверной ткацкой мануфактуры.	Разные.		75
5%	Товарищества Ман. Н. Н. Коншина	1/3	1/9	94
5%	» Прохоровской Трехгорной Мануф. . .	1/5	1/11	95
5%	Южно-Русск. тов. пеньковой и канатной промышл. . .	1/1	1/7	—
5%	Общества Кошелевск. писчебум. фабрики	1/2	1/8	70
5%	Писчебумажной фабрики Г. І. Паллизена	1/4	1/10	75
6%	Харьковскаго общества Мукомольнаго дѣла.	1/5	1/11	—
5%	Тов. Тентелевскаго химическаго завода	1/8	1/12	—
	Въ рубляхъ золот. и въ иностранн. валютѣ.			
	Подлежащіе 5% налогу.			
5%	Богословскаго горнопромышлен. общества	1/2	1/8	80
5%	Истинскихъ метал. и мех. заводовъ	1/2	1/8	—
5%	Ириновско-Шлиссельб. Пром. Общества	1/4	1/10	—
4%	Русско-Донецкаго Общества (Макѣевка).	1/5	1/11	—
4%	Общества Южно-Русской каменноуг. пром. I и II вып.	19/3	1/69	—

Акціи Пароходныхъ Обществъ.

Номинальная цѣна.		Дивиденд ъ. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
800	Архангр.-Мурманск. пароход. (пр. пан) . .	48	48	48	700
250	Кавказъ и Меркурій	18	20	—	225
250	Общ. пар. и торг. «А. А. Зевеке» . . .	0	0	—	—
250	Пароходство по Волгѣ.	0	0	0	100
100	» » Днѣпру и его приток. .	5	8	—	137
100	2-го Общ. пароходства по Днѣпру . . .	5	8	—	125
125	Пар. по Дону, Азовск. и Черном.мор. съ прит.	6,25	0	0	75
100	Пароходнаго Общества Ока.	0	0	—	—
500	Русск. Общ. пар. и торг. (Черноморскія) .	39	32	30*)	460
250	Русское Восточно-Азіатское пароходство .	22,50	22,50	10	—
250	Самолетъ.	22	25	—	300
200	Сѣв. пар. общ. «Котласъ-Архангр.-Мурманъ»	12	9	—	—
250	Туернаго пароходства по Шекснѣ. . . .	16,75	0	—	276
Р.З. 250	Финляндскаго легкаго пароходства . . .	0	0	0	600

*) пр. д. 15 р. за 1903 г.

Акціи Страховыхъ и транспортныхъ обществъ.

400	Отъ огня Россійскаго учрежд. 1827 г. . .	50	16	90*)	1230
150	» » 2-го » » 1835 г. . .	5	0	10,50	180
250	» » Саламандра (Товарищ.) . . .	15	0	45	490
125	» » С.-Петербургскаго.	0	0	0	105
200	» » Московскаго.	30	12	40	570
100	» » Русскаго	8	7	15	208
100	» » Коммерческаго	0	0	0	—
100	» » Сѣвернаго	13	6	18	280
250	» » Россія	17,50	10	25	340
200	» » Якорь	0	0	8	240
250	» » Варшавскаго (Внесено 125). . .	10	10	18,75	—
250	Общество Русскаго Перестрахованія. . .	0	0	17,50	260
100	Застрахов. капитал. и доход. (1835) . . .	12,50	12,50	12,50	255
250	Помощь—страхованіе отъ несч. случаевъ .	0	0	15	—
500	Русскій Ллойдъ (Внесено 375).	82,50	82,50	82,50	1200
100	Общ. морск., рѣчн. и сухоп. страх. «Волга»	6	0	6	—
100	Русск. Общ. страхованія и трансп. кладей.	7	7	7	106
200	Вост. Общ. тов. склад. страх. и трансп. тов.	0	0	0	60
50	Комп. «Надежда» для страх. и трансп. кладей.	0	0	0	85
1000	Товарищество «Нефть».	75	80	80	750

*) пр. д. 8 р. за 1903 г.

Акціи Коммерческихъ банковъ.

Номинальная цѣна.		Дивиденд. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
250	Волжско-Камскаго Коммерческаго Банка .	71	50	70	1015
250	Русскаго для внѣшней торговли Банка . .	10	10	20	358
Р.З. 125	Русско-Китайскаго Банка.	15	15	15	220
250	Русск. Торг.-Пром. Комм. Б. въ Спб. . .	9	9	12,50	270
250	С.-Петерб. Международн. Комм. Банка . .	16,50	17,50	24	437
250	» Московск. Комм. Банка . . .	15	10	15	318
250	» Учетн. и Ссудн. Банка. . . .	23,50	15	20	416
250	» Частн. Коммерч. Банка . . .	10	0	11	243
375	Сѣвернаго Банка I в.	—	—	430	22,50
	» » II в.	—	—		
250	Азовско-Донского Комм. Банка. . . .	40	40	40	615
250	Варшавскаго Коммерч. Банка	25	17,50	20	404
250	» Учетнаго Банка	27,50	27,50	27,50	430
250	Виленскаго Частн. Коммерч. Банка . . .	15	14	5	—
250	Воронежскаго Коммерч. Банка. . . .	20	22,50	25	—
250	Кіевскаго Частнаго Коммерч. Банка. . .	0	0	0	—
100	Коммерческаго Банка въ Костромѣ . . .	5	0	0	—
250	Коммерческ. Банка въ Бѣлостокѣ . . .	7,50	7,50	12,50	—
250	Лодзинскаго Купеческаго Банка	15	15	18,75	—
250	Минскаго Коммерч. Банка	20	0	17,50	—
5000	Московскаго Купеческаго Банка	1221	1215,50	940,40	20000
250	» Междунар. Банка.	15	0	4	178
200	» Учетнаго Банка	14	16	15	—
1000	Одесскаго Учетнаго Банка	140	120	100	—
250	Орловскаго Коммерч. Банка.	30	20	25	350
250	Псковскаго Коммерч. Банка.	25	0	16	300
250	Рижскаго Коммерч. Банка	20	0	16,50	270
250	Сибирскаго Торговаго Банка	40	40	40	600
200	Тифлисскаго Коммерческаго Банка . . .	35	33,70	31,20	—
250	Торг. Банка въ Лодзи.	25	25	25	—
200	Южно-Русскаго Промышленнаго Банка . .	10	8	10	175

Акціи Земельныхъ банковъ.

250	Бессараб.-Таврич. Зем. Банка. I— XV вып.	44	40	37,50	544
250	Виленскаго Земельн. Банка . I—XXIII вып.	40	38	38	559
250	Донского Земельн. Банка. . I— XIV вып.	40	20	30	560
250	Кіевскаго Земельн. Банка. . I— XVI вып.	43	40	40	605
250	Московскаго Земеньн. Банка. I— XV вып.	45	43,75	43	610
250	Нижег.-Самарск. Зем. Банка. I— VI вып.	41	41,50	42	635
200	Полтавскаго Земельн. Банка. I— XII вып.	36	36	36	521
200	С.-Петерб. Тульск. Зем. Банка. I—XVII вып.	24	22	23,20	355
200	Харьковск. Земельн. Банка . I— XII вып.	28	0	10	294
250	Ярослав.-Костр. Зем. Банка. I— IV вып.	35	35	35	495

Акціи желѣзныхъ дорогъ.

Номинальная цѣна.		Дивиденд. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
	Гарантированныя Правительствомъ. Сроки купон.	Дивидендъ за вычетомъ гарант. %			
100	4 1/20 Московско-Казанской . . . 1/5 —	29,42	22,95	17,20	393
£ 20	5% Моск.-Кіево-Воронежской. . 20/1 20/7	6,50	11	14	400
£100	5% Рязанско-Уральской . . . 20/3 19/9	0	0	0	1100
	Негарантированныя Правительствомъ.	Дивиденд.			
60	Варшаво-Вѣнской.	9,10	6,85	7,40	—
100	Московско-Виндаво-Рыбинской	9	3,50	0	113
100	Приморской Спб.-Сестрорѣцкой	0	0	0	10
500	Ростовско-Владикавказской	61,76	52,43	50,48	620
Р.З. 125	Юго-Восточной	2	0	0	111
100	1-ое Общ. подъѣздн. жел. пут. въ Россіи. .	0	0	0	23
100	Моск. Общ. подъѣздн. жел. пут. въ Россіи.	9	9	4	—
100	Общ. городск. и подъѣздн. пут. въ Россіи Івып.	0	0	0	70

Металлургич. Промышл. и Механич. производства.

100	Брянск. рельсопрокат. мет. завода . . .	15**	0	0	123
Р.З. 250	Кот. и мех. зав. В. Фицнеръ и К°. Гамперъ.	13,50	0	0	—
250	Либавскихъ желѣзодѣлательныхъ и сталелитейныхъ заводовъ быв. Бекеръ и К°.	0	0	—	—
Р.З. 125	Никополь-Маріупольское Общество . . .	0	0	—	119
Р.З. 125	Общ. бр. Бромлей механическаго завода .	4,50	0	4	75
250	» Бѣлорѣцк. желѣзод. з. «Пашковыхъ» .	0	0	0	—
250	» Дебальцевск. механич. заводовъ. . .	0	0	—	—
100	» Жел., стал. и мех. зав. «Сормово» .	3	8	10	140
250	» Коломенскаго машиностр. завода . .	28	20	23	304
500	» Мальцевскихъ заводовъ.	22,50	24	26	595
100	» Путиловскихъ заводовъ.	2 р. за	18 мѣс.	3	94 1/2
500	» Рижск. чуг.-дит. зав. б. Фельзеръ и К°.	0	0	—	—
1000	» Спб. желѣзопрок. и пров. заводовъ .	100	80	—	1500
500	Русско-Балтійск. вагоностр завода *). . .	100*	75*	45,5	570
250	Русско-Бельгійское металлургич. Общество.	22,50	22,50	22,00	425
Р.З. 100	Русское общество маш. зав. «Гартмана» .	0	7	11	143
Р.З. 125	Русское паровозостроит. и механич. Общ. .	18	16	16	190
100	С.-Петербургскаго металлическаго завода .	6	6	6	115
250	С.-Петербурскаго чугунно-труболитн. зав. .	—	0	0	150
1000	Сергинско-Уфалейск. зав. (паи) I вып. . .	25	0	—	325
250	» » » » II вып. . .	6,25	0	—	80
Р.З. 250	Таганрогское металлургическое Общество .	0	0	0	—
250	Тов. Московскаго металл. зав. . (*паи*) .	25	0	—	275
1000	Тов. С.-Петерб. вагоностроит. зав. (*паи*) .	0	50	0	400
250	» » » » II вып.	0	12,50	0	100
125	Экон. Путей сообщ. сист. «Артуръ Коппель».	18,75	11,25	7,50	200

*) За прежніе акціи въ р. 500.
**) За 2 года.

Акціи Торгово-Промышленныхъ Предпріятій.

Мануфактурной промышленности.

Номинальная цѣна.		Дивидендъ. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
142 5/7	Россійской бумагопрядил. мануфакт. (паи).	15	7	0	150
1000	Товарищества Новой бумагопрядильни (паи).	60	50	40	850
1000	Компаніи Самсоніевской бумагопрядильни.	30	0	25	600
500	» Невской бумагопр. мануфактуры.	70	70	90	850
1000	Петровской бумагопр. и ткацк. фабр. (паи).	30	30	70	—
1000	Спасской » » » (паи).	—	—	70	—
1000	Товарищество Невской Ниточной Мануф. .	280	280	270	3000
1000	Товарищ. Шлиссельб. ситценаб. мануф. (паи)	0	40	0	—
1000	Мануфакт. И. А. Воронина, Лютцъ и Чешеръ.	50	0	10	600
1000	Общ. Александро-Невск. мануф. К. Я. Паль.	30	30	0	500
1000	Акц. Общ. Бумагопряд. ман. «Джемса Бекъ».	80	0	60	1000
1000	Бумажн. мануфакт. Луи Гейеръ въ Лодзи .	200	—	—	—
250	Общ. бум. мануф. И. Л. Бари въ Лодзи .	0	—	—	—
10000	Общ. Гейнцель и Куницеръ въ Лодзи. . .	0	0	—	8700
10000	Общ. мануф. Юліусъ Гейнцель въ Лодзи .	300	500	—	—
1000	Общ. Жирард. мануф. «Гилле и Дитрихъ».	65	55	60	865
500	Сѣверной ткацкой мануфактуры	40	40	40	—
250	Товарищ. шелков. мануф. въ Москвѣ (паи).	15	17,50	—	—
10000	Товар. Мануфакт. В. И. Кожевниковъ (паи).	0	100	0	—

Производства Бумаги.

250	Общ. Кошелевскихъ писчебум. фабр. . .	15	12,50	—	—
250	» Троиц. Дашков. бумаго-картон. фабр.	0	0	0	—
250	Тов. Ижорск. писчебум. ф. «И. Іогансонъ». (паи)	20	17,50	17,50	—

Водо-Газоснабженія и Электротехническихъ.

100	Общества Астраханск. водопровод. . . .	4	4	6,50	90
100	» Гродненскаго водоснабж. . . .	6	6	6,50	100
100	» Кіевскаго »	13,50	12,70	12,70	—
250	» Харьковскаго »	8	10	11,50	190
100	» водоснабженія и газоосвѣщенія .	3	3	4	69
250	Общ. Каспійскій трубопроводъ	62,50	65	60	—
57 1/7	Общ. освѣщ. газомъ С.-Петербурга (1835).	0	3	4	62
100	Общества Столичнаго освѣщенія	8,50	7,15	6,95	64
500	» Электрическ. освѣщ. I—III вып.	5	7,50	12,50	—
500	Общ. Русско-эл.-техн. з. «Сименсъ и Гальске»	11,25	0	—	300
250	Тов. электр. М. Подобѣдовъ и К°. . . .	0	5	0	45
187,50	Общ. Моск. Электро-Мех. зав. б. К. А. Вейхельтъ	0	0	0	—
187,50	Русское Электрическое Общ. «Уніонъ» . .	0	0	0	—

Предпріятій для ссуды подъ залогъ движ. имущ.

Номинальная цѣна.		Дивидендъ. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
40	Комп. для хр. и зал. разн. движ. и тов. .	9	9	9	130
100	Общ. для закл. движ. имуществъ	12,50	12,50	13,25	205
125	С.-Петерб. частнаго ломбарда	13,75	13,25	13,10	185
500	» стол. ломбар.	60	62,50	64 *)	800
500	Одесскаго частнаго ломбарда	50	52	53	—

*) пр. д. 20 р. за 1903 г.

Водочнаго и пивовар. производства.

100	Водочнаго завода Келлеръ и К°.	8	4	5	—
200	» » Бекманъ и К°.	8	11	9	110
100	Пивовареннаго Общества «Баварія» . . .	26	26	26	365
100	Пиво-мед. завода Калашниковскаго . . .	3	0	—	45
100	Пиво-мед. Хамовничн. зав. (Москва). . .	0	0	—	—
100	С.-Петер. пивовар. Общ. «Новая Баварія».	—	0	—	—
1000	Тов. спиртоочистит. завода (паи)	85	110	120	1200
100	Харьк. Общ. пивовар. «Новая Баварія». .	15	12	10	100
250	Пиво-медоварен. и водочн. зав. «Тиволи» .	15	12,50	—	—

Цементн. производства и Строительн. матеріаловъ.

200	Общество Черноморскаго цементнаго завода.	0	12	16	215
500	Товарищ. Глухоозерскаго портл.-цемента (паи)	0	0	0	150
250	Общ. Новор. зав. портланд. цемента «Цѣпь»	10	15	15	250
250	Общ. Борович. зав. б. К. Вахтеръ и К°. .	10	0	12,50	—
250	Общ. строит. камня «А. Д. Благодаревъ» .	0	0	0	60

Стекольной Промышленности.

Р.З. 125	Московское стекло-промышленное Общество.	0	0	0	—
250	Общество стеклян. производства И. Ритингъ.	12,50	12,50	15	200
Р.З. 125	Русско-Бельгійское Общество зеркал. стекла.	0	0	—	—
250	Сѣвернаго стекляно-промышл. Общества. .	—	0	0	115

Конно-желѣзныхъ дорогъ.

Номинальная цѣна.		Дивиденд. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
100	Общ. Невской пригор. конно-жел. дор. . .	30	30	32	300
100	Общ. гор. и приг. конно-жел. д. въ Россіи.	4	2	0	30
250	Бакинское общ. конно-желѣзныхъ дор. . .	50	60	47	450

Каменноугольной и Горной Промышленности.

250	Алексѣевскаго горнопромышленнаго Общ. .	0	0	0	60
500	Голуб.-Берест.-Богодух. горнопром. Тов. .	2,50	—	0	350
Р.З. 125	Общ. Брянскихъ каменноуг. копей I и II в.	0	13	0	139
Р.З. 125	Общество Южно-Русской каменноуг. пром.	0	0	—	—
100	Петро-Марьевское Общ. каменноуг. пром..	0	0	0	35
Р.З. 250	Пром. каменноуг. и мет. общ. Успен. Бассейна	0	0	0	—
Р.З. 125	Русско-Донецкое Общество (Макѣевка). .	0	0	—	—
Р.З. 125	Ртутное дѣло А. Ауербаха и К°.	0	5	—	90
100	Староховицкихъ горныхъ заводовъ . . .	9	4	0	150
Р.З. 125	Франко-Русское горное общество	0	0	0	—

Нефтяной Промышленности.

100	Бакинскаго Нефтянаго Общества	60	27	20	543
250	Балаханское Нефтепромышленное Общество	25	0	0	85
250	Волжско-Касп. Нефтепр. и Торг. общ. I в.	22,50	15	0	100
250	» » » » » » II в.	11,25	7,50	0	50
	(Внесено 125 р.)				
1000	Каспійскаго Товарищества	800	400	150	5550
250	Нефтепромышл. общ. «Кавказъ»	18	7	0	100
250	Нефтепром. и торг. общ. «Мазутъ» . . .	15	15	15	300
250	Нефтепром. и торг. общ. А. И. Манташевъ и К°.	25	0	10	241
250	Нефтепром. общ. А. С. Меликовъ и К°. .	25	0	0	100
500	Нефтепромышленное и Торговое Товарищ. Братьевъ Мирзоевыхъ и К°. (паи). . .	250	50	40	—
250	Нефтепром. и торг. общ. «Петроль» . . .	0	0	0	—
250	Нефтепром. общ. «І. Г. Тумаевъ и К°». .	62,50	0	15	—
250	Общества нефтеперег. зав. В. Роисъ и К°.	26	26	23	300
250	Русское Нефтепромышленное Общество. .	0	0	0	100
5000	Тов. Нефтян. произв. бр. Нобель (*паи*). .	1000	750	500	11000
250	» » » » » (*акціи*) .	50	37,50	25	550

Разныхъ предпріятій.

Номинальная цѣна.		Дивиденд. 1900	1901	1902	Приблиз. цѣна за акцію.
Р.З. 100	Россійск. золотопром. Общ.	0	0	0	10
Р.З. 500	Ленское золотопром. товар. I и II вып. .	0	0	—	—
500	» » » Ідополнит. вып.	0	0	—	—
500	Зарожанскаго Промышл. Общества. . . .	16	0	—	385
Р.З. 125	Ириновско-Шлиссельбургск. Общества . .	0	—	0	—
25	Общ. для улучшенія въ С.-Петербургѣ помѣщ. рабоч. и нужд. населенія I вып. .	1,25	1,25	1,25	24
250	Русское общ. вывозной торговли	0	20	20	—
1000	Южно-Русское тов. пеньк. и канат. пром. .	0	0	0	—
250	» » » » II и III вып.	0	0	0	—
1000	Тов. юфт. зав. Влад. Савинъ въ Осташк. (паи).	0	0	0	—
1000	Кожев. з. «Н. М. Брусницынъ съ С-ми» (паи).	72	25	0	—
250	Тов. Тентелевскаго химическаго завода (паи).	22,50	22,50	22,50	300
250	Ревельскій хим. зав. Риxардъ Майеръ . .	0	0	0	—
Р.З. 150	Общ. Рижской пар. маслоб. б. В. Гартманъ.	12	7	7	85
250	» С.-Петерб. масленаго зав. «Астра» .	18	18	0	250
250	Харьковск. Общ. мукомольн. дѣла. . . .	0	—	—	—
1000	Табачн. фабр. А. Н. Богдановъ и К° . .	110	110	—	1500
1000	Тов. фабр. таб. издѣлій «Лафермъ» . . .	100	70	80	1200
250	» Резин. произв. «Проводникъ» (паи) .	0	12,50	15	250
250	Московск. тов. Резинов. мануф.	0	7,50	7,05	85
100	Общ. костеобжигат. заводовъ	15	12	15	200
250	Саратовск. акц. общ. костемольно-клеевар. з.	27,50	20	20	—
250	Словолитня О. И. Леманъ.	17,50	0	0	—
100	» Европейской Гостинницы.	10	12	12	175
250	» Одесскаго пробочн. зав. «Ед. Арисъ и К°»	30	20	20	—
500	Товар. Харьковск. Сахаро-рафин. зав. (паи).	40	25	—	350
1000	Торговое товарищ. «Павелъ Бекель» (паи).	120	50	50	1000
500	Русск. тов. торг. мет. «Износковъ Зуккау и К°»	30	30	30	530
500	Русск. Общ. для произв. стальн. перьевъ .	30	0	0	—
250	Акц. Общ. «Б. И. Виннеръ для выд. взрывч. вещ.	30,95	31	31	300

Предпріятія, находящ. въ ликвидаціи или администраціи.

500	Амурскаго Общ. парох. и торговли . . .	Администр. 5/III 1899	—
250	Вагоностр. и мех. заводовъ «Фениксъ» . .	Администр. 7/X 1899	164
250	Сѣверное лѣсопромышленное Общество . .	Администр. 18/X 1899	—
1000	Тов. Царскос. обойн. ф. А. Уконина (паи).	Администр. 5/I 1900	—
150	Общ. Вагоностроительн. зав. «Двигатель» .	Администр. 9/I 1900	—
Р.З. 125	Волжскій стальной заводъ	Администр. 10/III 1900	—
250	Донецко-Юрьевское металл. Общество . .	Администр. 14/VIII 1901	120
250	С.-Петерб. Азовскій Коммерч. Банкъ. . .	Ликвидація 25/II 1902	—
250	Южно-Русское лѣсопром. Общество . . .	Ликвидація 16/II 1902	—
100	2-ое Общ. конно-желѣзныхъ дорогъ . . .	Ликвидація 15/VI 1902	65
100	Азовскаго пароходства.	Администр. 18/VI 1902	—
500	Писчебумажн. фабр. Г. І. Паллизена . . .	Администр. 17/IX 1902	—
250	Русское Общ. произв. химич. продуктовъ. .	Администр. 11/XII 1902	—
1000	Общ. Печатн. дѣла въ Спб., «Гутенбергъ».	Администр. 1/VI 1903	—

можетъ. Размѣръ дивиденда зависитъ отъ оборотовъ въ данномъ году предпріятія; въ тотъ или другой годъ дѣла предпріятія идутъ лучше или хуже и, сообразно съ этимъ, колеблется и размѣръ дивиденда: чѣмъ дивидендъ выше, тѣмъ и цѣна акціи выше и наоборотъ, причемъ кромѣ этого измѣненіе цѣны зависитъ главнымъ образомъ отъ спроса.

Нѣкоторыя акціи имѣютъ сверхъ дивидендныхъ купоновъ еще и процентные купоны, т. е. сверхъ дохода, который выясняется къ концу отчетнаго года предпріятія и опредѣляется общимъ собраніемъ акціонеровъ, акціи приносятъ еще опредѣленный размѣръ %, большею частью пять, независимо отъ того, будетъ-ли выданъ въ этомъ году дивидендъ или нѣтъ. Къ такимъ акціямъ принадлежитъ большинство акцій частныхъ желѣзныхъ дорогъ,—напримѣръ, акціи Московско-Кіево-Воронежской желѣзной дороги и др. Этотъ процентный доходъ иногда гарантируется правительствомъ, и акціи тогда называются гарантированными.

Есть еще такъ называемыя дивидендныя акціи, т. е. такія, которыя выплачены уже, капиталъ по нимъ выданъ, но держателю погашенной акціи предоставляется, въ случаѣ полученія излишка отъ дохода послѣ удовлетворенія непогашенныхъ акцій, получить изъ этого излишка, распредѣляемаго между погашенными уже акціями, извѣстную долю дохода; такія акціи, хотя и имѣютъ извѣстную стоимость, однако на биржѣ не обращаются.

2688. **Выигрышныя бумаги**—это 5% государственные внутренніе съ выигрышами займы. Выпуская билетъ въ номинальную стоимость въ 100 руб., государство, случается иногда, беретъ за него при подпискѣ гораздо больше, когда какія нибудь особенныя обстоятельства потребуютъ того, напримѣръ, какъ это было въ 1889 году при выпускѣ третьяго выигрышнаго займа. Подписная цѣна на билетъ была въ 215 руб. при номинальной въ 100 р. У насъ три такихъ займа: первый заемъ былъ сдѣланъ въ 1864 г., второй—1866 г., третій заемъ, или, какъ онъ оффиціально называется, 5% закладные листы съ выигрышами Государственнаго Дворянскаго земельнаго банка—1889 г. Въ виду того, что кромѣ приносимаго этими выигрышами билетами дохода въ 5% на номинальную стоимость ихъ, они могутъ доставить ихъ владѣльцу выигрышъ или же попасть въ тиражъ погашенія, и также въ виду того, что почти нѣтъ города въ Россіи, гдѣ бы они не имѣлись въ рукахъ публики—мы остановимся на разборѣ ихъ нѣсколько подробнѣе и приведемъ здѣсь условія ихъ выпуска и ихъ погашенія.

2689. **Извлеченіе изъ Высочайше утвержденнаго 13-го ноября 1864 г. Положенія о внутреннихъ 5% съ выигрышами займа.**

Билеты сего займа погашаются въ теченіи 60 лѣтъ по возвышающимся цѣнамъ, отъ 120 до 150 р. за каждый. Съ этой цѣлью производится ежегодно, согласно составленному плану 2-го января и 1-го іюля тиражъ для погашенія; причемъ погашается каждый разъ надлежащее число билетовъ цѣлыми серіями, на основаніи прилагаемаго росписанія. Всего въ означенный періодъ времени выкупается:

45.100	билетовъ	по	120	р.	за каждый.
108.500	„	„	125	„	„ „
137.800	„	„	130	„	„ „
222.200	„	„	135	„	„ „
140.000	„	„	140	„	„ „
196.500	„	„	145	„	„ „
149.800	„	„	150	„	„ „

Уплата по вышедшимъ въ тиражъ билетамъ производится, спустя три мѣсяца послѣ тиража, Государственнымъ Банкомъ и его конторами. Въ этихъ же мѣстахъ уплачиваются проценты по купонамъ, коимъ минулъ срокъ. Теченіе процентовъ по вышедшимъ въ тиражъ билетамъ прекращается со дня тиража. Если при предъявляемыхъ къ уплатѣ, вышедшихъ по тиражу билетахъ будетъ недоставать

купоновъ, коимъ срокъ платежа еще не наступилъ, то слѣдующая по онымъ сумма удерживается изъ капитала. Независимо отъ вышеупомянутаго тиража для погашенія билетовъ, производится въ первыя 30 лѣтъ по два, а въ послѣднія 30 лѣтъ по одному разу въ годъ, тиражъ выигрышей, при коемъ, всякій разъ, вынимаются слѣдующіе выигрыши:

1			въ 200.000	р.
1			„ 75.000	
1			„ 40.000	
1			„ 25.000	
3	по	10.000	на 30.000	
5	„	8.000	„ 40.000	
8	„	5.000	„ 40.000	
20	„	1.000	„ 20.000	
260	„	500	„ 130.000	
300	выигрышей		на 600.000	р.

Выигрыши опредѣляются тиражемъ не на цѣлыя серіи, а на отдѣльные билеты и для сего изъ одного колеса вынимаются нумера серій, а изъ другого нумера билетовъ. Вынутые нумера серій и билетовъ, послѣ объявленія каждаго выигрыша, вновь опускаются въ колеса, но одинъ и тотъ же билетъ въ одинъ и тотъ же тиражъ можетъ получить только одинъ выигрышъ. Выдача выигрышей производится спустя три мѣсяца послѣ тиража по предъявленіи подлежащихъ билетовъ въ Государственномъ Банкѣ, который, положивъ штемпель, возвращаетъ ихъ предъявителямъ.

Выигравшіе билеты возвращаются владѣльцамъ ихъ и пускаются во всѣ послѣдующіе тиражи выигрышей до тѣхъ поръ, пока не будутъ выкуплены въ одинъ изъ тиражей, производимыхъ для погашенія билетовъ.

Тиражъ выигрышей и тиражъ для погашенія дѣлаются въ одинъ и тотъ же день въ тѣ сроки, какіе по плану назначены для того и другого тиража; причемъ тиражъ выигрышей предшествуетъ тиражу погашенія.

2690. **Планъ тиража для погашеній и тиража выигрышей по внутреннему 5% съ выигрышами займу 1864 года.**

Тиражи.	День тиража.	Погашеніе. Число билетовъ.	Выкупная цѣна за билетъ.
Съ 1—75	вышедш. въ тиражъ	341800	
76	2 января 1903	8000	135
77	1 іюля „	12500	—
78	2 января 1904	8400	—
79	1 іюля „	12900	—
80	2 января 1905	8800	—
81	1 іюля „	13300	—
82	2 января 1906	9200	—
83	1 іюля „	13700	—
84	2 января 1907	9600	—
85	1 іюля „	14200	—
86	2 января 1908	10000	—
87	1 іюля „	14700	—
88	2 января 1909	10500	—
89	1 іюля „	15100	—
90	2 января 1910	10900	
91	1 іюля „	15100	140
92	2 января 1911	11000	—
93	1 іюля „	15500	—
94	2 января 1912	11500	—
95	1 іюля „	16000	—
96	2 января 1913	12000	—
97	1 іюля „	16500	—
98	2 января 1914	12400	—
99	1 іюля „	17100	—
100	2 января 1915	13000	—
101	1 іюля „	16900	145
102	2 января 1916	13100	—
103	1 іюля „	17500	—
104	2 января 1917	13600	—
105	1 іюля „	18000	—
106	2 января 1918	14100	—
107	1 іюля „	18600	—
108	2 января 1919	14700	—
109	1 іюля „	19100	—
110	2 января 1920	15300	—
111	1 іюля „	19700	—
112	2 января 1921	15900	—
113	1 іюля „	19700	150
114	2 января 1922	16000	—
115	1 іюля „	20200	—
116	2 января 1923	16600	—
117	1 іюля „	20800	—
118	2 января 1924	17200	—
119	1 іюля „	21500	—
120	2 января 1925	17800	—

2691. **Планъ тиража для погашеній и тиража выигрышей по внутреннему 5% съ выигрышами займа 1866 года.**

Съ 1—73	вышедш. въ тиражъ	322000	
74	1 марта 1903	7600	153
75	1 сентября „	12200	—
76	1 марта 1904	8000	—
77	1 сентября „	12500	—
78	1 марта 1905	8400	—
79	1 сентября „	12900	—
80	1 марта 1906	8800	—
81	1 сентября „	13300	—

Тиражи.	День тиража.	Погашеніе. Число билетовъ.	Выкупная цѣна за билетъ.
82	1 марта 1907	9200	—
83	1 сентября "	13700	—
84	1 марта 1908	9600	—
85	1 сентября "	14200	—
86	1 марта 1909	10000	—
87	1 сентября "	14700	—
88	1 марта 1910	10500	—
89	1 сентября "	15100	—
90	1 марта 1911	10900	—
91	1 сентября "	15100	140
92	1 марта 1912	11000	—
93	1 сентября "	15500	—
94	1 марта 1913	11500	—
95	1 сентября "	16000	—
96	1 марта 1914	12000	—
97	1 сентября "	16500	—
98	1 марта 1915	12400	—
99	1 сентября "	17100	—
100	1 марта 1916	13000	—
101	1 сентября "	16900	145
102	1 марта 1917	13100	—
103	1 сентября "	17500	—
104	1 марта 1918	13600	—
105	1 сентября "	18000	—
106	1 марта 1919	14100	—
107	1 сентября "	18600	—
108	1 марта 1920	14700	—
109	1 сентября "	19100	—
110	1 марта 1921	15300	—
111	1 сентября "	19700	—
112	1 марта 1922	15900	—
113	1 сентября "	19700	150
114	1 марта 1923	16000	—
115	1 сентября "	20200	—
116	1 марта 1924	16600	—
117	1 сентября "	20800	—
118	1 марта 1925	17200	—
119	1 сентября "	21500	—
120	1 марта 1926	17800	—

2692. Планъ тиража погашеній и тиража выигрышей 5% съ выигрышами займа Государственнаго Дворянскаго Земельнаго Банка.

Погашеніе. Число билетовъ.	Выкупная цѣна за билетъ.
1 мая 1903	7600	135
1 ноября "	12200	—
1 мая 1904	8000	—
1 ноября "	12500	—
1 мая 1905	8400	—
1 ноября "	12900	—
1 мая 1906	8800	—
1 ноября "	13300	—
1 мая 1907	9200	—
1 ноября "	3700	—
1 мая 1908	9600	—
1 ноября "	14200	—
1 мая 1909	10000	—
1 ноября "	14700	—
1 мая 1910	10500	—
1 ноября "	15100	140
1 мая 1911	10900	—
1 ноября "	15100	—
1 мая 1912	11000	—
1 ноября "	15500	—
1 мая 1913	11500	—
1 ноября "	16000	—
1 мая 1914	12000	—
1 ноября "	16500	—
1 мая 1915	12400	—
1 ноября "	17100	—
1 мая 1916	13000	—
1 ноября "	16900	145
1 мая 1917	13100	—
1 ноября "	17500	—
1 мая 1918	13600	—
1 ноября "	18000	—
1 мая 1919	14100	—
1 ноября "	18600	—
1 мая 1920	14700	—
1 ноября "	19100	—
1 мая 1921	15300	—
1 ноября "	19700	—
1 мая 1922	15900	—
1 ноября "	19700	150
1 мая 1923	16000	—
1 ноября "	20200	—
1 мая 1924	16600	—
1 ноября "	20800	—
1 мая 1925	17200	—
1 ноября "	21500	—
1 мая 1926	17800	—

Русскія процентныя бумаги, кромѣ того, различаются и по валютѣ бумагъ, т. е. по роду тѣхъ денегъ, которыми опредѣляется цѣнность бумаги. Есть бумаги металлическія, нарицательная цѣнность которыхъ указывается въ рубляхъ золота, и кредитныя бумаги.

Затѣмъ, различаютъ процентныя бумаги еще и потому, кѣмъ бумага выпущена: если государствомъ — бумага правительственная, если обществомъ—бумага частная.

2693. **Консолидированными облигаціями** называются такія, капиталъ по которымъ обезпеченъ всѣмъ имуществомъ какого нибудь акціонернаго общества, если консоли частные, или же цѣлою отраслью государственнаго хозяйства, если консоли правительственные, такъ напр.: облигаціи консолидированнаго желѣзно-дорожнаго займа — это такія, которыя обезпечиваются всѣми россійскими желѣзными дорогами. Процентныя бумаги бываютъ именныя и на предъявителя. Именныя бумаги ограничены въ оборотѣ; ихъ, напр., иногда не принимаютъ въ залогъ,—при продажѣ необходима формальная передаточная надпись, но онѣ представляютъ нѣкоторыя удобства: во 1-хъ, купоны и самыя бумаги, при выходѣ въ тиражъ, не подлежатъ дѣйствію давности, во 2-хъ, при потерѣ, покражѣ или какомъ либо несчастномъ случаѣ, бумаги легко возобновить.

2694. **Цѣна процентнымъ бумагамъ** бываетъ двоякая: *номинальная*, или *нарицательная*, которая обозначена на видномъ мѣстѣ на самой бумагѣ, и *биржевая*, т. е. та цѣна, которая установлена при обращеніи бумаги на биржѣ и опредѣляется, главнымъ образомъ, отношеніемъ между спросомъ и предложеніемъ на нее и помѣщается въ биржевыхъ бюллетеняхъ.

2695. **Биржевая цѣна** можетъ быть равна номинальной стоимости ея, тогда говорятъ курсъ бумаги *аль-пари*, если ниже—*ниже-пари*, если выше—*выше-пари*. И вотъ биржевая игра сводится къ тому, чтобы колебать биржевую цѣну т. е. курсъ бумаги. Для однихъ выгодно понизить курсъ данной бумаги, для другихъ—повысить, — споръ, борьба между *понижателями—бессистами* и *повышателями — хоссистами* и есть сущность биржевой игры. Что выгоднѣе: быть-ли *бессистомъ* или *хоссистомъ* опредѣляется тѣмъ положеніемъ, которое принялъ биржевой спекулянтъ; положеніе же это опредѣляется характеромъ биржевой сдѣлки, заключаемой имъ на данную процентную бумагу.

2696. **Биржевыя операціи**, или сдѣлки, бываютъ двухъ разрядовъ: *сдѣлки на наличныя* и *на срокъ*.

2697. **Сдѣлка на наличныя** весьма проста: покупаютъ или продаютъ по биржевому курсу какое-нибудь количество бумагъ съ обязательствомъ немедленной (loco) сдачи или пріема бумагъ. Немедленно, или loco, принимается въ смыслѣ относительномъ,—по биржевому обычаю разсчетъ по купленнымъ или проданнымъ бумагамъ можетъ быть произведенъ въ теченіе отъ 24 ч. до трехъ сутокъ со дня покупки или продажи % бумагъ. Этотъ срокъ даетъ возможность данному лицу продавать бумаги, на самомъ дѣлѣ у него еще не находящіяся, или, какъ называютъ такого рода сдѣлку, отдать бумагу „въ бланкѣ“ (in blanco). Продавъ бумаги въ бланкѣ, въ виду права реализовать сдѣлку въ теченіе извѣстнаго срока, *бланкистъ* надѣется самъ купить дешевле, чѣмъ продалъ.

Сдѣлки на наличныя могутъ быть заключены съ приказомъ или порученіемъ купить или продать бумагу: 1) по опредѣленному курсу, т. е. покупатель или продавецъ самъ назначаетъ курсъ; 2) по курсу свободному,—это предполагаетъ со стороны продавца или покупателя, смотря по тому, кто исполняетъ порученіе купить или продать, особенное довѣріе, и въ 3) по курсу среднему, опредѣляющемуся къ концу биржевого дня, между высшей и низшей цѣной на бумагу.

2698. **Сдѣлки на срокъ**, — когда продаются или покупаются бумаги съ представленіемъ покупщику или продавцу исполненія сдѣлки и ея условій въ теченіе извѣстнаго срока. Сдѣлки эти большею частью разрѣшаются платежомъ разности курса, потому-что на дѣлѣ купленныя на срокъ бумаги или проданныя въ дѣйствительности не передаются и не сдаются, а выплачивается только курсовая разница купленныхъ или проданныхъ бумагъ. Дѣло въ томъ, что покупаются или продаются бумаги на срокъ съ цѣлью заработка, слѣдовательно для покупщика безразлично: принять бумаги и продать и такимъ образомъ получить барышъ или же, на самомъ дѣлѣ не дѣлая этого, получить съ продавца разницу въ курсѣ. То же и относительно продавца.

Срочныя биржевыя операціи раздѣляются на: *сдѣлки на срокъ непремѣнно и сдѣлки на срокъ съ преміей*.

Сдѣлки на срокъ непремѣнно состоятъ въ томъ, что одна сторона обязуется купить, другая — продать какую-нибудь бумагу по условленной цѣнѣ и въ

условный срокъ. Сроки эти обыкновенно середина мѣсяца (per medio), между 13 и 15 числами, и конецъ мѣсяца — 30 число (per ultimo). Эти числа называются *ликвидаціонными*.

Примѣръ: *А* далъ приказъ купить 100 акцій Русскаго для внѣшней торговли банка со срокомъ per medio по курсу 413, разсчитывая, что къ этому сроку акціи эти повысятся на 20 рублей. *В* согласился продать, разсчитывая въ свою очередь, что къ 15 числу акціи упадутъ на 20 р. Положимъ, къ 15 числу акціи поднялись дѣйствительно на 20 р.: *А* выигралъ 2000 р., а *В*—проигралъ. Также и наоборотъ, акціи понизились, *А* въ проигрышѣ, *В* въ выигрышѣ. Такимъ образомъ при сдѣлкѣ „на срокъ непремѣнно“ повышеніе — выгода покупщика, убытокъ продавца, при пониженіи обратно.

Для ограниченія этого риска придумана сдѣлка „*срочная съ преміей*“. Сдѣлка эта состоитъ въ томъ, что одна сторона вводитъ въ сдѣлку условіе, что до такого-то времени она можетъ выйти изъ договора уплативъ неустойку или премію.

Общее правило при сдѣлкахъ „на срокъ“ состоитъ въ томъ, что покупатель имѣетъ право *эсконта*, т. е. въ теченіе всего условленнаго срока можетъ потребовать передачи или сдачи другому лицу запроданныхъ бумагъ, предувѣдомивъ за нѣсколько дней своего продавца.

Всѣ срочныя сдѣлки съ преміей, если онѣ продолжаются до срока, превращаются въ сдѣлки на срокъ непремѣнно.

2699. **Сдѣлки съ похомъ**. Кромѣ вышеуказанныхъ видовъ сдѣлокъ, есть еще сдѣлки съ похомъ, состоящія въ томъ, что стороны условливаются, при сдачѣ или принятіи бумагъ, потребовать еще столько-же этихъ бумагъ къ сдачѣ или принятію.

Игра на биржѣ производится черезъ банки и банкирскія конторы, главнымъ образомъ, путемъ спеціальнаго текущаго счета, или, какъ онъ называется, путемъ онколя.

2700. **Онколь** состоитъ въ томъ, что вносятъ въ банкъ процентныя бумаги или деньги, которыя служатъ обезпеченіемъ сдѣлокъ на биржѣ на случай, если сдѣлана черезъ банкъ покупка бумагъ и, не желая ихъ продать сейчасъ, а выждать болѣе благопріятный моментъ, держатъ ихъ на своемъ счету. Если бумаги, вами купленныя, падаютъ въ цѣнѣ, то внесенныя вами %-ныя бумаги или деньги служатъ для банка обезпеченіемъ.

Можно открыть онколь и не для спекуляцій на биржѣ, а какъ спеціальный видъ залога. Дѣло въ томъ, что внеся % бумаги, вы тѣмъ можете открыть себѣ въ банкѣ текущій счетъ, брать по чекамъ деньги. Удобство такого счета состоитъ въ томъ, что вы не связаны, какъ то бываетъ при залогѣ срокомъ. Затѣмъ, при залогѣ процентныхъ бумагъ, вы берете ссуду подъ бумаги полностью сразу: если-же вы берете меньшую ссуду, нежели можно получить, то, желая затѣмъ получить дополнительную ссуду, вашъ залогъ вновь переписывается, а это связано съ лишними расходами на гербовый сборъ. Выкупая залогъ раньше срока, вы теряете %, которые при залогѣ взимаются впередъ за весь срокъ залога и при выкупѣ раньше срока уплаченные % или вовсе не возвращаются, или возвращаются въ меньшемъ размѣрѣ. Между тѣмъ, при залогѣ бумагъ путемъ онколя, вы всѣхъ этихъ невыгодъ не терпите. Вы берете чеками какія угодно суммы и въ разное время подъ обезпеченіе вашихъ бумагъ, % разсчитываются по днямъ дѣйствительнаго пользованія кредитомъ.

Имѣя онкольный счетъ, вы можете купить на биржѣ бумагъ на сумму, значительно превосходящую стоимость внесенныхъ % бумагъ. Ваши % бумаги служатъ обезпеченіемъ возможнаго паденія цѣнъ купленныхъ бумагъ, поэтому если Вы внесли % бумагами или деньгами 10 тысячъ рублей, вы можете сдѣлать на биржѣ покупку иногда на 100 тысячъ рублей, если для обезпеченія возможной разницы

курса достаточно напримѣръ 10%. Если бумаги, которыя вы желаете купить для будущей выгодной продажи, подвержены сильнымъ колебаніямъ, тогда вносится въ обезпеченіе курса 20, 25 и т. д. процентовъ. Разсчитывая, напримѣръ, что акціи какого-нибудь банка поднимутся въ цѣнѣ, вы хотите купить ихъ теперь 100 штукъ. 100 акцій стоятъ, положимъ, 42.000 р.; покупая ихъ путемъ онколя, вы можете купить эти 100 акцій, внеся только 5.000 р. деньгами или % бумагами, если банкъ въ данное время считаетъ достаточнымъ обезпеченіемъ 50 рублей на акцію. Эти 100 акцій значатся на вашемъ счетѣ, за остальные 37.000 р., если вы обезпеченіе внесли деньгами, вы платите банку отъ 6 до 9, а бываетъ и больше процентовъ, смотря по состоянію денежнаго рынка,—затѣмъ, когда вы выждали моментъ, вы продаете акціи—разница въ случаѣ повышенія курса акціи—за вычетомъ %—вашъ выигрышъ.

Позволяемъ себѣ дать нѣсколько общихъ совѣтовъ желающимъ играть на биржѣ.

Прежде всего вы должны отказаться отъ мысли, что игра на биржѣ — это игра въ слѣпое счастье или игра на пари,—на биржѣ покупаютъ и продаютъ цѣнныя бумаги, которыя въ данномъ случаѣ—товаръ.

Для правильнаго веденія биржевой игры въ такомъ смыслѣ, нужно понимать и постоянно слѣдить за политическими и экономическими явленіями государства,—новыя торговыя конвенціи, виды на урожай, постройка новыхъ желѣзнодорожныхъ путей—все это вліяетъ на курсъ бумагъ. Обязательно знаніе тѣхъ особыхъ условій, которыя могутъ вліять на курсъ данныхъ бумагъ.

Не слѣдуетъ при биржевой спекуляціи гнаться за большимъ выигрышемъ. Если разсчетъ на повышеніе курса данной бумаги оправдался, лучше ограничиться меньшимъ заработкомъ, чѣмъ выжидать большой, но гадательный выигрышъ; курсъ бумагъ можетъ понизиться сразу на столько, что можно потерять весь залогъ.

Иногда бываетъ полезно, при пониженіи курса бумаги вмѣсто ожидаемаго повышенія его, не торопиться продавать, потому что пониженіе можетъ быть временнымъ и случайнымъ, а, наоборотъ, купить еще этихъ бумагъ при пониженномъ курсѣ,—вторая покупка можетъ уравновѣсить первую даже при незначительномъ повышеніи. Куплены 10 какихъ нибудь акцій по 215, курсъ началъ падать и дошелъ до 200, вы въ убыткѣ 150 р. На 200 курсъ остановился, тогда бываетъ иногда выгодно прикупить этихъ же бумагъ; куплены напр. еще 20 акцій—по 200. При повышеніи акцій на 10 р., при убыточной первой покупкѣ, вы все таки будете въ выигрышѣ 50 р.

Выгоднѣе спекулировать на нѣсколькихъ бумагахъ, потому что потеря на одной можетъ уравновѣситься выигрышемъ на другой.

Наконецъ, слѣдуетъ совѣтоваться съ людьми опытными, осторожными и ни въ коемъ случаѣ довѣряться людямъ сомнительной репутаціи въ особенности т. н. „биржевымъ зайцамъ“ (см. ниже).

Терминологія биржевыхъ операцій.

(по Альм. Яблонскаго).

2701. **Акція**. Большія предпріятія требуютъ большого капитала, который часто не по силамъ одному или нѣсколькимъ предпринимателямъ. Тогда, чтобы привлечь многихъ къ участію въ дѣлѣ, весь требуемый капиталъ раздѣляется на небольшія доли, отъ 100 до 250, иногда до 500 р. Эти доли называются акціями. Такимъ образомъ владѣлецъ акціи участвуетъ въ предпріятіи капиталомъ, за что получаетъ участіе въ прибыляхъ. Прибыль акцій называется дивидендомъ. Акція прибыльная, или дивидендная. Акція выкупленная, т. е. такая, по которой капиталъ уже уплаченъ, иногда даетъ право держателю ея на участіе въ излишкѣ дохода, который можетъ оставаться послѣ распредѣленія дохода между тѣми акціями, по которымъ капиталъ еще не выплаченъ.

2702. **Арбитражъ банковый.**—Это особое искусство комбинировать различныя монетныя системы, если спекуляція ведется на биржахъ разныхъ странъ.

2703. **Бессистъ**—спекулянтъ на пониженіе.

2704. **Валюта**—терминъ для обозначенія того рода денегъ, какими реализируется биржевая сдѣлка. Въ этомъ смыслѣ говорятъ: бумага кредитная, бумага металлическая, смотря по тому, опредѣляется ли номинальная стоимость бумаги въ кредитныхъ рубляхъ или въ звонкой монетѣ, золотомъ или серебромъ. Валютная сдѣлка значитъ такая, которая имѣетъ предметомъ своимъ иностранныя деньги, какъ стерлинги, франки, марки, гульдены и т. д., или векселя, написанные съ платежомъ иностранныхъ денегъ. Отсюда, купить вексель на Лондонъ значитъ купить вексель съ платежомъ по немъ англійскими деньгами, т. е. фунтами стерлинговъ; вексель на Берлинъ значитъ вексель съ платежомъ по немъ германскими марками.

2705. **Дебетъ, дебетовать**—значитъ запись извѣстной суммы въ долгъ или расходъ счета.

2706. **Дивидендъ** выдается только по акціямъ. Ежегодно, въ опредѣленный день, объявленный въ газетахъ, назначается общее собраніе всѣхъ акціонеровъ (владѣльцевъ акцій), которое разсматриваетъ и утверждаетъ отчетъ правленія общества за минувшій годъ и тутъ-же распредѣляетъ прибыль, если она есть, между всѣми акціями. Прибыль на акцію выдается по дивиднымъ купонамъ предъявителю. Купонъ этотъ, непредъявленный въ теченіе 10 лѣтъ, т. е. въ срокъ общей давности, теряетъ силу и слѣдуемыя по нему деньги поступаютъ въ пользу общества.

2707. **Жиро**—передача бланкомъ на оборотѣ векселя или чека полученія денегъ.

2708. **Заяцъ биржевой** — неоффиціальный маклеръ.

2709. **Конверсія**—способъ погашать займы въ видѣ облигацій, закладныхъ листовъ и т. д. Онъ состоитъ въ томъ, что государство или частное общество, находя невыгоднымъ платить по своему займу такой %, который былъ установленъ при выпускѣ займа, вслѣдствіе пониженія % на капиталъ въ странѣ вообще, предоставляетъ держателямъ данныхъ облигацій или получить по нимъ деньги, или обмѣнять на другія облигаціи, для сей цѣли вновь выпускаемыя, по которымъ % меньше того, который платился раньше.

2710. **Контокорентный счетъ.** Имѣющіе въ банкахъ и конторахъ простой текущій счетъ или спеціальный, который наз. „онколь“, нѣсколько разъ въ году получаютъ отчеты о состояніи счета; они называются контокорентами. По истеченіи 6 мѣсяцевъ со дня врученія контокорента, если въ теченіе этого срока отъ лица, получившаго его, не поступаетъ заявленія, о несогласіи съ нимъ, то онъ считается принятымъ и никакія возраженія противъ него затѣмъ уже не принимаются.

2711. **Котировка**—ежедневный биржевой бюллетень о цѣнахъ на всѣ бумаги, которыя циркулируютъ на данной биржѣ.

2712. **Кредитъ, кредитовать**—значитъ запись извѣстной суммы въ приходъ счета.

2713. **Купонъ**—особые отрѣзки при процентныхъ бумагахъ, которые въ срокъ, указанный на отрѣзкѣ, оплачивается всѣми кредитными учрежденіями за вычетомъ 5% Государственнаго налога (5 копѣекъ съ рубля). Купоны необходимая принадлежность при цѣнныхъ бумагахъ. Цѣнныя бумаги, при которыхъ недостаетъ купона, теченіе срока котораго не началось, не могутъ быть приняты въ залогъ. При продажѣ бумагъ стоимость недостающихъ купоновъ покупателемъ удерживается, причемъ на каждой % бумагѣ можетъ не доставать только одинъ срочный купонъ полугодовой, у бумагъ же съ четверть-годовыми купонами могутъ не доставать два срочныхъ купона; если же не хватаетъ нѣсколькихъ купоновъ, бумага эта не можетъ быть продана. Купоны даются на извѣстный срокъ, причемъ они снабжаются

особымъ талономъ. По истеченіи всѣхъ купоновъ, по талону ихъ выдается новый купонный листъ,—въ случаѣ потери купоннаго талона бумага теряетъ всякую цѣнность. Срочный купонъ можетъ обращаться наравнѣ съ денежными знаками. Купонъ, непредъявленный въ теченіе десяти лѣтъ, теряетъ всякую стоимость.

2714. **Куртажъ**—вознагражденіе по особой таксѣ биржевыхъ маклеровъ и банкировъ за исполненіе порученій по покупкѣ и продажѣ бумагъ. Такса эта, составляемая биржевымъ комитетомъ, утверждается Министерствомъ Финансовъ.

Такса эта слѣдующая:

По покупкѣ и продажѣ иностранной валюты—по 10 к. со ста рублей, по покупкѣ и продажѣ государств. фондовъ=10 к. со ста рублей, по покупкѣ и продажѣ частныхъ облигацій=10 к. со ста рублей, по покупкѣ и продажѣ акцій банковъ, торгово-промышленныхъ предпріятій, страховыхъ, пароходныхъ обществъ, желѣзныхъ дорогъ и пр. по 10 к. со ста рублей, причемъ однако не менѣе 15 к. за каждую акцію.

2715. **Маклеръ**—биржевой посредникъ. Число ихъ на каждой биржѣ устанавливается министромъ финансовъ. Принятіе въ число маклеровъ зависитъ отъ выбора биржевого общества. Въ званіи своемъ маклеръ утверждается министромъ финансовъ.

2716. **Облигація.** — Государство или акціонерное общество, нуждаясь въ деньгахъ, обыкновенно не прибѣгаетъ къ займу у одного капиталиста; нѣтъ капиталиста, который могъ бы ссужать огромные капиталы, и такой заемъ дорого обходился бы, поэтому государство или общество дѣлаетъ заемъ у множества лицъ, раздѣливъ весь нужный капиталъ на маленькія доли. Каждая такая доля займа обезпечивается особымъ долговымъ обязательствомъ, называемымъ или облигаціей, или закладнымъ листомъ, или билетомъ. При самомъ выпускѣ займа опредѣляется во 1) срокъ, въ теченіе котораго весь заемъ долженъ быть погашенъ, 2) порядокъ, какимъ онъ будетъ погашаться и 3) проценты, которые онъ будетъ приносить. Размѣръ процентовъ примѣрно отъ 3 до 6% годовыхъ.

Облигаціи обезпечиваются всѣмъ недвижимымъ имуществомъ того предпріятія, которымъ онѣ выпущены.

2717. **Тиражъ**—есть способъ погашать долговыя обязательства какъ правительства, такъ и частныхъ банковъ или обществъ въ видѣ облигацій, закладныхъ листовъ и т. д. Ежегодно по условіямъ, опредѣляемымъ при самомъ выпускѣ вышеуказаннаго рода цѣнныхъ бумагъ, погашается жребіемъ извѣстная доля долга. Погашеніе состоитъ въ томъ, что облигація или закладной листъ или билетъ, выйдя въ тиражъ, не приноситъ больше процентовъ и пріобрѣтаетъ только нарицательную (номинальную) стоимость. По общему правилу, капиталъ по вышедшимъ въ тиражъ бумагамъ уплачивается спустя три мѣсяца послѣ выхода въ тиражъ. При предъявляемыхъ къ оплатѣ тиражныхъ бумагахъ должны быть всѣ купоны послѣ срока послѣдняго тиража; стоимость недостающихъ купоновъ удерживается. Не будучи предъявлена къ оплатѣ въ теченіе 10 лѣтъ, тиражная бумага почти всегда теряетъ всякую стоимость.

2718. **Хоссистъ**—спекулянтъ на повышеніе.

Коммерческія операціи Государственнаго Банка.

Въ виду необходимости часто обращаться къ посредничеству банковъ будь го для перевода денегъ, учета векселей, покупки и продажи цѣнныхъ бумагъ, а также для залога ихъ, мы желаемъ познакомить нашихъ читателей со всѣми операціями, производимыми банками, во главѣ съ Государственнымъ банкомъ и возьмемъ примѣромъ уставъ Государственнаго банка, Высочайше утвержденный 6-го іюня 1894 г. по которому банку предоставляется производить слѣдующія операціи: учетъ векселей и другихъ срочныхъ обязательствъ.

2719. **Коммерческія операціи банка вообще.** а) Учетъ векселей и другихъ срочныхъ обязательствъ; б) выдача ссудъ и открытіе кредитовъ; в) пріемъ вкладовъ: денежныхъ и на храненіе; г) покупка и продажа векселей и другихъ цѣнностей, и д) переводъ суммъ и другія коммисіонныя операціи.

2720. **Учетъ векселей и другихъ срочныхъ обязательствъ.** 1. Государственный банкъ принимаетъ къ учету векселя и основанныя на личномъ кредитѣ срочныя обязательства, какъ-то: свидѣтельства на платежи, причитающіеся отъ казенныхъ управленій, а также и другія обязательства сего рода, признаваемыя банкомъ безспорными, — отъ отдѣльныхъ лицъ, торговыхъ, промышленныхъ и банковыхъ фирмъ и общественныхъ учрежденій, коимъ открытъ кредитъ Государственнымъ банкомъ по рѣшенію учетно-ссуднаго Комитета, гдѣ вопросы рѣшаются простымъ большинствомъ голосовъ, а при равенствѣ ихъ голосъ предсѣдателя даетъ перевѣсъ.

2. Срочныя обязательства, не основанныя на личномъ кредитѣ, какъ-то: купоны отъ цѣнныхъ бумагъ государственныхъ и частныхъ, принимаемыхъ банкомъ въ закладъ по ссудамъ, самыя бумаги этого рода, вышедшія въ тиражъ погашенія, ассигновки горныхъ правленій и т. п. принимаются къ учету отъ каждаго предъявителя оныхъ.

3. Банкъ принимаетъ къ учету векселя простые и переводные, выданные какъ въ Имперіи, такъ и за границей, если они назначены къ платежу въ одномъ изъ пунктовъ, гдѣ находятся учрежденія банка.

4. Принимаемые къ учету векселя должны быть обезпечены въ платежѣ не менѣе, какъ двумя благонадежными подписями.

5. Къ учету принимаются векселя какъ основанные на торговыхъ сдѣлкахъ, такъ и выданные для торгово-промышленныхъ цѣлей.

6. Означенные въ ст. 1 и 2 векселя и обязательства принимаются къ учету лишь въ томъ случаѣ, если до срока платежа по онымъ остается не болѣе шести мѣсяцевъ.

Примѣчаніе. Банку можетъ быть предоставлено по постановленіямъ Совѣта банка, утверждаемымъ Министромъ Финансовъ, принимать къ учету, въ извѣстныхъ мѣстностяхъ и для опредѣленныхъ видовъ торговли и промышленности, векселя и обязательства, по которымъ до срока платежа остается свыше шести, но не болѣе двѣнадцати мѣсяцевъ.

7. Незначительность суммы векселя не можетъ служить препятствіемъ къ пріему его къ учету.

8. Размѣръ учетнаго процента устанавливается Совѣтомъ банка, съ утвержденія Министра Финансовъ, сообразно съ условіями торговли и промышленности, а также состояніемъ денежнаго рынка. Процентъ сей можетъ быть неодинаковымъ по мѣстностямъ Имперіи и для различныхъ видовъ торговли и промышленности и опредѣляться въ меньшемъ размѣрѣ для учета на короткіе сроки, сравнительно съ учетомъ на долгіе сроки.

9. Пересмотръ учетнаго процента производится не рѣже, какъ черезъ три мѣсяца. О всякомъ измѣненіи процента публикуется во всеобщее свѣдѣніе и выставляются объявленія въ помѣщеніяхъ учрежденій банка.

10. Проценты за учетъ взимаются впередъ по разсчету числа дней со дня выдачи денегъ по срокъ обязательства, съ присоединеніемъ къ сему сроку, въ подлежащихъ случаяхъ, также дней обожданія (см. приложеніе ст. 30).

Примѣчаніе. Если b—сумма, означенная въ векселѣ, h — годовые проценты, P—учетъ векселя, или сумма, вычитаемая изъ вексельной при уплатѣ по векселю за время t до срока его, c—сумма, уплачиваемая по векселю, то учетъ векселя, употребляемый въ торговлѣ:

$$P = \frac{b.\ h.\ t.}{100}$$

$$\text{и } c = b - P = b\left(1 - \frac{h.\ t.}{100}\right)$$

Вексель, въ 1500 р. по 6% въ годъ, уплачивается 2 мѣсяца до срока; сдѣлать учетъ его:

$$P = \frac{1500.\ 6.\ \frac{2}{12}}{100} = 15 \text{ р.}$$

И уплачивается по векселю:
$c = b - P = 1500 - 15 = 1485$ р.

11. Съ векселей и обязательствъ, назначенныхъ къ платежу внѣ того города, въ которомъ они представлены къ учету, сверхъ учетнаго процента можетъ быть взимаема дополнительная плата, не свыше опредѣленной за переводъ суммъ.

12. Учетъ векселей, принятыхъ учетно ссуднымъ Комитетомъ, производится ежедневно, кромѣ дней неприсутственныхъ.

13. Банкъ можетъ требовать доставленія ему во всякое время балансовъ и отчетовъ отъ торгово-промышленныхъ фирмъ и частныхъ кредитныхъ и банкирскихъ учрежденій, пользующихся кредитами по векселямъ, а также выписокъ изъ торговыхъ книгъ и другихъ свѣдѣній, необходимыхъ для выясненія имущественнаго положенія должника.

14. Лицамъ, объявленнымъ несостоятельными или допустившимъ представленные ими векселя до протеста на себя, вексельный кредитъ закрывается и можетъ быть возстановленъ не иначе, какъ въ общемъ порядкѣ, опредѣленномъ для открытія кредитовъ.

15. Если плательщикъ по учтенному банкомъ векселю окажется несостоятельнымъ до истеченія срока векселя, то банкъ извѣщаетъ о томъ предъявителя, который черезъ три дня обязанъ или выкупить вексель несостоятельнаго векселедателя или замѣнить его другимъ благонадежнымъ залогомъ.

16. Въ исключительныхъ случаяхъ могутъ быть допускаемы разсрочки и отсрочки долговъ по векселямъ какъ уже протестованнымъ, такъ и не доведеннымъ еще до протеста, и притомъ въ семъ послѣднемъ случаѣ лишь съ разрѣшенія Министра Финансовъ, независимо отъ суммы долга. Такія льготы допускаются не иначе, какъ съ обезпеченіемъ долга закладною или залоговымъ свидѣтельствомъ на недвижимое имущество, а равно и другими способами, по усмотрѣнію Совѣта банка. При разрѣшеніи указанныхъ льготъ по срочнымъ векселямъ, за исключеніемъ случаевъ, когда долгъ обезпечивается закладною, сіи векселя замѣняются новыми, съ двумя подписями, или соло-векселями, на сроки платежей, устанавливаемыхъ по разсрочкѣ или отсрочкѣ. Въ случаѣ обращенія взысканія на принятыя въ обезпеченіе по векселямъ имущества, примѣняются правила ст. 34 и 35.

2721. Выдача ссудъ и открытіе кредитовъ.

I. Промышленныя ссуды подъ соло-векселя съ обезпеченіемъ.

17. Государственному банку предоставляется открывать кредиты и выдавать ссуды подъ соло-векселя (т. е. подъ векселя съ одною подписью векселедателя), обезпеченные: а) залогомъ недвижимаго имущества; б) закладомъ сельско-хозяйственнаго или фабрично-заводскаго инвентаря (машинъ и орудій производства); в) поручительствомъ, и г) другими благонадежными обезпеченіями, по ближайшему указанію Министра Финансовъ.

18. Означенные въ предыдущемъ параграфѣ ссуды и кредиты должны имѣть точно опредѣленное назначеніе, указываемое самимъ заемщикомъ въ заявленіи, подаваемомъ при прошеніи о ссудѣ, и разрѣшаются банкомъ исключительно для снабженія оборотными капиталами и необходимымъ инвентаремъ: а) сельскаго хозяйства; б) промышленныхъ предпріятій, в) ремесленниковъ и кустарей, и г) мелкихъ торговцевъ.

Примѣчаніе. Банку предоставляется открывать кредиты и выдавать ссуды подъ соло-векселя ремесленниковъ, кустарей и мелкихъ торговцевъ и безъ указанныхъ въ ст. 17 обезпеченій, но съ тѣмъ, чтобы размѣръ выданной отдѣльному заемщику ссуды не превышалъ 300 р. и чтобы ссуды сіи выдавались не иначе, какъ съ разрѣшенія правленій конторъ.

19. Залогъ недвижимаго имущества въ обезпеченіе соло-векселя (п. *а* ст. 17) совершается посредствомъ представленія залоговаго свидѣтельства, съ наложеніемъ на сіе имущество запрещенія въ суммѣ открываемаго кредита или разрѣшаемой ссуды. Запрещенія эти сохраняютъ силу на всѣ то время, въ теченіе коего заемщикъ будетъ пользоваться кредитомъ, выдавая соло-векселя и производя по нимъ уплаты.

20. При обезпеченіи соло-векселей недвижимымъ имуществомъ (п. *а* 17), заемщикамъ могутъ быть открываемы, въ суммѣ представленныхъ соло-векселей, кредиты на основаніяхъ спеціальнаго текущаго счета (ст. 62 — 65). Кредиты сіи открываются на двѣнадцати-мѣсячный срокъ, по истеченіи коего банку предоставляется возобновлять ихъ на тотъ же срокъ, причемъ выданные соло-векселя замѣняются новыми. Банкъ можетъ при возобновленіи кредитовъ сокращать ихъ размѣры.

21. Ссуды, обезпеченныя инвентаремъ (п. *о* ст. 17), выдаются только на пріобрѣтеніе инвентаря или на возобновленіе существующаго инвентаря и могутъ быть обезпечиваемы какъ имѣющимся уже инвентаремъ, такъ и вновь пріобрѣтаемымъ. Въ послѣднемъ случаѣ банкъ уплачиваетъ причитающіяся заемщику по ссудѣ суммы непосредственно поставщикамъ пріобрѣтаемаго инвентаря, по надлежащемъ удостовѣреніи въ доставкѣ онаго на мѣсто и исполненіи прочихъ условій для обезпеченія ссуды.

22. Инвентарь, пріобрѣтаемый на счетъ полученной ссуды, долженъ быть отечественнаго производства. Отступленія отъ сего правила допускаются не иначе, какъ по постановленію Совѣта банка, утверждаемому Министромъ Финансовъ, по предварительномъ притомъ соглашеніи, относительно сельскохозяйственнаго инвентаря, съ Министромъ Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ.

23. Поручительство по соло-векселямъ (п. *в* ст. 17) допускается съ согласія учетно-ссуднаго комитета. Если поручителю открытъ въ банкѣ кредитъ, то обязательства его по поручительству включаются въ общую сумму его задолженности по означенному кредиту.

24. Условія выдачи ссудъ промышленнымъ предпріятіямъ (п. *б* ст. 18) съ указаніемъ отраслей промышленности, которыя могутъ пользоваться этими ссудами, опредѣляются правилами, утверждаемыми Министромъ Финансовъ и публикуемыми во всеобщее свѣдѣніе.

25. Размѣръ ссуды одному промышленному предпріятію (п. *б* ст. 18) не можетъ превышать 500,000 р., а отдѣльному мелкому торговцу (п. *г* ст. 18) — шестисотъ рублей, за исключеніемъ случаевъ, указанныхъ въ прим. къ ст. 18.

26. Проценты по соло-векселямъ съ обезпеченіемъ взимаются по истеченіи срока соло-векселей или при досрочныхъ уплатахъ.

27. Относительно порядка опредѣленія размѣра процентовъ по ссудамъ подъ соло-векселя съ обезпеченіемъ, а также относительно сроковъ, на кои выдаются сіи ссуды, и разсрочекъ по онымъ долговъ, примѣняются общія правила, установленныя для векселей съ двумя подписями. Ссуды на пріобрѣтеніе инвентаря могутъ быть выдаваемы на болѣе продолжительные, чѣмъ указанные въ ст. 6 (съ прим.), сроки, не далѣе, однако, чѣмъ на три года, съ тѣмъ, чтобы ссуда погашалась постепенно, на опредѣленныхъ при выдачѣ ея условіяхъ, и чтобы при каждой срочной уплатѣ былъ представленъ новый соло-вексель на остающуюся въ долгу сумму.

28. Ссуды и кредиты подъ соло-векселя съ обезпеченіемъ, предназначенные для снабженія заемщика оборотнымъ капиталомъ, не должны превышать 75% потребныхъ для веденія его предпріятія, хозяйства или промысла оборотныхъ средствъ, причемъ, при обезпеченіи соло-векселей сельско-хозяйственными имѣніями, ссуды эти, въ совокупности съ предшествующими ипотечными долгами, не должны превышать 75% оцѣнки сихъ имѣній, а при обезпеченіи фабриками — 50% оцѣнки залоговъ. Размѣръ ссуды на пріобрѣтеніе и возобновленіе инвентаря не можетъ превышать 50% оцѣнки обезпечивающаго ссуду инвентаря.

29. Правила о производствѣ оцѣнокъ закладовъ и залоговъ и объ опредѣленіи размѣра оборотнаго капитала, потребнаго для веденія предпріятій, пользующихся ссудами, опредѣляются наказомъ и публикуются во всеобщее свѣдѣніе.

Примѣчаніе. Къ представляемымъ въ обезпеченіе ссудъ сельско-хозяйственнымъ имѣніямъ, заложеннымъ въ государственномъ дворянскомъ земельномъ банкѣ, примѣняются оцѣнки сего банка. Равнымъ образомъ могутъ быть примѣняемы нормальныя оцѣнки названнаго банка и къ тѣмъ изъ необремененныхъ ипотечнымъ долгомъ сельско-хозяйственныхъ имѣній, владѣльцы коихъ выразятъ на это согласіе.

30. Заклады и залоги по соло-векселямъ, подверженные порчѣ отъ пожара, должны быть застрахованы отъ огня въ суммѣ, не менѣе какъ на 10% превышающей сумму ссуды, и на срокъ, во всякомъ случаѣ не менѣе срока ссуды.

31. Инвентарь и прочее движимое имущество, обезпечивающіе соло-векселя, не подвергаются, до уплаты всей выданной подъ сіи векселя ссуды, аресту ни по какимъ другимъ частнымъ или казеннымъ взысканіямъ.

32. При полученіи ссуды заемщикъ, независимо отъ соло-векселя, выдаетъ банку особое обязательство въ томъ, что ссуда будетъ употреблена согласно назначенію и что онъ не вступитъ по представленнымъ въ обезпеченіе имуществамъ въ такіе договоры и вообще не будетъ допускать по отношенію къ нимъ такихъ дѣйствій, которыя могутъ уменьшить цѣнность или доходность сихъ имуществъ. Въ означенномъ обязательствѣ банку должно быть предоставлено право произвести досрочное взысканіе долга, если обязательство сіе будетъ заемщикомъ въ чемъ либо нарушено.

33. Учрежденія банка должны имѣть наблюденіе за исполненіемъ означеннаго въ ст. 32 обязательства, при чемъ имъ предоставляется удостовѣряться въ этомъ осмотромъ на мѣстѣ принятыхъ въ обезпеченіе имуществъ и, въ случаѣ замѣченныхъ отступленій отъ даннаго должникомъ обязательства, приступать, съ разрѣшенія Совѣта банка, къ досрочному взысканію долга.

34. Взысканіе по соло-векселямъ производится или по вексельному праву какъ съ принятаго въ обезпеченіе, такъ и со всякаго другого принадлежащаго заемщику имущества, на основаніи правилъ устава о векселяхъ, или по залоговому праву—продажею заложеннаго имущества собственнымъ распоряженіемъ банка. Если произведенное вексельнымъ порядкомъ взысканіе будетъ обращено на принятое въ обезпеченіе соло-векселя имущество, то вырученная чрезъ продажу послѣдняго сумма обращается на удовлетвореніе долга банку преимущественно предъ всѣми другими долгами заемщика, за исключеніемъ недоимокъ въ податяхъ и сборахъ, а также тѣхъ долговъ, которые обезпечены залогомъ или запрещеніемъ, наложеннымъ на имущество прежде запрещенія по залоговому свидѣтельству, выданному для пользованія кредитомъ въ государственномъ банкѣ.

35. Собственнымъ распоряженіемъ банка продаются имущества: недвижимыя — по правиламъ, установленнымъ для государственнаго дворянскаго земельнаго банка, а движимыя — или съ публичнаго торга, или чрезъ биржевого маклера. Порядокъ и сроки продажи какъ заложенныхъ движимыхъ имуществъ, такъ и оставшихся временно за банкомъ недвижимыхъ, опредѣляются наказомъ.

II. Ссуды подъ товары и документы на оные.

36. Государственный банкъ выдаетъ ссуды подъ закладъ неподверженныхъ легкой порчѣ товаровъ отечественнаго

производства, а равно подъ документы на сіи товары, находящіеся на складѣ или въ пути, какъ-то: складочныя и закладныя свидѣтельства товарныхъ складовъ, коносаменты и квитанціи пароходныхъ и транспортныхъ предпріятій, дубликаты накладныхъ желѣзныхъ дорогъ и т. п.

Примѣчаніе. **Пріемъ въ закладъ иностранныхъ товаровъ можетъ быть допускаемъ не иначе, какъ по постановленію Совѣта банка, утверждаемому Министромъ Финансовъ.**

37. Ссуды выдаются лишь подъ товары, внесенные въ утверждаемую Совѣтомъ банка роспись. Совѣтъ утверждаетъ также списокъ предпріятій, товарные документы коихъ могутъ быть принимаемы въ обезпеченіе по ссудамъ.

38. Ссуды подъ закладъ товаровъ, кромѣ металловъ, и подъ свидѣтельства товарныхъ складовъ могутъ быть выдаваемы на срокъ до девяти мѣсяцевъ, а ссуды подъ коносаменты и квитанціи пароходныхъ и транспортныхъ предпріятій, а также подъ дубликаты накладныхъ желѣзныхъ дорогъ, — на срокъ до трехъ мѣсяцевъ; ссуды подъ металлы выдаются на срокъ до пятнадцати мѣсяцевъ.

Примѣчаніе. **Съ разрѣшенія подлежащихъ учрежденій банка могутъ быть допускаемы отсрочки по товарнымъ ссудамъ, каждый разъ не далѣе, какъ на три мѣсяца.**

39. Размѣръ ссудъ не долженъ превышать двухъ третей опредѣляемой учетно-ссуднымъ комитетомъ оцѣнки заклада. Въ сихъ предѣлахъ размѣръ каждой ссуды назначается въ зависимости отъ качества товара, способовъ его храненія и условій торговли и промышленности.

40. Ссуды подъ закладныя и складочныя свидѣтельства товарныхъ складовъ могутъ быть выдаваемы въ размѣрѣ 80% стоимости товара. Въ томъ же размѣрѣ могутъ быть выдаваемы ссуды, на срокъ не далѣе шести недѣль, подъ дубликаты накладныхъ желѣзныхъ дорогъ.

41. Размѣръ процентовъ по ссудамъ опредѣляется Совѣтомъ банка, съ утвержденія Министра Финансовъ. Онъ можетъ быть неодинаковымъ для различныхъ товаровъ. Проценты взимаются при самой выдачѣ ссуды.

42. При полученіи ссуды, заемщикъ выдаетъ банку обязательство, по установленной формѣ, въ коемъ излагаются главныя условія ссуды.

43. Представляемые въ закладъ товары, подверженные порчѣ отъ пожара, должны быть застрахованы отъ огня въ суммѣ, не менѣе какъ на 10% превышающей сумму ссуды, и на срокъ, во всякомъ случаѣ не менѣе срока ссуды. Независимо отъ сего, при выдачѣ ссудъ подъ коносаменты и квитанціи пароходныхъ и транспортныхъ предпріятій, товары, на которые сіи документы выданы, должны быть застрахованы въ томъ же размѣрѣ и на тотъ же срокъ отъ другихъ случайностей.

44. Расходы на перевѣшиваніе или перемѣриваніе товаровъ, а также расходы по храненію и страхованію заложенныхъ товаровъ, относятся на счетъ залогодателя.

45. Принятые въ закладъ товары должны быть сложены въ благонадежныхъ помѣщеніяхъ за печатью банка, подъ собственнымъ надзоромъ послѣдняго. Отвѣтственность за сохранность заклада можетъ быть передана банкомъ правительственнымъ должностнымъ лицамъ (акцизнаго, горнаго и другихъ вѣдомствъ), по соглашенію съ подлежащими начальствами, благонадежной артели, обществу на началахъ взаимности, или же общественному или иному учрежденію.

46. Банку предоставляется производить свидѣтельствованіе заложенныхъ товаровъ, о чемъ заемщику должно быть заблаговременно послано увѣдомленіе, и, въ случаѣ нужды, принимать мѣры къ огражденію товаровъ отъ порчи. Расходы по сему послѣднему предмету относятся на счетъ залогодателя.

47. Въ случаѣ порчи заложеннаго товара не по винѣ банка или его агентовъ, или когда цѣна на товаръ понизится на 15% противъ оцѣнки, по которой онъ принятъ въ закладъ, а также въ случаѣ

утраты товара, обезпечивающаго ссуду подъ соло-вексель (ст. 52), заемщикъ, по требованію банка, обязанъ уплатить соотвѣтствующую часть ссуды или представить дополнительныя обезпеченія. Неисполненіе сего требованія въ шестидневный срокъ по объявленіи влечетъ за собою досрочное взысканіе ссуды.

Примѣчаніе. **При пониженіи цѣнъ на товаръ въ силу исключительныхъ обстоятельствъ, совѣтъ банка можетъ разрѣшить учрежденіямъ банка допускать отсрочки принудительной продажи заложеннаго товара, не требуя при томъ частичной уплаты ссуды или представленія дополнительныхъ обезпеченій.**

48. Ссуда можетъ быть уплачена прежде срока, на который она выдана, вся или по частямъ, съ освобожденіемъ принятыхъ закладовъ, по усмотрѣнію банка. При этомъ банкъ удерживаетъ проценты за время дѣйствительнаго пользованія ссудою, а за остальное время возвращаетъ проценты заемщику.

49. Продажа заемщиками заложеннаго товара дозволяется подъ условіемъ или предварительнаго погашенія долга, или перевода онаго на покупщика, съ согласія банка.

50. Принятые банкомъ въ закладъ товары не подвергаются, до уплаты всей выданной подъ оные ссуды, аресту ни по какимъ другимъ частнымъ или казеннымъ взысканіямъ.

51. Въ случаѣ неисправности заемщика, заложенный товаръ, по истеченіи шести льготныхъ дней послѣ назначеннаго для платежа ссуды срока, обращается въ продажу порядкомъ, указаннымъ въ ст. 60. Изъ вырученной отъ продажи суммы банкъ покрываетъ выданную ссуду, проценты по день продажи и всѣ расходы, а излишекъ возвращаетъ залогодателю. Проценты по ссудѣ, со времени просрочки, исчисляются по разсчету шести годовыхъ или въ размѣрѣ, первоначально назначенномъ по ссудѣ, если этотъ послѣдній превышаетъ 6%.

52. Лицамъ, благонадежность коихъ извѣстна банку, могутъ быть выдаваемы, съ согласія учетно-ссудныхъ комитетовъ, ссуды подъ соло-векселя, обезпеченные товарами, по правиламъ, означеннымъ въ ст. 36—51, съ допущеніемъ притомъ слѣдующихъ облегченій: а) ссуды могутъ быть выдаваемы подъ товары, не вошедшіе въ общую роспись (ст. 57); б) товары могутъ быть оставляемы на храненіи владѣльца ихъ, и в) размѣръ ссудъ можетъ быть увеличиваемъ до 75% стоимости товара.

53. Взысканія по соло-векселямъ, обезпеченнымъ товарами (ст. 52), обращаются какъ на заложенный товаръ, такъ и на все остальное имущество заемщика, въ порядкѣ, указанномъ въ ст. 34 и 35.

54. Банку предоставляется принимать въ перезалогъ отъ частныхъ кредитныхъ учрежденій заложенные въ нихъ товары, подъ условіемъ отвѣтственности сихъ учрежденій передъ банкомъ, на основаніи ст. 53.

III. Ссуды подъ закладъ цѣнныхъ бумагъ.

55. Государственный банкъ выдаетъ ссуды подъ закладъ всѣхъ государственныхъ и гарантированныхъ правительствомъ цѣнныхъ бумагъ, а также, по указаніямъ Совѣта банка, тѣхъ изъ негарантированныхъ частныхъ бумагъ, которыя принимаются въ закладъ по обязательствамъ съ казною.

56. Совѣтъ банка установляетъ, на каждые три мѣсяца, оцѣнки означенныхъ въ ст. 55 бумагъ, соображаясь съ биржевыми цѣнами, а также размѣры ссудъ, выдаваемыхъ подъ сіи бумаги. Размѣры эти не должны превышать: для государственныхъ или гарантированныхъ правительствомъ бумагъ — 90%, для закладныхъ листовъ и облигацій ипотечнаго кредита—80% и для прочихъ бумагъ—75% оцѣнокъ.

57. Ссуды выдаются на сроки не свыше шести мѣсяцевъ. При наступленіи сроковъ ссудъ могутъ быть допускаемы, по усмотрѣнію банка, отсрочки, не превышающія каждый разъ трехъ мѣсяцевъ.

58. Размѣръ процента по ссудамъ опредѣляется Совѣтомъ банка, съ утвержденія Министра Финансовъ. Онъ можетъ быть неодинаковымъ для различныхъ бумагъ. Проценты взимаются впередъ по срокъ платежа, но во всякомъ случаѣ не менѣе какъ за тридцать дней. При уплатѣ ссуды ранѣе срока, банкъ удерживаетъ въ свою пользу проценты за полные мѣсяцы, считая начавшійся мѣсяцъ за полный, а за остальное время возвращаетъ проценты заемщику.

59. При полученіи ссуды, заемщикъ выдаетъ банку обязательство, въ коемъ излагаются главныя условія ссуды. Съ своей стороны банкъ выдаетъ заемщику именную росписку на принятыя въ закладъ бумаги. Росписка эта можетъ быть передаваема другому лицу не иначе, какъ посредствомъ перевода по книгамъ банка.

60. Въ случаѣ просрочки ссуды, банкъ имѣетъ право продать закладъ по истеченіи шести льготныхъ послѣ просрочки дней, безъ обязательнаго предувѣдомленія залогодателя. Изъ вырученной суммы банкъ покрываетъ выданную ссуду, проценты по день продажи и всѣ расходы, а излишекъ возвращаетъ залогодателю. Разсчетъ процентовъ со дня просрочки производится порядкомъ, указаннымъ въ ст. 51.

61. Къ продажѣ заклада банкъ приступаетъ также въ томъ случаѣ, если биржевая цѣна на изложенныя бумаги понизится на 10% противъ оцѣнки, по которой онѣ приняты въ закладъ, и если притомъ залогодатель, въ теченіе шести дней по объявленіи, не внесетъ добавочнаго обезпеченія или не произведетъ соотвѣтствующей уплаты.

IV. Открытіе кредитовъ по спеціальнымъ текущимъ счетамъ.

62. Государственному банку предоставляется открывать кредиты, на основаніяхъ спеціальнаго текущаго счета, подъ обезпеченія, принимаемыя по ссудамъ на срокъ, а равно подъ векселя, удовлетворяющіе требованіямъ пріема ихъ къ учету, по правиламъ, опредѣляемымъ наказомъ. Предѣльные размѣры кредитовъ по спеціальнымъ текущимъ счетамъ, открываемымъ частнымъ кредитнымъ учрежденіямъ, опредѣляются согласно особымъ указаніямъ Министра Финансовъ.

63. Означенные кредиты (ст. 62) могутъ быть открываемы какъ до востребованія (съ условіемъ погашенія сдѣланныхъ позаимствованій или немедленно, по первому требованію банка, или по истеченіи извѣстнаго послѣ предваренія срока), такъ и на опредѣленные сроки, въ предѣлахъ, допускаемыхъ симъ уставомъ по ссудамъ подъ соотвѣтствующія обезпеченія.

64. Заемщики распоряжаются открытыми кредитами посредствомъ приказовъ или чековъ. Проценты по спеціальнымъ текущимъ счетамъ взимаются въ сроки, установленные для періодическаго заключенія сихъ счетовъ, по разсчету за время дѣйствительнаго пользованія позаимствованными суммами, и притомъ по ссудамъ подъ цѣнныя бумаги—не менѣе, какъ за десять дней.

Разъясненіе:

Если агенты банка, при выдачѣ денегъ предъявителю чека, подпись на коемъ вкладчика впослѣдствіи окажется подложною, — по заключенію суда ***не допустили при этомъ ни малѣйшаго упущенія,*** а между тѣмъ чековая книжка украдена у вкладчика вслѣдствіе ***небрежнаго храненія*** ея, то ни уставъ банка, ни законы гражданскіе не даютъ достаточно основаній къ возложенію на банкъ отвѣтственности за такую выдачу (рѣш. гражд. касс. деп. 1892 г., № 114).

65. Въ прочихъ отношеніяхъ къ кредитамъ по спеціальнымъ текущимъ счетамъ примѣняются постановленія устава о срочныхъ ссудахъ подъ тѣ же обезпеченія.

V. Открытіе кредитовъ земствамъ и городамъ.

66. Государственному банку предоставляется, въ предѣлахъ свободныхъ средствъ, за покрытіемъ торгово-промышленныхъ потребностей, открывать земствамъ и городамъ кредиты, для снабженія ихъ оборотными средствами, на условіяхъ и въ размѣрѣ, опредѣляемыхъ въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ по взаимному соглашенію Министромъ Финансовъ и Внутреннихъ Дѣлъ.

VI. Ссуды чрезъ посредниковъ.

67. Государственному банку предоставляется открывать кредиты посредникамъ: а) для выдачи мелкимъ землевладѣльцамъ и арендаторамъ сельско-хозяйственныхъ имѣній, крестьянамъ, кустарямъ и ремесленникамъ ссудъ подъ закладъ предметовъ ихъ производства, а также ссудъ на оборотныя средства и на пріобрѣтеніе инвентаря, и б) для выдачи ссудъ подъ находящіеся въ пути или предназначенные къ перевозкѣ товары.

68. Посредниками для выдачи означенныхъ въ п. *а* ст. 67 ссудъ могутъ быть: а) земскія учрежденія; б) частныя кредитныя установленія (какъ-то: банки, общества взаимнаго кредита, ссудо-сберегательныя товарищества и другія учрежденія мелкаго кредита), общества товарищества на началахъ взаимности и артели, если они дѣйствуютъ на основаніи утвержденныхъ правительствомъ уставовъ и притомъ изъявятъ согласіе подчиниться всѣмъ тѣмъ правиламъ контроля за ихъ дѣятельностью по выдачѣ упомянутыхъ ссудъ, которыя будутъ установлены банкомъ, и в) частныя лица, избираемыя изъ числа извѣстныхъ банку и вполнѣ благонадежныхъ мѣстныхъ жителей. Ссуды, упомянутыя въ п. *б* ст. 67, выдаются чрезъ посредство желѣзныхъ дорогъ, а также пароходныхъ и транспортныхъ предпріятій.

69. Означенные въ ст. 67 кредиты открываются: земствамъ—по соглашенію Министра Финансовъ съ Министромъ Внутреннихъ Дѣлъ; желѣзнымъ дорогамъ—по соглашенію Министра Финансовъ съ Министромъ Путей Сообщенія и Государственнымъ Контролеромъ, и частнымъ кредитнымъ установленіямъ, обществамъ, товариществамъ, артелямъ, пароходнымъ и транспортнымъ предпріятіямъ, а также частнымъ лицамъ. — Кредиты частнымъ лицамъ, превышающіе одну тысячу рублей, открываются не иначе, какъ съ особаго каждому лицу разрѣшенія Министра Финансовъ.

70. Посредники (ст. 68) несутъ полную и безусловную отвѣтственность за суммы, отпущенныя имъ изъ банка для выдачи ссудъ. Ссуды чрезъ посредство земствъ могутъ, съ разрѣшенія Министра Финансовъ, быть выдаваемы подъ условіемъ отвѣтственности послѣднихъ лишь за цѣлость и сохранность закладовъ.

71. Посредники пользуются открытыми имъ кредитами въ суммѣ представленныхъ ими векселей или залоговыхъ обязательствъ заемщиковъ съ бланковыми или поручительными надписями посредниковъ; для земскихъ учрежденій сіи надписи замѣняются постановленіями земскихъ собраній о принятіи на себя земствомъ указанной въ ст. 70 отвѣтственности. Банкъ можетъ выдавать посредникамъ авансы въ счетъ открытыхъ кредитовъ, подъ условіемъ позднѣйшаго представленія вышеуказанныхъ векселей или обязательствъ. Открытыми имъ кредитами посредники могутъ пользоваться на основаніяхъ спеціальнаго текущаго счета (ст. 62—65).

72. Выдача ссудъ отдѣльнымъ заемщикамъ въ счетъ открытыхъ кредитовъ производится на основаніи правилъ, издаваемыхъ Министромъ Финансовъ, по предварительномъ соглашеніи, относительно ссудъ чрезъ посредство земскихъ учрежденій, съ Министромъ Внутреннихъ Дѣлъ. Правила о выдачѣ ссудъ при посредствѣ желѣзныхъ дорогъ издаются законодательнымъ порядкомъ.

73. О выданныхъ заемщикамъ ссудахъ посредники представляютъ подлежащимъ учрежденіямъ банка подробные ежемѣсячные отчеты, по утверждаемой совѣтомъ банка формѣ.

74. Въ случаѣ признанія дѣятельности посредника по выдачѣ ссудъ не соотвѣт-

ствующею тѣмъ цѣлямъ, для которыхъ ему былъ открытъ кредитъ, послѣдній можетъ быть закрытъ порядкомъ, установленнымъ для открытія кредитовъ (ст. 69). При этомъ банкъ назначаетъ срокъ для окончательныхъ разсчетовъ съ посредникомъ по выданнымъ въ счетъ открытыхъ кредитовъ суммамъ.

2722. Пріемъ вкладовъ.

I. Денежные вклады.

75. Государственный банкъ принимаетъ денежные вклады: а) на текущій счетъ; б) безсрочные, и в) срочные. Вклады сіи принимаются отъ частныхъ лицъ, торгово-промышленныхъ товариществъ и обществъ, общественныхъ сословныхъ учрежденій и банковъ.

76. Независимо отъ вкладовъ въ кредитной валютѣ, банкъ принимаетъ во вклады золото, ассигновки горныхъ правленій на золото и другія цѣнности въ золотой валютѣ. Взамѣнъ сихъ цѣнностей выдаются, на опредѣленныя въ государственной россійской золотой монетѣ суммы, депозитныя квитанціи, по коимъ банкъ уплачиваетъ во всякое время нарицательную сумму тою же монетою. Квитанціи сіи принимаются въ уплату таможенныхъ пошлинъ по нарицательной цѣнѣ.

77. Денежные вклады (ст. 75) принимаются на условіяхъ, опредѣляемыхъ Совѣтомъ банка, съ утвержденія Министра Финансовъ. Объ измѣненіи этихъ условій относительно вкладовъ безсрочныхъ и срочныхъ (п. п. *б* и *в* ст. 75) банкъ обязанъ объявлять за мѣсяцъ впередъ. По вкладамъ срочнымъ (п. *в* ст. 75) условія принятія не могутъ быть измѣняемы до истеченія срока, на который принятъ вкладъ.

78. Вкладчикъ, коему открытъ текущій счетъ (п. *а* ст. 75), распоряжается занесенными на сей счетъ суммами посредствомъ приказовъ или чековъ. По предъявленія чека, подписаннаго вкладчикомъ, банкъ производитъ немедленно платежи, переводы и пр.

79. Банкъ принимаетъ на текущій счетъ вкладчика суммы, вносимыя на его имя третьими лицами. Вкладчики, коимъ открытъ текущій счетъ, могутъ назначать выдаваемые ими векселя или другія денежныя обязательства къ платежу въ банкѣ изъ суммъ, состоящихъ въ ихъ распоряженіи.

80. Вкладчики, коимъ открытъ текущій счетъ, не производятъ никакой платы за исполненіе платежей по ихъ приказамъ, а равно и пріемъ суммъ въ ихъ пользу въ мѣстѣ нахожденія учрежденія, гдѣ они имѣютъ счетъ.

81. Документы, выдаваемые банкомъ на вклады безсрочные (п. *б* ст. 75), допускаются только именные. Документы на срочные вклады (п. *в* ст. 75) могутъ быть какъ именные, такъ и на предъявителя.

82. Именные документы могутъ быть передаваемы другимъ лицамъ не иначе, какъ посредствомъ перевода ихъ по книгамъ банка на имя сихъ лицъ.

83. Документы на безсрочные и срочные вклады допускаются къ пріему въ закладъ по договорамъ съ казной въ полной суммѣ вклада.

84. Въ случаѣ утраты именныхъ документовъ на вклады банкъ выдаетъ дубликаты оныхъ послѣ троекратной публикаціи вкладчиковъ о потерѣ документа. Въ то же время банкъ публикуетъ на счетъ вкладчика о недѣйствительности утраченнаго документа.

85. Именной вкладъ можетъ быть выданъ банкомъ самому вкладчику, законнымъ его наслѣдникамъ или довѣреннымъ, по представленіи документовъ, удостовѣряющихъ право распоряженія вкладомъ. Вклады, принадлежащіе малолѣтнимъ, выдаются на основаніи дѣйствующихъ по сему предмету спеціальныхъ узаконеній. Вкладъ на предъявителя выдается банкомъ каждому лицу, предъявившему документъ на этотъ вкладъ.

86. Срочные вклады, не истребованные въ срокъ, перечисляются во вклады безсрочные.

II. Вклады на храненіе.

87. Государственный банкъ принимаетъ на храненіе: а) цѣнныя бумаги; б) золото, серебро и всякія драгоцѣнныя вещи, и в) всякаго рода документы.

Примѣчаніе. Условные вклады, т. е. такіе, по отношенію къ коимъ распоряженіе капиталомъ или приносимыми имъ процентами поставлено въ зависимость отъ наступленія извѣстныхъ условій, могутъ быть принимаемы лишь въ томъ случаѣ, если условія сіи не противны закономъ и не представляютъ никакихъ неясностей или затрудненій относительно ихъ исполненія. Порядокъ принятія сихъ вкладовъ опредѣляется особыми правилами, утверждаемыми Министромъ Финансовъ, по представленію Совѣта банка.

88. Въ пріемѣ вклада на храненіе выдается документъ на имя вкладчика. Относительно передачи вкладныхъ документовъ третьимъ лицамъ, выдачи дубликатовъ въ случаѣ утраты документовъ и возврата самихъ вкладовъ, соблюдаются правила, установленныя въ ст. 82, 83 и для именныхъ денежныхъ вкладовъ 84, 85.

Зак. Гражд. (изд. 1887 г.), статьи:

267. Если по какимъ либо дѣламъ въ Дворянскихъ Опекахъ, или въ Сиротскихъ Судахъ, или въ другихъ мѣстахъ, о имуществѣ сиротъ пекущихся, окажутся слѣды или догадки о внесенномъ умершимъ вкладчикомъ въ Государственный Банкъ или о переданномъ въ сей Банкъ изъ Сохранной Казны капиталѣ, то мѣста сіи могутъ, въ случаѣ надобности, просить удостовѣреніе о томъ отъ Государственнаго Банка.

268. Движимое имѣніе, какъ-то: крѣпости, векселя и всякія вещи малолѣтняго, хранить въ мѣстахъ удобныхъ и безопасныхъ, гдѣ бы они не могли повредиться или утратиться; деньги же отдавать или въ частныя руки за проценты подъ вѣрные залоги или заклады, или подъ векселя или употреблять на торги, промыслы и тому подобное, или отдавать для приращенія процентами въ Государственный Банкъ, его Конторы и Отдѣленія, въ государственныя процентныя бумаги, а также въ облигаціи или долговыя обязательства акціонерныхъ обществъ, уставами коихъ сіе именно дозволено. Обращающіеся въ Государственномъ Банкѣ капиталы, принадлежащіе малолѣтнимъ, выдаются прежде достиженія ими семнадцатилѣтняго возраста съ соблюденіемъ правилъ, изложенныхъ въ Уставѣ Кредитномъ (изд. 1887 г., Разд. IV, ст. 68).

Примѣчаніе 1. Въ 1861 году, указомъ Правительствующаго Сената въ разъясненіе сей (268) статьи, опредѣлено: опекуны не могутъ сами брать у малолѣтнихъ деньги въ займы.

4. Запрещеніе подназначать наслѣдника не распространяется на тотъ случай, когда дѣлается условный вкладъ въ кредитное учрежденіе: постановляемое при этомъ условіе, чтобы внесенный капиталъ принадлежалъ въ собственность указаннаго вкладчикомъ лица, а въ случаѣ смерти послѣдняго — поступилъ въ собственность другаго лица—не подходитъ подъ дѣйствіе примѣчанія къ ст. 1011 зак. гражд. (рѣш. гражд. касс. деп. 1870 года, № 981).

Примѣчаніе 2 (по Прод. 1890 г.). Остающіеся послѣ смерти родителей изъ лицъ военнаго духовенства капиталы, равно и вырученныя отъ продажи сиротскаго имущества суммы, а также и остающіеся за покрытіемъ расходовъ доходы сиротскаго имущества опекуны и попечители обращаютъ въ государственныя процентныя бумаги, которыя вносятся на храненіе въ Государственный Банкъ или его отдѣленія.

Разъясненія:

1. Государственный банкъ обязанъ, по требованію опекуна надъ имуществомъ умершаго вкладчика, возвратить ему находящійся на храненіи вкладъ (рѣш. гражд. касс. деп. 1882 г., № 24).

2. Статья 268 зак. гражд. относится не только до капиталовъ, обращающихся въ госуд. банкѣ изъ процентовъ, но и до вкладовъ на храненіе: въ обоихъ случаяхъ необходимо согласіе губернатора (тамъ же).

3. Пока дареніе не состоялось, — дѣйствія дарителя, въ которыхъ выразилось его предположеніе совершить даръ, не равносильны самому дарѣнію: такъ, взятые вкладчикомъ въ банкѣ билеты на имя другаго лица, которому вкладчикъ намѣревался ихъ подарить,—остаются собственностью вкладчика, пока одаряемому не переданы (рѣш. гражд. касс. деп. 1877 г., №№ 348, 349).

89. Въ случаѣ спора или иска о правѣ на вкладъ, банкъ, по требованію подлежащаго суда, передаетъ на его распоряженіе самый вкладъ или документъ на оный. Независимо отъ сего банку предоставляется, въ тѣхъ случаяхъ, когда

онъ не сочтетъ себя въ правѣ выдать вкладъ или доходы по оному лицу, предъявившему о томъ требованіе, зачислять вкладъ въ депозитъ суда, коему подвѣдомственно подлежащее учрежденіе банка. Вмѣстѣ съ тѣмъ банкъ увѣдомляетъ судъ о сдѣланномъ имъ распоряженіи.

Разъясненіе:

1. Государственный банкъ не въ правѣ отказать въ выдачѣ вклада лицу, утвержденному опредѣленіемъ мирового судьи въ правахъ наслѣдника послѣ умершаго собственника, на томъ лишь основаніи, что стоимость означеннаго вклада, по мнѣнію банка, неправильно оцѣнена мировымъ судьею и, по оцѣнкѣ банка, превышаетъ сумму мировой подсудимости, т. е. 500 руб (рѣш. гражд. касс. деп. 1891 г. № 41) **2.** Искъ, вытекающій изъ нарушенія заключенной отъ имени государственнаго банка, въ лицѣ членовъ правленія гражданской сдѣлки о пріемѣ вклада на храненіе, можетъ быть предъявленъ лишь къ государственому банку, какъ къ казенному управленію (рѣш. гражд. касс. деп. 1889 г., № 66).

3. Прав. Сенатомъ разъяснено: 1) что утвержденіе въ правахъ наслѣдства для полученія отцомъ, въ силу ст. 1145 г, X ч. 1, процентовъ по жизнь съ капитала умершихъ дѣтей—не требуется; 2) что отступить отъ правила ст. 1401 уст. гражд. суд., имѣющаго цѣлью предупредить признаніе за кѣмъ-либо наслѣдственныхъ правъ въ противорѣчіе съ правами другихъ лицъ на капиталъ, хранящійся въ государственномъ банкѣ, возможно лишь, на основаніи ст. 1060, 1084 и 1098 т. X ч. 1 и ст. 77 разд. IV, уст. кредит., т. XI ч. 2, изд. 1887 года, при исполненіи утвержденнаго судомъ къ исполненію духовнаго завѣщанія, и 3) что рѣшеніемъ 1887 г. № 91 не воспрещается утвержденіе наслѣдственныхъ правъ къ части нераздѣленнаго капитала, находящагося въ государственномъ банкѣ (рѣш. гражд. касс. деп. 1892 г., № 48).

90. Вкладъ, по которому плата за храненіе не была вносима, по истеченіи срока, на который онъ принятъ: въ продолженіи десяти лѣтъ, если вкладъ состоялъ изъ цѣнныхъ бумагъ (п. *а* ст. 87), и тридцати лѣтъ, если онъ состоялъ изъ драгоцѣнныхъ вещей (п. *б* ст. 87), обращается въ продажу. При этомъ цѣнныя бумаги продаются чрезъ биржевого маклера, а драгоцѣнныя вещи—съ публичнаго торга. Вырученныя отъ продажи деньги, вмѣстѣ съ накопившимися къ сроку продажи процентами или дивидендами, по удержаніи причитающейся банку платы за храненіе, расходовъ по продажѣ, а въ случаѣ надобности и другихъ необходимыхъ вычетовъ, зачисляются въ безсрочный вкладъ на имя вкладчика (п. *б* ст. 75).

91. По вкладамъ на храненіе банкъ можетъ принимать на себя, за особую плату, производство справокъ по тиражамъ, обмѣна вышедшихъ въ тиражъ бумагъ и прочихъ дѣйствій, относящихся до завѣдыванія вкладами.

92. Размѣръ платы за храненіе вкладовъ и за исполненіе означенныхъ въ ст. 91 порученій утверждается Министромъ Финансовъ, по представленію Совѣта банка, и публикуются во всеобщее свѣдѣніе.

2723. Покупка и продажа цѣнностей.

93. Государственному банку предоставляется въ случаѣ, когда онъ признаетъ удобнымъ для своихъ оборотовъ, производить покупку и продажу простыхъ и переводныхъ векселей на основаніи особыхъ правилъ, опредѣляемыхъ наказомъ.

94. Банкъ производитъ покупку и продажу въ своихъ учрежденіяхъ и на биржѣ, а также за границей, иностранныхъ векселей (траттъ) и чековъ какъ наличныхъ, такъ и на срокъ, а равно выдаетъ отъ себя такіе же тратты и чеки на заграничныя фирмы, состоящія его корреспондентами (ст. 105). Операція эта производится тѣми учрежденіями банка, коимъ она разрѣшена Министромъ Финансовъ, подъ ближайшимъ наблюденіемъ и руководствомъ Управляющаго банкомъ.

95. Банкъ производитъ, по особымъ распоряженіямъ Министра Финансовъ, покупку и продажу золота и серебра какъ въ Россіи, такъ и за границей.

96. Банкъ пріобрѣтаетъ и продаетъ за свой счетъ государственныя и гарантированныя правительствомъ цѣнныя бумаги, а также принимаемыя въ закладъ по обязательствамъ съ казною бумаги, выпущенныя частными обществами и учрежденіями. При производствѣ сихъ операцій банкъ дѣйствуетъ по ближайшимъ указаніямъ Министра Финансовъ.

2724. Переводъ суммъ, полученіе платежей за счетъ довѣрителей и другія коммисіонныя операціи.

97. Государственный банкъ производитъ переводъ суммъ между пунктами, въ коихъ имѣются его учрежденія или корреспонденты (ст. 105), а также выдачу кредитивовъ на эти пункты.

98. Лица, торговые дома и общества, имѣющіе получить платежи въ пунктѣ, гдѣ находятся учрежденія банка, могутъ передавать документы на сіи платежи на коммисію банку, который принимаетъ на себя обязанность представлять оные въ назначенные сроки къ платежу и поступать съ полученными суммами по указанію довѣрителей.

99. Въ случаѣ неплатежа по переданному на коммисію документу (ст. 98), банкъ возвращаетъ его своему довѣрителю, который обязанъ принять оный обратно. При этомъ векселя предварительно протестуются банкомъ въ неплатежѣ.

100. Банкъ можетъ принимать на себя, съ разрѣшенія Министра Финансовъ, производство взаимныхъ разсчетовъ между частными лицами, банковыми и торговыми учрежденіями и домами, желѣзнодорожными обществами и т. п.

101. Банкъ можетъ исполнять порученія довѣрителей по производству за ихъ счетъ всякаго рода уплатъ и выдачъ лишь въ предѣлахъ тѣхъ суммъ, которыя во время исполненія порученія состоятъ въ банкѣ въ распоряженіи довѣрителя. Первокласснымъ кредитнымъ учрежденіямъ и торговымъ фирмамъ, а также желѣзнодорожнымъ обществамъ, могутъ быть открываемы, на сроки не далѣе шести мѣсяцевъ, бланковые кредиты, т. е. съ допущеніемъ за счетъ оныхъ платежей, превышающихъ наличность текущаго ихъ счета (п. *а* ст. 75), или кредита по спеціальному текущему счету (ст. 62), но не иначе, какъ съ особаго для каждаго кредитующагося разрѣшенія Министра Финансовъ, по представленію Совѣта банка, и съ тѣмъ, чтобы размѣръ сихъ кредитовъ не превосходилъ въ совокупности запаснаго капитала банка.

102. Банкъ производитъ, съ разрѣшенія Министра Финансовъ, пріемъ подписокъ на займы частныхъ обществъ и общественныхъ учрежденій, а равно конверсію сихъ займовъ.

103. Банкъ производитъ покупку и продажу цѣнныхъ бумагъ по порученіямъ довѣрителей, а также другія, кромѣ упомянутыхъ въ ст. 97—102, коммисіонныя операціи, съ разрѣшенія Совѣта банка и на опредѣляемыхъ имъ условіяхъ.

104. Размѣръ платы, взимаемой банкомъ за исполненіе коммисіонныхъ операцій (ст. 97—103), опредѣляется Совѣтомъ банка и публикуется во всеобщее свѣдѣніе. Для вкладчиковъ, коимъ открытъ въ банкѣ текущій счетъ (п. *а* ст. 75), операціи эти могутъ быть производимы за уменьшенную плату или безвозмездно.

105. Банку разрѣшается пользоваться, для исполненія коммисіонныхъ операцій, услугами другихъ русскихъ и иностранныхъ банковъ и банкирскихъ учрежденій, въ качествѣ корреспондентовъ.

Агентства Государственнаго банка.

Въ высшей степени благотворное вліяніе въ смыслѣ уничтоженія ростовщичества и кулачества окажетъ предпринятое реформированнымъ Государственнымъ банкомъ учрежденіе агентствъ. Агентство по операціямъ своимъ—отдѣленіе Государственнаго банка въ миніатюрѣ. Агенства учреждаются въ городахъ, мѣстечкахъ, селахъ, вездѣ, гдѣ замѣтно болѣе или менѣе оживленное торгово-промышленное или сельскохозяйственное движеніе. Составъ агентства — агентъ, а гдѣ много дѣла — помощникъ его и письмоводитель.

Агентъ непосредственно подчиненъ отдѣленію или конторѣ Государственнаго банка, въ раіонѣ котораго онъ дѣйствуетъ.

Предметы вѣдомства его слѣдующіе:

1) Самостоятельное производство на мѣстахъ простѣйшихъ банковыхъ операцій. Среди этихъ операцій на агентовъ возлагается главнымъ образомъ выдача мелкихъ промышленныхъ ссудъ, размѣромъ не свыше ста рублей. Ссуды выдаются мелкимъ производителямъ, какъ-то: крестьянамъ, ремесленникамъ и кустарямъ, словомъ всѣмъ тѣмъ мелкимъ отраслямъ производства и хозяйства, въ которыхъ характерной особенностью является *участіе въ работѣ самого заемщика и членовъ его семьи.* Ссуды выдаются или подъ обезпеченіе (поручительство, инвентарь, движимость), или безъ всякаго обезпеченія, по личному довѣрію.

Опредѣленіе кредитоспособности заемщика, разрѣшеніе и прекращеніе кредита зависитъ отъ усмотрѣнія агента. Агенту вмѣняется въ обязанность содѣйствовать соединенію мелкихъ заемщиковъ въ товарищество и кредитовать за круговою порукой членовъ. Агентъ обязанъ посѣщать наиболѣе значительные пункты своего раіона и ярмарки, чтобы изучать ихъ хозяйственное положеніе и приходить на помощь такимъ производителямъ, которые путемъ своевременнаго кредита могли бы вести свое хозяйство правильно. Кромѣ операціи по кредиту, агенты производятъ: выдачу ссудъ подъ товары и процентныя бумаги, покупку и продажу бумагъ. Черезъ агента можно дѣлать переводы суммъ на такихъ же основаніяхъ, какъ черезъ Государственный банкъ, отдѣленіе или контору его. Агентъ принимаетъ къ учету мелкіе векселя, самый же учетъ разрѣшается мѣстнымъ учрежденіемъ банка. Агенту предоставляется также принимать порученія довѣрителей: получать платежи и производить за ихъ счетъ всякаго рода уплаты. Агентъ обязанъ принимать къ размѣну и обмѣну кредитныя деньги.

2) Въ качествѣ подчиненнаго органа Государственнаго банка, агентъ принимаетъ отъ лицъ, проживающихъ въ его раіонѣ, заявленія о желаніи пользоваться кредитомъ или ссудами изъ Государственнаго банка подъ залоги, для чего по порученію мѣстнаго учрежденія банка агентъ дѣлаетъ осмотръ залоговъ, наблюдаетъ за употребленіемъ промышленныхъ ссудъ, заботится о сохранности залоговъ, принимаетъ мѣры взысканія съ неисправныхъ заемщиковъ, собираетъ необходимыя для банковаго управленія свѣдѣнія о мѣстныхъ экономическихъ условіяхъ и кредитоспособности заемщиковъ и, вообще, исполняетъ различнаго рода порученія того учрежденія банка, при которомъ онъ состоитъ.

Пересылка и переводъ денегъ.

1) Пересылка денегъ въ Россіи.

2725. **Посылка денегъ** почтой — сопряжена съ большою тратой времени и цѣлымъ рядомъ формальностей. Хотя въ послѣднее время и введены почтовые переводы, которые сокращаютъ затраты времени, но это удобно только для малыхъ суммъ, потому что почтой хотя и можно переводить суммы свыше 100 р., но надо на каждые 100 р. брать отдѣльный переводъ, потому удобнѣе пересылать большія деньги переводомъ черезъ банкъ. Внутри Имперіи въ нижеозначенные города самое выгодное дѣлать переводы черезъ Государственный банкъ, его отдѣленія и конторы.

При полученіи перевода никакихъ формальностей нѣтъ, хотя не можемъ не указать публикѣ одного неудобства при переводахъ черезъ Государственный банкъ. Передавать переводные билеты Государственнаго банка по надписямъ на оборотѣ неудобно, надо свидѣтельствовать свою подпись, а получатель по переводному билету долженъ представить удостовѣреніе о личности изъ полиціи. Между тѣмъ, по переводамъ частныхъ кредитныхъ учрежденій этого не требуется; мнѣ, напримѣръ, некогда получить самому или я во время полученія перевода въ отсутствіи,—при переводахъ черезъ частныя кредитныя учрежденія я безъ хлопотъ могу поручить полученіе денегъ другому лицу, жирируя переводъ, т. е. подписавъ его на оборотѣ. Государственный банкъ взимаетъ по переводамъ: (см. слѣд. стран.).

Примѣчаніе 1. При переводѣ суммъ свыше одной тысячи рублей неполная тысяча считается за полную.

Примѣчаніе 2. Выдаваемыя по желанію клієнтовъ въ пріемѣ денегъ для перевода квитанціи оплачиваются гербовой маркой 5 коп. достоинства.

Съ переводимой суммы.	По почтѣ.	По телеграфу.
До 500 р.	25 коп.	50 коп.
сверхъ 500 р. до 1000 р.	40 »	80 »
» 1000 » » 100 т. р.	по 40 коп. съ тысячи.	по 80 коп. съ тысячи.
» 100 т. р. » 200 » »	по 25 коп. съ тысячи и сверхъ сего 15 рублей.	по 50 коп. съ тысячи и сверхъ сего 30 рублей.
» 200 » » и свыше.	по 20 коп. съ тысячи и сверхъ сего 25 рублей.	по 40 коп. съ тысячи и сверхъ сего 50 рублей.

Въ какихъ случаяхъ и сколько посылается депешъ по одному переводу.	ПЛАТА ЗА ДЕПЕШИ:	
	въ предѣлахъ европейской Россіи.	въ азіятскую Россію.
Одна депеша, — если деньги переводятся не для выдачи, а для зачисленія на какой либо счетъ, или для дальнѣйшей отсылки почтой по указанному въ переводной депешѣ адресу.	1 руб. 20 коп.	2 руб. 30 коп.
Одна депеша съ копіей, — если адресъ получателя переводимой суммы указанъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ находится учрежденіе, имѣющее оплатить переводъ.	1 руб. 40 коп.	2 руб. 50 коп.
Двѣ депеши, — если адресъ указанъ не въ томъ мѣстѣ, гдѣ находится учрежденіе, имѣющее оплатить переводъ.	2 руб. 10 коп.	3 руб. 70 коп.

При телеграфныхъ переводахъ, сверхъ платы за переводъ, взимается особая плата за депеши; нижеуказанный размѣръ этой платы исчисленъ на основаніи существующаго тарифа по числу словъ, необходимыхъ для составленія переводной телеграммы. За каждое лишнее слово, которое можетъ быть включено въ текстѣ переводной депеши вслѣдствіе просьбы клієнта, взимается приплата согласно телеграфному тарифу по 5 или 10 коп.

Примѣчаніе. За доставку адресату переводной депеши въ сторону отъ теле-

графнаго пункта—черезъ нарочнаго или эстафетой — взимается установленная почтово-телеграфнымъ вѣдомствомъ плата.

2726. **Переводы суммъ безплатные и льготные**: 1. Лица и учрежденія, имѣющія условный текущій счетъ въ С.-Петербургской Конторѣ Государственнаго Банка, пользуются правомъ безплатныхъ переводовъ при условіи:

а) если деньги переводятся для зачисленія на условный счетъ свой или чужой;

б) если переводимая сумма внесена была на условный счетъ вкладчика не позже, какъ наканунѣ того дня, въ который дѣлается переводъ.

2. Отъ каждаго вносителя принимаются деньги для перевода на условный текущій счетъ за плату въ половинномъ размѣрѣ.

Примѣчаніе. При телеграфныхъ переводахъ, во всѣхъ безъисключенія случаяхъ взимается установленная плата за депеши.

Прочіе банки взимаютъ обыкновенно по 50 коп. до 500 р. и $^1/_{10}{}^0/_0$ или $^1/_8{}^0/_0$ съ 1000 р.; при телеграфныхъ же переводахъ ту же плату въ удвоенномъ размѣрѣ и сверхъ сего телеграфные расходы, причемъ въ тѣхъ случаяхъ, если у банка имѣется отдѣленіе, куда надо перевести деньги, онъ придерживается въ большинствѣ случаевъ тарифа Государств. банка.

2727. **Перечень городовъ, куда можно переводить деньги черезъ отдѣленія или учрежденія Государственнаго банка, отдѣленія, агенства и комиссіонерства прочихъ коммерческихъ банковъ.**

Августовъ, Сувалкской губ. Отд. Государ. банка.
Аккерманъ, Бессараб., „ „ „
Акмолинскъ, Акмолин., „ „ „
Алатыръ, Симбирской, „ „ „
Александрія, Херсон., „ „ „
Александр. постъ, Остр. Сахал., Отд. Гос. банка.
Александр. село, Ставроп., „ „ „
Александровскъ, Архангельской, „ „ „
Александровскъ, Екатеринослав., „ „ „ и отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Александровъ, Владимірской, Отд. Государ. банка.
Александрополь, Эриванской, „ „ „
Алексинъ, Тульской, „ „ „
Алешки, Таврической, „ „ „
Ананьевъ, Херсонской, „ „ „
Андижанъ, Ферганской, „ „ „ и Русско-Китайскаго банка.
Андреевъ, Кѣлецкой, Отд. Государ. банка.
Ардаганъ, Карсской, „ „ „
Ардатовъ, Нижегор. „ „ „
Ардатовъ, Симбир., „ „ „
Аренсбургъ, Лифлянд., „ „ „
Арзамасъ, Нижегор., „ „ „
Армавиръ, Кубанской, „ „ „ и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Архангельскъ, Архангельской, Учрежд. Госуд. банка и Отд. Русск. для внѣш. торг. банка.
Астрахань, Астраханской, Учрежд. Государ. банка, Отд. Русск. для внѣш. торг. банка, Отд. Русск. Торгово-Промышл. Комм. банка и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Асхабадъ, Закаспійской, Учрежд. Государ. банка.
Атбасарская ст., Акмолин., Отд. „ „
Аткарскъ, Саратовской, „ „ „
Аулізата, Сыръ-Дарьинской, „ „ „
Ахалкалаки, Тифлисской, „ „ „
Ахалцыхъ, „ „ „ „
Ахтырка, Харьковской, „ „ „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Ачинскъ, Енисейской, Отд. Государ. банка.
Баку, Бакинской, Учрежд. Государ. банка, Отд. Тифлисскаго Комм. банка, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка, Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка, Отд. Сѣвернаго банка и Отд. Русск. Торгово-Промышленности Комм. банка.
Балаганскъ, Иркутской, Отд. Государ. банка.
Балахна, Нижегородской, „ „ „
Балашовъ, Саратовской, „ „ „ и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Балта, Подольской, Отд. Государ. банка.
Барнаулъ, Томской, „ „ „ и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Баталпашинскъ, Кубанской, Отд. Государ. банка.
Батумъ, Кутаисской, Учрежд. Госуд. банка, и Отд. Тифлисскаго Комм. банка и Южно-Русскаго Промыш. банка.
Бахмутъ, Екатеринославской, Отд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Белебей, Уфимской, Отд. Государ. банка.
Бендеры, Бессар., „ „ „
Бендинъ, Петроковс. „ „ „ и Агенство Варшавскаго Комм. банка.
Бердичевъ, Кіевской, Отд. Государ. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Бердянскъ, Таврической, Учрежд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Березовъ, Тобольской, Отд. Гос. банка (телегр. нѣтъ).
Бирскъ, Уфимской, „ „ „
Бирючъ, Воронежской, „ „ „
Бійскъ, Томской, „ „ „ и Отд. Сибирскаго Торговаго банка.
Благовѣщенскъ, Амурской, Учрежд. Государ. банка, Отд. Сибирскаго Торг. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Благодарнен. село, Ставропольской, Отд. Гос. банка.
Бобровъ, Воронежской, „ „ „
Бобруйскъ, Минской, „ „ „ Отд. Орловскаго Комм. банка и Отд. Виленскаго Частнаго Комм. банка.
Богодуховъ, Харьковской, Отд. Государ. банка.
Богородицкъ, Тульской, „ „ „
Богородскъ, Московской, „ „ „
Богучаръ, Воронежской, „ „ „
Болховъ, Орловской, „ „ „
Борзна, Черниговской, „ „ „
Борисовъ, Минской, „ „ „
Борисоглѣбскъ, Тамбовской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Сѣвернаго банка.
Боровичи, Новгородской, Отд. Государ. банка.
Боровскъ, Калужской. „ „ „
Брацлавъ, Подольской, „ „ „
Брезинъ, Петроковской, „ „ „
Брестъ-Литовскъ, Гродн. „ „ „ и Отд. Московск. Междун. торг. банка.
Бронницы, Московской, Отд. Государ. банка.
Брянскъ, Орловской, „ „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.

Бугульма, Самарской, Отд. Государ. банка.
Бугурусланъ, Самар., „ „ „ и Отд. Московск. Междун. торг. банка.
Бузулукъ, Самарской, Отд. Государ. банка.
Буинскъ, Симбирской, „ „ „
Буй, Костромской, „ „ „
Бухара, Закасп., Учрежд., „ „ „ Отд. Русско-Китайскаго банка и Отд. Московск. Междунар. Комм. банка.
Быховъ, Могилевской, Отд. Государ. банка.
Бѣжецкъ, Тверской, „ „ „
Бѣлгорай, Люблинской, „ „ „
Бѣлгородъ, Курской, „ „ „
Бѣлевъ, Тульской, „ „ „
Бѣлозерскъ, Новгород., „ „ „
Бѣлостокъ, Гродн., Учрежд. „ „ Бѣлостокскій Промыш. банкъ, Отд. Виленскаго Частнаго Комм. банка и Отд. Рижскаго Комм. банка.
Бѣла, Сѣдлецкой, Отд. Государ. банка.
Бѣлая Церковь, Кіевской, Отд. Минск. Комм. банка.
Бѣльскъ, Гродненской, Отд. Государ. банка.
Бѣлой, Смоленской, „ „ „
Бѣльцы, Бессарабской, „ „ „
Валдай, Новгородской, „ „ „
Валки, Харьковской, „ „ „
Валкъ, Лифляндской, „ „ „
Валуйки, Воронежской, „ „ „
Варнавинъ, Костром., „ „ „
Варшава, Варшав., Учрежд. „ „ Варшавскій Комм. банкъ, Варшавскій Учетный банкъ, Отд. Азовско-Донского Комм. банка и Отд. Лодзинскаго торг. банка.
Васильковъ, Кіевской, Отд. Государ. банка.
Василь, Нижегород., „ „ „
Везенбергъ, Эстлян., „ „ „
Велижъ, Витебской, „ „ „
Великокняж. ст., Дон., „ „ „
Вел. Луки, Псковск., „ „ „
Вел. Устюгъ, Волог., „ „ „
Вельскъ, Вологодской, „ „ „
Велюнь, Калижской, „ „ „
Венгровъ, Сѣдлецкой, „ „ „
Венденъ, Лифляндской, „ „ „
Веневъ, Тульской „ „ „
Верея, Московской, „ „ „
Верро, Лифляндской, „ „ „
Верхнеднѣпровскъ, Екатеринослав. Отд. Госуд. банка.
Верхнеудинскъ, Забайк. „ „ „ (съ 18 января по 4 февраля только по телеграфу) и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Верхоленскъ, Иркутской, Отд. Государ. банка.
Верхнеуральскъ, Оренб., „ „ „
Верхотурье, Пермской, „ „ „
Весьегонскъ, Тверской, „ „ „
Ветлуга, Костромской, „ „ „
Вилейка, Виленской, „ „ „
Вильна, Виленской, Учрежд. „ „ Виленскій, Частный Комм. банкъ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Вилькомиръ, Ковенской, Отд. Государ. банка.
Виндава, Курляндской, „ „ „ и Отд. Псковскаго Комм. банка.
Винница, Подольской, Отд. Государ. банка.
Витебскъ, Витебской, „ „ „ и Отд. Московск. Междун. торг. банка.
Владивостокъ, Приморской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Владикавказъ, Терской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Владиміръ, Владимірской, Учрежд. Государ. банка.
Владиміръ-Волынскъ, Волынской, Отд. Госуд. банка.
Владислововъ, Сувалкской, „ „ „
Влодава, Сѣдлецкой, „ „ „
Влоцлавскъ, Варшавской, „ „ „
Влощовъ, Кѣлецкой, „ „ „
Вознесенскъ, Херсонской, „ „ „
Волковыскъ, Гродненской, „ „ „
Волковышки, Сувалкской, „ „ „
Вологда, Вологодской, Учрежд. Госуд. банка.
Волокаламскъ, Московской, Отд. Госуд. банка.
Волчанскъ, Харьковской, „ „ „
Вольскъ, Саратовской, Отд. Госуд. Банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Воронежъ, Воронежской, Учрежд. Государ. банка, Воронежскій Комм. банкъ и Отд. Сѣвери. банка.
Воткинскій заводъ, Вятской, Отд. Государ. банка.
Вытегра, Олонецкой, „ „ „
Вышній Волочокъ, Тверской, „ „ „
Вѣрный, Семирѣченской, „ „ „
Вязьма, Смоленской, „ „ „
Вязники, Владимірской, „ „ „
Вятка. Вятской, Учрежд. „ „ „ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Гадячъ, Полтавской, Отд. Государ. банка.
Гайсинъ, Подольской, „ „ „
Галичъ, Костромской, „ „ „
Гапсаль, Эстляндской, „ „ „
Гарволинъ, Сѣдлецкой, „ „ „
Гдовъ, С.-Петербург., „ „ „
Гельсингфорсъ, Нюландской, Отд. Государ. банка.
Геническъ, Таврической, Комисс. Азовско-Донского Комм. банка.
Геокчай, Бакинской, Отд. Государ. банка.
Георгіевскъ, Терской, Комисс. Азовско-Донского Ком. банка.
Гжатскъ, Смоленской, Отд. Государ. банка.
Гирюсы, Елисаветп., „ „ „
Глазовъ, Вятской, „ „ „
Глуховъ, Черниг., „ „ „
Гольдингенъ, Курлянд., „ „ „
Гомель, Могилевской, „ „ „ Отд. Орловскаго Комм. банка, Отд. Виленскаго Частнаго Комм. банка и Отд. Минскаго Комм. банка.
Горбатовъ, Нижегородской, Отд. Государ. банка.
Гори, Тифлисской, „ „ „
Горки, Могилевской, „ „ „
Городище, Пензенской, „ „ „
Городня, Черниговской, „ „ „
Городокъ, Витебской, „ „ „
Гороховецъ, Владимірской, „ „ „
Гостынинъ, Варшавской, „ „ „
Грайворонъ, Курской, „ „ „
Гродно, Гроднен., Учрежд. Госуд. банка.
Гройцы, Варшавской, Отд. Госуд. банка.
Грозный, Терской, „ „ „ и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Грубешовъ, Люблинской, Отд. Государ. банка.
Грязовецъ, Вологодской, „ „ „
Гурьевъ, Уральской, „ „ „
Даниловъ, Ярославской, „ „ „
Данковъ, Рязанской, „ „ „
Двинскъ, Витебской, Учрежд. „ „ „, Отд. Рижскаго Комм. банка и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Демянскъ, Новгородской, Отд. Государ. банка.
Дербентъ, Дагестан., „ „ „
Джаркендъ, Семирѣчен., „ „ „
Джизакъ, Самарканд., „ „ „
Дисна, Виленской, „ „ „
Дмитріевъ, Курской, „ „ „
Дмитровскъ, Орловской, „ „ „
Дмитровъ, Московской, „ „ „
Дорогобужъ, Смоленской, „ „ „
Дрисса, Витебской, „ „ „
Дубно, Волынской, „ „ „
Духовщина, Смоленской, „ „ „
Душетъ, Тифлисской, „ „ „
Евпаторія, Таврической, „ „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Егорьевскъ, Рязанской, Отд. Государ. банка.
Ейскъ, Кубанской, „ „ „ и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Екатеринбургъ, Пермской, Учрежд. Государ. банка, Сибирскій Торг. банкъ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Екатеринодаръ, Кубанской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Екатеринославлъ, Екатеринославской, Учрежд. Госуд. банка, Екатеринославскій Комм. банкъ, Отд. Сиб. Междун. Комм. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.

Елабуга, Вятской, Отд. Государ. банка.
Елатьма, Тамбов., " " " "
Елецъ, Орлов., Учрежд. " " " , Отд. Сѣвернаго банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Елисаветградъ, Херсонской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Елисаветполь, Елисаветпольской, Отд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Ельня, Смоленской, Отд. Государ. банка.
Енисейскъ, Енис., " " "
Енотаевскъ, Астрах., " " "
Епифань, Тульской, " " "
Ефремовъ, " " " и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Жиздра, Калужской, Отд. Госуд. банка.
Житомиръ, Волынской, Учрежд. Государ. банка, Отд. Минскаго Комм. банка и Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка.
Задонскъ, Воронежской, Отд. Государ. банка.
Зайсанскъ, Семипалат., " " "
Закаталы, Закатальской, " " "
Замостье, Люблинской, " " "
Зарайскъ, Рязанской, " " "
Заславль, Волынской, " " "
Звенигородка, Кіевской, " " "
Звенигородъ, Московской, " " "
Землянскъ, Воронежской, " " "
Зеньковъ, Полтавской, " " "
Златоустъ, Уфимской, " " "
Зміевъ, Харьковской, " " "
Змѣиногорскъ, Томской, " " "
Золотоноша, Полтавской, " " "
Зубцовъ, Тверской, " " "
Ив.-Вознесенскъ, Владимірской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Игдырь, Эриванской, Отд. Государ. банка.
Игуменъ, Минской, " " "
Ижевскій зав. Вятск., " " "
Измаилъ, Бессараб., " " "
Изюмъ, Харьковской, " " "
Илжа, Радомской, " " "
Инсаръ, Пензенской, " " "
Ирбитъ, Пермской, " " " съ 1 февраля по 1 марта только по телеграфу.
Иркутскъ, Иркутской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Ишимъ, Тобольской, Отд. Государ. банка съ 27 ноября по 27 декабря только по телеграфу.
Кавказская ст., Кубанской, Отд. Государ. банка.
Кадниковъ, Вологодской, " " "
Казалинскъ, Сыръ-Дарьин., " " "
Казань, Казанской, Учрежд. " " Казанскій Купеческій банкъ, Отд. Волжско-Камск. Комм. банка и Отд. Сѣвернаго банка.
Казахъ, Елисаветпольской, Отд. Государ. банка.
Кагызманъ, Карсской, " " "
Каинскъ, Томской, " " "
Калишъ, Калишской, Учрежд. " " и Отд. Варшавскаго Комм. банка.
Калуга, Калужской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Кальварія, Сувалкской, Отд. Государ. банка.
Калязинъ, Тверской, " " "
Кам.-Подольскъ, Подольской, Учрежд., Госуд. банка и Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка.
Каменская Ст., Донской, Отд. Государ. банка и Комм. Азовско-Донского Комм. банка.
Камышинъ, Саратовской, Отд. Государ. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Камышловъ, Пермской, Отд. Государ. банка.
Каневъ, Кіевской, " " "
Канскъ, Енисейской, " " "
Карачевъ, Орловской, " " "
Каргополь, Олонецкой, " " "
Каркаралинскъ, Семипал., " " "
Карсунъ, Симбирской, " " "
Карсъ, Карсской, " " "
Касимовъ, Рязанской, " " "
Катта-Курганъ, Самарк., " " "
Кашинъ, Тверской, " " "
Кашира, Тульской, " " "
Квирилы, Кутаисской, Отд. Государ. банка.
Кемь, Архангельской, " " "
Керенскъ, Пензенской, " " "
Керки укрѣпл., Бухар. вл., " " "
Керчь, Таврической, " " " и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Кизляръ, Терской, Отд. Государ. банка.
Кинешма, Костром., " " "
Киренскъ, Иркут., " " "
Кирилловъ, Новгородской, Отд. Государ. банка.
Кирсановъ, Тамбовской, " " " и Отд. Орловскаго Комм. банка и Отд. Русско-Торгово Промыш. Комм. банка.
Кишиневъ, Бессарабской, Учрежд. Государ. банка, Отд. Одесскаго Учетнаго банка и Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка.
Кіевъ, Кіевской, Учрежд. Государ. банка, Кіевскій Частный Комм. банкъ, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка, Отд. Московскаго Купеческаго банка, Отд. Спб. Междун. Комм. банка, Отд. Русскаго для внѣш. торг. банка, Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка. и Отдѣл. Учетнаго и Государств. банка.
Климовичи, Могилевской, Отд. Государ. банка.
Клинъ, Московской " " "
Княгининъ, Нижегород., " " "
Кобеляки, Полтавской, " " "
Кобринъ, Гродненской, " " "
Ковель, Волынской, " " "
Коено, Ковенской, Учрежд. " " , Отд. Виленскаго Частнаго Комм. банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Ковровъ, Владимірской, Отд. Государ. банка.
Козелецъ, Черниговъ., " " "
Козельскъ, Калужской " " "
Козеницы, Радомской, " " "
Козловъ, Тамбовской, Учрежд. " " , Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка и Отд. Сѣвернаго банка.
Козьмодемьянскъ, Казанской, Отд. Государ. банка.
Кокандъ, Ферганской, " " " Отд. Московск. Междун. Торг. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Кокчетавъ, Акмолинской, Отд. Государ. банка.
Коло, Калишской, " " "
Кологривъ, Костромской, " " "
Коломна, Московской, " " "
Конинъ, Калишской, " " "
Конотопъ Черниговской, " " "
Конскъ, Радомской, " " "
Константин. Ст., Донской, " " "
Константиноградъ, Полтав., " " "
Копалъ, Семирѣченской, " " "
Коротоякъ, Воронежской, " " "
Короча, Курской, " " "
Корчева, Тверской, " " "
Кострома, Костромской, Учрежд. " " и Костромской Комм. банкъ.
Котельничъ, Вятской, Отд. Государ. банка.
Крапивна, Тульской, " " "
Красный, Смоленской, " " "
Красноводскъ, Закасп., " " "
Краснослободскъ Пенз., " " "
Красноставъ, Люблин., " " "
Красноуфимскъ, Перм., " " "
Красноярскъ, Енисейской, Учрежд. Государ. банка и агенство Русско-Китайскаго банка.
Красный Яръ, Астраханской, Отд. Государ. банка.
Кременецъ, Волынской, " " "
Кременчугъ, Полтавской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Крестцы, Новгородской, Отд. Государ. банка съ 1 по 21 августа только по телеграфу.
Кривой Рогъ, Херсонской, Комм. Азовско-Донского Комм. банка.
Кролевецъ, Черниговской, Отд. Государ. банка.
Кромы, Орловской, " " "
Кронштадтъ, С.-Петербург., " " "
Куба, Бакинской, " " "
Кузнецкъ, Саратовской, " " "
" Томской, " " "

Кунгуръ, Пермской, Отд. Государ. Банка.
Купянскъ, Харьковской, " " " и Курганъ, Тобольской, " " " и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Курмышъ, Симбирской, Отд. Государ. банка.
Курскъ, Курской, Учрежд. " " и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Кустанай, Тургайской, Отд. Государ. банка.
Кутаисъ, Кутаисской, " " "
Кутно, Варшавской, " " "
Кушва, Пермской, " " "
Куяндинскъ, Семипал., " " " съ 25 мая по 15 іюня только по телеграфу.
Кѣльцы, Кѣлецкой, Отд. Государ. банка и Отд. Лодзинскаго Торг. банка.
Лаишевъ, Казанской, Отд. Государ. банка.
Ласкъ, Петроковской, " " "
Лбищенскъ, Уральской, " " "
Лебединъ, Харьковской, " " "
Лебедянь, Тамбовской, " " "
Ленкорань, Бакинской, " " "
Ленчица, Калишской, " " "
Лепель, Витебской, " " "
Лепсинскъ, Семирѣч., " " "
Летичевъ, Подольской, " " "
Либава, Курлянд., Учрежд., " " , Либавскій Биржевой банкъ, Отд. Московск. Междун. Торг. банка, Отд. Минскаго Комм. банка и Отд. Рижскаго Комм. банка.
Ливны, Орловской, Отд. Государ. банка и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Лида, Виленской, Отд. Государ. банка.
Липецкъ, Тамбов., " " " и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Липно, Плоцкой, Отд. Государ. банка.
Липовецъ, Кіевской, " " "
Литинъ, Подольской, " " "
Лихвинъ, Калужск., " " "
Ловичъ, Варшав. " " "
Лодейн, поле, Олон., " " "
Лодзь, Петроковской, Учрежд. Государ. банка, Лодзинскій Торг. банкъ, Отд. Рижскаго Комм. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Ломжа, Ломжинской, Учрежд. Государ. банка.
Лохвица, Полтавской, Отд. " "
Лубны, Полтавской, " " "
Луганскъ, Екатерин., " " " и Отд. Азов ко-Донского Комм. банка.
Луга, С.-Петербургской, Отд. Государ. банка.
Луковъ, Сѣдлецкой, " " "
Лукояновъ, Нижегород., " " "
Луцкъ, Волынской, " " "
Льговъ, Курской, " " "
Лысково с., Нижегород., " " "
Любартовъ, Люблинской, " " "
Любимъ, Ярославской, " " "
Люблинъ, Люблинской, Учрежд. " " , Отд. Варшавскаго Комм. банка и Отд. Лодзинскаго Торг. банка.
Люцинъ, Витебской, Отд. Государ. банка.
Мазовецкъ, Ломжин., " " "
Майкопъ, Кубанской, " " " и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Макарьевъ, Костромской, Отд. Государ. банка.
Маковъ, Ломжинской, " " "
Малмыжъ, Вятской, " " "
Малоархангельскъ, Орлов., " " "
Малоярославецъ Калужск., " " "
Мамадышъ, Казанской, " " "
Маргеланъ, Ферганской, " " "
Маріамполь, Сувалкской, " " "
Маріинскъ, Томской, " " "
Маріуполь, Екатеринослав., Учрежд. " " и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Мглинъ, Черниговской, Отд. Государ. банка.
Медвѣжинское с.. Ставр., " " "
Медынь, Калужской, " " "
Мезень, Архангельской, " " "
Меленки, Владимірской, " " "
Мелитополь, Таврической, " " " и Отд. Азов ко-Донского Комм. банка.
Мензелинскъ, Уфимской, Отд. Государ. банка съ 26 декабря по 11 января только по телеграфу.
Мервъ, Закаспійской, Отд. Государ. банка.
Мещовскъ, Калужской, " " "
Минскъ, Минской, Учрежд. " " , Минскій Комм. банкъ и Отд. Сѣвернаго банка.
Минусинскъ, Енисейской, Отд. Государ. банка.
Миргородъ, Полтавской, " " "
Митава, Курляндской, " " "
Михайловъ, Рязанской, " " "
Млава, Плоцкой, " " "
Могилевъ, Могилевской, Учрежд. " "
Могилевъ II, Подольской, Отд. " " и Отд. Московск. Междун. Торг. банка
Можайскъ, Московской, Отд. Государ. банка.
Моздокъ, Терской, " " "
Мозырь, Минской, " " "
Мокшаны Пензенской, " " "
Мологa, Ярославской, " " "
Моршанскъ, Тамбов., Учрежд. " " и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Мосальскъ, Калужской, Отд. Государ. банка.
Москва, Московской, Учрежд. " " Московскій Торговый банкъ, Московск. Междун. Торг. банкъ, Московскій Купеческій банкъ, Московскій Учетный банкъ, Южно-Русскій Промыш. банкъ, Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка, Отд. Русск. для внѣш. торг. банка, Отд. Сѣвернаго банка, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка Отд. Спб. Междунар. Комм. банка, Отд. Русско-Китайскаго банка, Отд. Спб. Частнаго Комм. банка, Отд. Лионскаго Кредита.
Мстиславль, Могилевской, Отд. Государ. банка.
Муромъ, Владимірской, Учрежд. Государ. банка.
Мценскъ, Орловской, Отд. Государ. банка.
Мышкинъ Ярослав., " " "
Мѣховъ, Кѣлецкой, " " "
Наманганъ, Ферган., " " "
Нарва, С.-Петербургской, Конт. Псковскаго Комм. банка.
Наровчатъ, Пензенской, Отд. Государ. банка.
Нарымъ, Томской, " " " телегр. нѣтъ.
Нахичевань, Эриванской, Отд. Государ. банка.
Невель, Витебской, " " "
Нерехта, Костромской, " " "
Нерчинскъ, Забайкальской, " " "
Нешава, Варшавской, " " "
Нижнедѣвицкъ, Воронеж., " " "
Нижнеудинскъ, Иркутской, " " "
Нижній Ломовъ, Пензен., " " "
Нижн. Новгородъ Нижег., Учрежд. " " Нижегородскій Купеческій банкъ, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка и Отд. Русскаго для внѣш. торг. банка.
Нижнечирская Ст., Донской, Отд. Государ. банка.
Николаевская сл., Астрахан., " " "
Николаевскъ, Приморской, " " " и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Николаевскъ Самарской, Отд. Государ. банка.
Николаевъ, Херсон., Учрежд. " " , Отд. Одесскаго Учетнаго банка и Отд. Русскаго для внѣш. Торг. банка.
Никольскъ-Уссурійскій, Приморской, Отд. Гос. банка.
Никольскъ, Вологодской, " " "
Новгородъ, Новгородской, Учрежд. " "
Новгородъ-Сѣверскъ, Черниговской, " " "
Новая Александрія, Люблинской, " " "
Ново-Александровскъ, Ковенской, " " "
Ново-Сенаки, Кутаисской, " " "
Новый Баязетъ, Эриванской, " " "
Новогр.-Волынскъ, Волынской, " " "
Новогрудокъ, Минской, " " "
Новозыбковъ, Черниговской, " " " Отд. Минскаго Комм. банка и Отд. Орловскаго Комм банка.
Новая Ладога, С.-Петербургской, Отд. Госуд. банка.
Новая-Ушица, Подольской, " " "
Новоминскъ, Варшавской, " " "
Новомосковскъ, Екатеринославской, " " "
Новый Осколъ, Курской, " " "

Новорадомскъ, Петроковской, Отд. Государ. Банка.
Новоржевъ, Псковской, „ „ „
Новороссійскъ, Черноморской, Учрежд. „ „ „ Отд. Азовско-Донского Комм. банка и Отд. Русского для внѣш. торг. банка.
Новосиль, Тульской, Отд. Государ. банка.
Новоузенскъ, Самар., „ „ „
Новохоперскъ, Ворон., „ „ „
Новочеркаскъ, Донск., „ „ „ и Отд. Сѣвернаго банка.
Нолинскъ, Вятской, Отд. Государ. банка.
Нуха, Елисаветпол., „ „ „
Нѣжинъ, Черниг., „ „ „
Обоянь, Курской, „ „ „
Овручъ, Волынской, „ „ „
Одесса, Херсонской, Учрежд. „ „ „, Одесскій Учетный банкъ, Отд. Русскаго для внѣш. торг. банка, Отд. Южно-Русскаго Промыш. банка и Отд. Ліонскаго Кредита.
Одоевъ, Тульской, Отд. Государ. банка.
Олонецъ, Олонецкій, „ „ „
Ольгополь, Подол., „ „ „
Олькушъ, Кѣлецкой, „ „ „
Омскъ, Омской, Учрежд. „ „ и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Онега, Архангельской, Отд. Государ. банка.
Они, Кутаисской, „ „ „
Опатовъ, Радомской, „ „ „
Опочка, Псковской, „ „ „
Олочно, Радомской, „ „ „
Оргѣевъ, Бессарабской, „ „ „
Оренбургъ, Оренбург., Учрежд. „ „ „, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Орелъ, Орловской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Сѣвернаго банка.
Орловъ, Вятской, Отд. Государ. банка и Орловскій Комм. банкъ.
Орскъ, Оренбургской, Отд. Государ. банка.
Орша, Могилевской, „ „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Оса, Пермской, Отд. Государ. банка.
Осташковъ, Твер., „ „ „
Остеръ, Черниг., „ „ „
Островъ, Псков., „ „ „ и Отд. Псковскаго Комм. банка.
Острогожскъ, Воронежской, Отд. Государ. банка.
Острогъ, Волынской, „ „ „
Остроленка, Ломжинской, „ „ „
Оханскъ, Пермской, „ „ „
Ошмяны, Виленской „ „ „
Ошъ, Ферганской, „ „ „
Павловскъ, Воронежской, „ „ „
Павлоградъ, Екатеринослав., „ „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Павлодаръ, Семипалатинской, Отд., Государ. банка.
Пенза, Пензенской, Учрежд. „ „ и Отд. Московск. Междун. банка.
Перекопъ, Таврической, Отд. Государ. банка.
Перемышль, Калужской, „ „ „
Переясл.-Залѣсскій. Влад., „ „ „
Переяславъ, Полтавской, „ „ „
Пермь, Пермской, Учрежд. „ „ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Перновъ, Лифляндской, Отд. Государ. банка и Отд. Псковскаго Комм. банка.
Перовскъ, Сыръ-Дарьинской, Отд. Государ. банка.
Петергофъ, С.-Петербургской, „ „ „
Петроалександровъ, Сыръ-Дар., „ „ „
Петровскъ, Дагестанской, „ „ „
„ Саратовской, „ „ „
Петрозаводскъ, Олонецкой, „ „ „
Петроковъ, Петроковской, Учрежд. „ „
Петропавловскъ, Акмолинской, Отд. „ „
Пинега, Архангельск. „ „ „
Пинскъ, Минской, „ „ „ и Отд. Минскаго Комм. банка.
Пинчовъ, Кѣлецкой, Отд. Государ. банка.
Пирятинъ, Полтавской, „ „ „
Пишпекъ, Семирѣчен., „ „ „
Плоскъ, Варшавской, „ „ „
Плоцкъ, Плоцкой, Учрежд. Отд. Государ. Банка.
Повѣнецъ, Олонецкой, „ „
Подольскъ, Москов., „ „
Покровъ Владимірской, „ „ „
Полтава, Полтавской, Учрежд. „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Поневѣжъ, Ковенской, Отд. Государ. банка.
Порховъ, Псковской, „ „ „
Порѣчье, Смоленской, „ „ „
Поти, Кутаисской, „ „ „
Пошехонье, Ярослав., „ „ „
Прасковея, Ставропол., „ „ „
Праснышъ, Плоцкой, „ „ „
Пржевальскъ, Семирѣч., „ „ „
Прилуки, Полтавской, „ „ „ и Отд. Минскаго Комм. банка.
Пронскъ, Рязанской, Отд. Государ. банка.
Проскуровъ, Подол., „ „ „
Пружаны, Гроднен., „ „ „
Псковъ, Псковской, Учрежд. „ „ и Псковскій Комм. банкъ.
Пудожъ, Олонецкой, Отд. Государ. банка.
Пултускъ, Варшавской, „ „ „
Путивль, Курской, „ „ „
Пятигорскъ, Терской, „ „ „ съ 20 мая по 15 сентября.
Рава Петроковской, Отд. Государ. банка.
Радомъ, Радомской, Учр. „ „ и Отд. Лодзинскаго Торг. банка.
Радомысль, Кіевской, Отд. Государ. банка.
Радыминъ, Варшав., „ „ „
Раненбургъ, Рязанской, „ „ „
Ревель, Эстлянд., Учрежд. „ „ Балтійскій Торг.-Промыш. банкъ и Отд. Рижскаго Комм. банка.
Ржевъ, Тверской, Учрежд. Государ. банка.
Рига, Лифляндской, Отд. „ „ Рижскій Комм. банкъ и Рижскій Биржевой банкъ.
Ровно, Волынской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Минскаго Комм. банка.
Рогачевъ, Могилевскій, Отд. Государ. банка.
Романовъ-Борисоглѣбскъ, Ярославской, Отд. Государ. банка.
Ромны, Полтавской, Учрежд. Государ. банка.
Рославль, Смоленской, Отд. „ „
Россіены, Ковенской, „ „ „
Ростовъ, Донской, Учрежд. „ „ „, Ростовскій на Дону сельско-хозяйств. и промыш. банкъ, Ростовскій на Дону Купеческій банкъ, Отд. Азовско-Донского Комм. банка, Отд. Спб. Частн. Комм. банка и Отд. Спб. Частнаго Комм. банка.
Ростовъ, Ярославской, Отд. Государ. банка первыя три недѣли Великаго Поста только по телеграфу.
Руза, Московской. Отд. Государ. банка.
Рыбинскъ, Ярославской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Рыльскъ, Курской, Отд. Государ. банка.
Рыпинъ, Плоцкой, „ „ „
Рѣжица, Витебской, „ „ „
Рѣчица, Минской, „ „ „
Ряжскъ, Рязанской, „ „ „
Рязань, Рязан., Учрежд. „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Сальяны, Бакинской, Отд. Государ. банка.
Самаркандъ, Самаркандской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Самара, Самарской Учрежд. Государ. банка, Волжско-Камскаго Комм. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Сандомиръ, Радомской, Отд. Государ. банка.
С.-Петербургъ, С.-Петербургской, Учрежд. Государ. банка, Волжско-Камскій Комм. банкъ, Спб. Международный Комм. банкъ, Спб. Частный Комм. банкъ, Спб. Московскій Комм. банкъ, Спб. Учетный и Ссудный банкъ, Сѣверный банкъ Русскій для внѣш. торг. банкъ, Русск. Торгово-Промыш. Комм. банкъ, Русско-Китайскій банкъ, Отд. Московск. Купеческаго банка, Отд. Варшавскаго Комм. банка, Отд. Сибирскаго Торг. банка и Отд. Ліонскаго Кредита.
Сапожокъ, Рязанской, Отд. Государ. банка.

Саранскъ, Пензенской, Отд. Государ. Банка и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Сарапуль, Вятской, Учрежд. Государ. банка.
Саратовъ, Саратовской, Отд. „ „ „ Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка, Отд. Русскаго для внѣш. торг. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Свіяжскъ, Казанской, Отд. Государ. банка.
Свѣнцяны, Виленской, „ „ „
Себежъ, Витебской, „ „ „
Севастополь, Тавр., Учр. „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Сейны, Сувалкской, Отд. Государ. банка.
Семеновъ, Нижегор., „ „ „
Семипалатинскъ, Семипалатинской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Сенгилей, Симбирской, Отд. Государ. банка.
Сергачъ, Нижегород., „ „ „
Сердобскъ, Саратов., „ „ „
Серпецъ, Плоцкой, „ „ „
Серпуховъ, Москов., „ „ „
Сигнахъ, Тифлисской, „ „ „
Симбирскъ, Симбир., Учрежд. „ „ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Симферополь, Таврической, Отд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Сквира, Кіевской, Отд. Государ. банка.
Скерневицы, Варшавской, Отд. Государ. банка.
Скопинъ, Рязанской, „ „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Славянскъ, Харьковской, Отд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Слободскъ, Вятской, Отд. Государ. банка.
Слонимъ, Гроднен., „ „ „
Слупцы, Калишской, „ „ „
Слуцкъ, Минской, „ „ „
Смоленскъ, Смолен., Учрежд. „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Соколка, Гродненской, Отд. Государ. банка.
Соколовъ, Сѣдлецкой, „ „ „
Солигаличъ, Костром., „ „ „
Соликамскъ, Пермской, „ „ „
Сальвычегодскъ, Волог., „ „ „
Сороки, Бессарабской, „ „ „
Сосница, Черниговской, „ „ „
Сочи, Черноморской, „ „ „
Спасскъ, Казанской, „ „ „
„ Рязанской, „ „ „
„ Тамбовской, „ „ „
Срѣтенскъ, „ Русско-Китайскаго банка и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Ставрополь, Ставропольской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Ставрополь, Самарской, Отд. Государ. банка.
Старица, Тверской „ „ „
Старобѣльскъ, Харьков., „ „ „
Стародубъ, Черниговской, „ „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Староконстантиновъ, Волынской, Отд. Государ. банка,
Старый Осколъ, Курской, „ „ „
Старая Русса, Новгородской, „ „ „
Стерлитаманъ, Уфимской, „ „ „
Стопница, Кѣлецкой, „ „ „
Сувалки, Сувалкской, „ „ „
Суджа, Курской, „ „ „
Судогда, Владимірской, „ „ „
Суздаль, Владимірской, „ „ „
Сумы, Харьковской, Учрежденіе „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Суражъ, Черниговской, Отд. Государ. банка.
Сухумъ, Кутаисской, „ „ „
Сызрань, Симбирской, Учр. „ „ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Сычовка, Смоленской, Отд. Государ. банка.
Сѣвскъ, Орловской, „ „ „
Сѣдлецъ, Сѣдлецкой, „ „ „
Сѣнно, Могилевской, „ „ „
Сѣрадзь, Калишской, „ „ „
Таганрогъ, Донской, Учрежд. „ „ Азовско-Донской Комм. банкъ и Отд. Спб. Учетнаго и Ссуднаго банка.
Тальсенъ, Курляндской, Отд. Государ. банка.
Тамбовъ, Тамбовской, Учрежд. „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Тара, Тобольской, Отд. Государ. банка.
Тараща, Кіевской, „ „ „
Таруса, Калужской, „ „ „
Ташкентъ, Сыръ-Дарьинской. Учрежд. Государствен. банка, Средне-Азіатскій банкъ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Тверь, Тверской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Сѣвернаго банка.
Тегеранъ, Персія, Отд. Москов. Междун. Торг. банка.
Телавъ, Тифлисской, Отд. Государ. банка,
Тельши, Ковенской, „ „ „
Темиръ-Ханъ-Шура, Дагестанской, Отд. Госуд. банка.
Темниковъ, Тамбовской, „ „ „
Темрюкъ, Кубанской, „ „ „
Тетюшы, Казанской, „ „ „
Тимъ, Курской, „ „ „
Терасполь, Херсонской, „ „ „
Тифлисъ, Тифлисской, Учрежд. „ „ „ Тифлисскій Комм. банкъ и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Тихвинъ, Новгородской, Отд. Государ. банка.
Тобольскъ, Тобольской, Учр. „ „
Троицко-Савскъ, Забайк. Отд. „ „
Томашевъ, Люблинской, „ „ „
„ Петроков., Учр. „ „ „
Томскъ, Томской, „ „ „ Отд. Русско-Китайскаго банка и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Торжокъ, Тверской, Отд. Государ. банка.
Торопецъ, Псковской, „ „ „
Тотьма, Вологодской, „ „ „
Троицкъ, Оренбург., „ „ „ и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Троки, Виленской, Отд. Государ. банка.
Трубчевскъ, Орлов., „ „ „
Туапсе, Черноморск., „ „ „
Тула, Тульской, Учрежд. „ „ Отд. Московск. Междун. Торг. банка и Отд. Москов. Учетнаго банка.
Турекъ, Калишской, Отд. Государ. банка.
Туринскъ, Тобол., „ „ „
Тюкалинскъ, Тобол., „ „ „
Тюмень, „ Учр. „ „ и Отд. Сибирскаго Торг. банка.
Угличъ, Ярославской, Отд. Государ. банка.
Умань, Кіевской, „ „ „ и Отд. Русско-Торгово-Промыш. Комм. банкъ.
Уральскъ, Уральской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Русск. Торгово-Промыш. Комм. банка.
Уржумъ, Вятской, Отд. Государ. банка.
Урюпинская ст., Донской, Отд. Государ. банка.
Усмань, Тамбовской, „ „ „
Устькаменогорскъ, Семип., „ „ „
Усть Медвѣдицкая, Донск., „ „ „
Усть Сысольскъ, Вологод., „ „ „
Усть Цильма, Архангел., „ „ „
Устюжна, Новгородской, „ „ „
Уфа, Уфимской, Учрежд. „ „ „ и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Фатежъ, Курской, Отд. Государ. банка.
Фелинъ, Лифлянд. „ „ „
Хабаровскъ, Приморской, Учрежд. Государ. банка и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Харьковъ, Харьковской, Учрежд. Государ. банка, Харьковскій Торговый банкъ, Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка, Отд. Азовско Донского Комм. банка и Отд. Спб. Междун. Комм. банка.
Хвалынскъ, Саратовской, Отд. Государ. банка.
Херсонъ, Херсонской, Учрежд. „ „ и Отд. Орловскаго Комм. банка.
Ходжентъ, Самаркандской, Отд. Государ. банка.
Холмогоры, Архангел., „ „ „
Холмъ, Люблинской, „ „ „
„ Псковской, „ „ „
Ханская Ставка, Астрахан., „ „ „
Хоролъ, Полтавской, „ „ „
Хотинъ, Бессарабской, „ „ „
Царевококшайскъ Казан., „ „ „

Царевъ, Астраханской. Отд. Государ. Банка.
Царицынъ, Саратовской. Учрежд. „ „ и Отд. Азовско-Донского Комм. банка и Отд. Волжско-Камскаго Комм. банка.
Царское Село, С.-Петербургской, Отд. Госуд. банка.
Цивильскъ, Казанской, „ „ „
Цѣхановъ, Плоцкой, „ Государ. банка.
Чаусы, Могилевской, „ „ „
Чарджуй, Закаспійской, „ „ „
Чебоксары, Казанской, „ „ „
Челябинскъ, Оренбург., Учр. „ „ и Отд. Московск. Междун. Торг. банка.
Чембаръ, Пензенской, Отд. Государ. банка.
Ченстохово, Петроков., Учр. „ „ и Отд. Варшавскаго банка.
Чердынь, Пермской, Отд. Государ. банка.
Череповецъ, Новгор., „ „ „
Чериковъ, Могилев., „ „ „
Черкасы, Кіевской, „ Орловскаго Комм. банка и Отд. Минскаго Комм. банка.
Черниговъ, Черниговской, Учрежд. Государ. банка.
Черный Яръ. Астраханской, Отд. „ „
Чернь, Тульской, „ „ „
Чигиринъ, Кіевской, „ „ „
Чимкентъ, Сыръ-Дарьинской, „ „ „
Чистополь, Казанской, Учрежд. „ „
Чита, Забайкальской, „ „ „ и Отд. Русско-Китайскаго банка.
Чухлома, Костромской, Отд. Государ. банка.
Шавли, Ковенской, „ „ „
Шадринскъ, Пермской, „ „ „
Шацкъ, Тамбовской, „ „ „
Шемаха, Бакинской, „ „ „
Шенкурскъ, Архангел., „ „ „
Шлиссельбургъ, Спб., „ „ „
Шостен. зав., Черн., „ „ „
Шуя, Владимірской. „ „ „
Шулаверы, Тифлисской, „ „ „
Шуша, Елизаветпол., „ „ „
Щигры, Курской, „ „ „
Щучинъ, Ломжинской, „ „ „
Эривань, Эриванской, Учрежд. „ „ и Отд. Тифлисскаго Комм. банка.
Юзовка, Екатеринославской, Учрежд. Госуд. банка и Отд. Азовско-Донского Комм. банка.
Юрьевецъ-Повольскій, Костромской, Отд. Гос. банка.
Юрьевъ-Польскій, Владимірской, „ „ „
Юрьевъ, Лифляндской, Отд. Псковскаго Комм. банка.
Юхновъ, Смоленской, Отд. Государ. банка.
Ядринъ, Казанской, „ „ „
Якобштадтъ, Курлянд., „ „ „
Якутскъ, Якутской, „ „ „
Ялта, Таврической, „ „ „ Съ 26 мая по 1 ноября.
Ялуторовскъ, Тобольской, Отд. Государ. банка.
Ямбургъ, С.-Петербург., „ „ „
Ямполь, Подольской, „ „ „
Яновъ, Люблинской, „ „ „
„ Сѣдлецкой, „ „ „
Яранскъ, Вятской, „ „ „
Яренскъ, Вологодской, „ „ „
Ярославль, Ярославской, „ „ „ и Отд. Московск. Междун. Торгов. банка.
Ѳеодосія, Таврической, Учрежд. Государ. банка и Азовско-Донского Комм. банка.

Пересылка денегъ за границу.

2728. **Пересылка русскихъ денегъ за границу**—(кредитныхъ) крайне невыгодна и сопряжена съ формальностями и тратой лишняго времени, тчно также невыгодна пересылка купленныхъ здѣсь въ банкѣ иностранныхъ денегъ, тѣмъ болѣе, что при постоянныхъ сношеніяхъ нашихъ банковъ съ заграницей, начиная съ Государственнаго банка и кончая мелкой банкирской конторой, подобная пересылка является лишней. Если требуется послать деньги за границу нужно въ любомъ банкѣ купить переводъ, т. е. чекъ на банкъ или банкира того города, куда деньги нужно послать. Чекъ этотъ высылается заказнымъ письмомъ лицу или учрежденію, кому пересылаются деньги, которые безъ всякихъ затрудненій и хлопотъ получатъ сумму, указанную въ чекѣ. Если нужно почему либо сохранить прочное доказательство, что деньги посланы, берутъ чекъ на свое имя, а на оборотѣ чека пишутъ: заплатите по приказу NN. Валюту получилъ. Спб., число, годъ и свою подпись.

По нѣмецки: Für mich an die Ordre desH-n..... Werth erhalten.
St. Petersburg ..... 19.....

По французски: Payer á l'ordre.....
.....
Valeur reçue .....
St. Pétersbourg.....19.....

По англійски: Pay to the Order of.....
Value received .....
St. Petersburg the.....19.....

Переводы черезъ банки или банкирскіе дома можно получать почти на всѣ заграничные города не исключая даже небольшихъ, въ послѣднемъ случаѣ переводъ обходится только нѣсколько дороже.

2729. **Объясненіе и способъ перевода русскихъ денегъ на иностранныя.**—Курсъ вексельный, который ежедневно печатается въ газетахъ, и есть курсъ на иностранныя деньги, или иностранную валюту; такимъ терминомъ обозначаютъ вообще деньги, когда онѣ служатъ предметомъ биржевой сдѣлки. Курсъ обозначается трехмѣсячный, а также на чеки при покупкѣ перевода на заграницу банкъ расчитываетъ стоимость по курсу чековъ.

Какъ перевести русскія деньги на иностранныя.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА РУССКИХЪ И ИНОСТРАННЫХЪ МОНЕТЪ.

СТРАНЫ.	ЗОЛОТАЯ ВАЛЮТА.	Руб.	Коп.	Мар.	Пф.	Гул.	Крц.	Фр.	Сант.
Австрія	1 гульденъ в 100 крейцеровъ	—	61¾	2	—	1	—	2	50
Австралія	1 £ стерл. въ 20 s. (миллингъ) по 12 d (пенсъ)	6	28½	20	43	10	21	25	54
Аравія	1 мокатъ въ 80 каб.	1	09½	3	55	1	77	4	42
Аргентинск. респ.	1 песо въ 100 сант.	1	25	4	—	2	—	5	—
Бельгія	1 франкъ въ 100 сант.	—	25	—	80	—	40	1	—
Бирма	1 тикалъ въ 2 фуанкъ въ 2 сонга	—	75	2	46	1	23	3	07
Боливія	1 боливіано въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Бразилія	1 мильрейсъ въ 1000 рейсъ	—	62½	2	02	1	01	2	53
Великобританія	1 £ стерл. въ 20 s въ 12 d.	6	28½	20	43	10	21	25	54
Венецуэла	1 боливіано въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Гаити	1 піастеръ въ 100 центавосъ	1	31	4	25	2	12	5	31
Германія	1 марка въ 100 пфенниговъ	—	31	1	—	—	50	1	25
Голландія	1 гульденъ въ 100 сант.	—	52½	1	69	—	84	2	11
Греція	1 драхма въ 100 лепта	—	25	—	80	—	40	1	—
Данія	1 крона въ 100 öре	—	25½	1	12½	—	56	1	41
Доминик. респ.	1 песо въ 100 центавосъ	1	36	4	35	2	17	5	44
Египетъ	1 піастеръ въ 100 пара въ 2½ аспера	—	06¼	—	21	—	10	—	26
Экуадоръ	1 песо въ 100 реалесъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Индія (Брит.)	1 рупія въ 16 анасъ въ 12 піесъ	—	59¼	1	92	—	96	2	40
Испанія	1 песета въ 100 центимосъ	—	25	—	80	—	40	1	—
Италія	1 лира въ 100 центезимъ	—	25	—	80	—	40	1	—
Китай	1 таэлъ въ 100 кать	1	98	6	41	3	20	8	01
Колумбія	1 песо въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Либерія	1 долларъ въ 100 цент.	1	29½	4	20	2	10	5	25
Люксембургъ	1 франкъ въ 100 сант.	—	25	—	80	—	40	1	—
Марокко	1 піастеръ въ 15 унцы.	1	25	4	—	2	—	5	—
Мексика	1 песо въ 100 центавосъ	1	34½	4	36	2	18	5	45
Норвегія	1 крона въ 100 öре	—	35½	1	12½	—	56	1	41
Парагвай	1 піастеръ въ 100 сант.	1	25	4	—	2	—	5	—
Персія	1 томанъ въ 10 кранъ въ 1000 дин.	2	50	8	—	4	—	10	—
Перу	1 соль въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Португалія	1 мильрейсъ въ 1000 рейсъ	1	39½	4	53	2	26	5	66
Россія	1 рубль въ 100 коп.	1	—	3	24	1	62	4	05
Румынія	1 лей въ 100 бани	—	25	—	80	—	40	1	—
Сербія	1 динаръ въ 100 пара	—	25	—	80	—	40	1	—
Сіамъ	1 бат. 4 салунгъ въ 2 фуангъ	—	78½	2	55	1	27	3	19
Сѣв.-Ам. Соед. Шт.	1 долларъ въ 100 цент.	1	29½	4	20	2	10	5	25
Триполи	1 піастеръ въ 100 пара въ 3 аспера	—	05½	—	19	—	09	—	24
Турція	1 піастеръ въ 40 пара въ 3 аспера	—	05½	—	19	—	09	—	24
Уругвай	1 песо въ 100 центезимосъ	—	25	—	80	—	40	1	—
Франція	1 франкъ въ 100 сант.	—	25	—	80	—	40	1	—
Цейлонъ	Кромѣ Великобр. вл.—1 рупія	—	50¼	1	92	—	96	2	40
Центр. Америка	1 песо въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Чили	1 песо въ 100 центавосъ	1	25	4	—	2	—	5	—
Швеція	1 крона въ 100 öре	—	35½	1	12¼	—	56	1	41
Швейцарія	1 франкъ въ 100 раппъ	—	25	—	80	—	40	1	—
Японія	1 іенъ въ 100 зенъ	1	3	4	41	2	20	5	51

За единицу при курсахъ принимаются обыкновенно 100 марокъ, франковъ, гульденовъ и т. п., только при фунтахъ стерлинговъ за единицу принимаются 10 фунтовъ. Курсъ обозначаетъ, сколько стоитъ эта единица на русскія деньги, такъ-что если читаютъ, что курсъ на марки 46 р. 30 к., это значитъ что 100 германск. марокъ стоятъ 46 р. 30 к., также и относительно франковъ и другихъ денегъ.

Примѣры: 1) сколько можно получить чекомъ германскихъ марокъ за 125 р. 55 к. при курсѣ на чеки 46 р. 30 к.—слѣдуетъ умножить количество денегъ на сто и раздѣлить на курсъ.

$$\frac{125.55\ 100}{46.30} = 271 \text{ мар. } 20 \text{ пф.}$$

2) Сколько можно получить чекомъ франковъ на 107 р. 40 к. при курсѣ на чекѣ 37.70. Поступая, какъ выше указано:

$$\frac{10740\ 100}{3770} = 274 \text{ ф. } 90 \text{ сан.}$$

3) Сколько можно получить чекомъ фунтовъ стерлинговъ за 342 р. 70 к. при курсѣ на чеки 94·70? Слѣдуетъ умножить количество денегъ на десять и раздѣлить на курсъ до перваго остатка; цифры частнаго будутъ обозначать фунты; остатокъ надо умножить на двадцать и дѣлить на курсъ, новое частное покажетъ количество шиллинговъ; остатокъ надо умножить на 12 и дѣлить на курсъ и это частное покажетъ количество пенсовъ.

$$\frac{342\cdot70\times10}{94\cdot70}=36 \text{ ф. } 3 \text{ шил. } 9 \text{ пенс.}$$

4) Сколько стоитъ переводъ на 267 германскихъ марокъ по курсу 46·30? Слѣдуетъ умножить число марокъ на курсъ и раздѣлить на сто.

$$\frac{267\times46\cdot30}{100}=123 \text{ р. } 62 \text{ к.}$$

5) Сколько стоитъ переводъ на 405 ф. 70 сант. по курсу 37·70. Поступая, какъ выше указано

$$\frac{405\cdot70\cdot37\cdot70}{100}=152\cdot95.$$

6) Сколько стоитъ переводъ на 22 ф. 11 шил. и 4 пенса по курсу 94·70? Слѣдуетъ шиллингъ и пенсы привести къ десятичнымъ долямъ фунта и, прибавивъ ихъ къ числу фунтовъ въ видѣ десятичныхъ знаковъ, умножить на курсъ и раздѣлить на десять

11 ш.: 20=0,55 фун. 4 пен.: 20×12 = 0,0166 фунта.

$$\frac{22,5666\times94\cdot70}{10}=213 \text{ р. } 71 \text{ к.}$$

При покупкѣ наличныхъ иностранныхъ денегъ банкъ беретъ за нихъ дороже того же количества иностранныхъ денегъ въ видѣ чека, потому-что къ курсу ихъ банкъ или банкиръ прибавляетъ стоимость почтовыхъ расходовъ при полученіи имъ изъ заграницы денегъ и кромѣ того потому, что наличныя иностранныя деньги, въ ожиданіи продажи ихъ, лежатъ у него въ кассѣ безъ движенія. Поэтому, уѣзжая заграницу, не практично покупать въ Россіи наличныя иностранныя деньги; выгоднѣе и гораздо удобнѣе купить ихъ въ видѣ чека на заграничный банкъ или банкира того города, куда ѣдутъ, за исключеніемъ небольшой суммы мелкихъ денегъ, потребной для расходовъ на поѣздкѣ.

Уѣзжая на болѣе или менѣе продолжительное время заграницу, при томъ, какъ это часто бываетъ, въ разные города, нужно запасаться кредитивными письмами.

2730. **Кредитивъ** состоитъ въ томъ, что русскій банкиръ или банкъ даетъ на руки письмо, адресованное на банкировъ тѣхъ мѣстъ, куда вы уѣзжаете или гдѣ думаете побывать заграницей. Въ этомъ письмѣ указывается, чтобы вамъ при предъявленіи письма открыли за счетъ выдавшаго письмо банкира или банка кредитъ на извѣстную сумму денегъ: франковъ, марокъ, гульденовъ или другихъ, размѣръ которой указанъ въ письмѣ.

Подобнаго рода письма представляютъ громадное удобство.—Брать съ собою за границу русскія деньги неудобно, потому что мѣнять ихъ заграницей невыгодно, наконецъ и непріятно, и опасно возить ихъ постоянно съ собою; запасаться въ Россіи иностранными деньгами также неудобно: дорого стоитъ и также опасно имѣть ихъ всегда при себѣ; наконецъ, вамъ, находясь уже заграницей, вздумалось изъ австрійскаго города поѣхать въ Германію, тамъ ужъ гульденами неудобно расплачиваться и если, уѣзжая заграницу, вы взяли съ собой только гульдены, то придется мѣнять ихъ. Брать съ собою вмѣсто денегъ чеки на иностранныхъ банкировъ также неудобно: вы имѣли въ виду быть въ Монтре, а попали въ Женеву, а въ Женевѣ чекъ банкира Монтре можетъ быть и не принятъ. Между тѣмъ, при кредитивномъ письмѣ вы освобождаетесь отъ этихъ неудобствъ. При полученіи его въ Россіи вы можете указать сколько угодно любыхъ заграничныхъ городовъ, письмо адресовано будетъ на банкировъ всѣхъ этихъ городовъ, такимъ образомъ вы не связаны съ мѣстомъ, куда Вы намѣревались поѣхать,—затѣмъ

вы освобождаетесь отъ опасности возить съ собою значительное количество денегъ. Потеря письма также не влечетъ за собою особыхъ непріятностей, такъ какъ кредитивъ именной и, при полученіи его, вы оставляете въ банкѣ, откуда берете кредитивъ, свои подписи въ такомъ количествѣ, на сколько городовъ онъ адресованъ; во всѣ эти города, указанные въ письмѣ, банкиромъ подписи эти разсылаются, такъ что другой по потерянному кредитиву получить деньги не можетъ.

Кредитивъ представляетъ еще и слѣдующія выгоды: за кредитъ, который русскій банкиръ открываетъ вамъ заграницей, деньги уплачиваются не тотчасъ а разсчетъ русскимъ банкиромъ производится тогда, когда онъ получаетъ отъ заграничнаго банкира, у котораго онъ васъ аккредитовалъ, извѣщеніе о томъ, что имъ выдана по кредитиву часть денегъ,—получивъ это извѣщеніе, онъ разсчитываетъ деньги по курсу этого дня; затѣмъ имѣя право брать по этому письму частями указанную въ немъ сумму и при часто мѣняющемся курсѣ, вы можете, когда курсъ высокъ (на иностранныя деньги), взять меньше, когда онъ ниже—взять больше; русскаго же банкира за выдачу такого письма вы обезпечиваете оставленіемъ у него денегъ или процентныхъ бумагъ.

Можно брать кредитивъ и на русскіе города. Если нужно побывать во многихъ городахъ то лучше брать кредитивное письмо на эти города вмѣсто того, чтобы возить деньги съ собой. Вопервыхъ выигрываютъ % на деньги, которыя могутъ лежать на текущемъ счету въ томъ банкѣ, отъ котораго получаютъ кредитивъ; положимъ вы не сразу возьмете всѣ деньги, указанныя въ кредитивѣ, а въ разное время небольшими частями, напр. изъ 5.000 руб. кредитива, вамъ черезъ 5 дней послѣ полученія его понадобились 500 р., черезъ 10 дней еще 500 р. и т. д. значитъ на текущемъ счетѣ у васъ 5 дней, лежали 5.000 10 дней лежали 4.500 и т. д., текущіе проценты идутъ въ вашу пользу, банкъ считаетъ выданными деньги только съ того дня, когда онъ получилъ извѣщеніе о выдачѣ. Вовторыхъ, вы избавлены отъ опасности быть обокраденнымъ въ дорогѣ или потерять деньги.

Заканчивая этимъ нашъ очеркъ денежныхъ операцій, производимыхъ банками, мы укажемъ еще, какъ мы уже сказали въ нашемъ предисловіи, еще на одинъ способъ сбереженія денегъ и обезпеченія старости или же своихъ наслѣдниковъ на случай смерти, а именно о страховомъ дѣлѣ.

Страховое дѣло.

Страхованіе жизни, являющееся однимъ изъ совершеннѣйшихъ видовъ народнаго обезпеченія, начинаетъ понемногу завоевывать себѣ симпатіи въ средѣ русскаго общества, хотя, къ сожалѣнію, эта благодѣтельная страховая отрасль распространяется у насъ все еще очень медленно, въ особенности по сравненію съ другими культурными странами.

Желая ознакомить нашихъ читателей съ сущностью этого рода операцій, мы ограничимся разсмотрѣніемъ лишь главныхъ его выводовъ и представимъ нѣсколько приблизительныхъ таблицъ взиманія страховой преміи. Основными, типичными комбинаціями страхованій жизни являются: во-первыхъ, страхованіе капиталовъ на случай смерти; во-вторыхъ, страхованіе капиталовъ же на дожитіе.

2731. **Страхованіе на случай смерти.** Сущность страхованія на случай смерти сводится къ слѣдующему: лицо, желающее обезпечить свою семью

или близкихъ на случай своей преждевременной смерти, вноситъ въ страховое общество ежегодную плату (премію), за что общество гарантируетъ выгодопріобрѣтателямъ (т. е. лицамъ, въ пользу которыхъ заключено страхованіе) извѣстный капиталъ, уплачиваемый имъ немедленно послѣ смерти застрахованнаго лица, когда бы послѣдняя ни случилась, хотя бы на другой день по полученіи отъ Общества страховаго полиса. Понятно, что другой способъ сбереженій не можетъ замѣнить страхованія на случай смерти, такъ какъ для обыкновенныхъ сбереженій нуженъ цѣлый длинный рядъ лѣтъ, чтобы составить изъ этихъ сбереженій капиталъ; слѣдовательно, страхованіе на случай смерти является необходимымъ условіемъ для всякаго предусмотрительнаго человѣка, желающаго непремѣнно обезпечить капиталомъ свою семью, и намъ кажется, каждый, у кого есть близкіе, нуждающіеся въ его помощи, нравственно обязанъ воспользоваться помощью страхованія.

Такъ какъ при назначеніи размѣра страховой преміи принимается во вниманіе вѣроятная продолжительность жизни страхуемаго лица, то, естественно, чѣмъ человѣкъ моложе, тѣмъ дешевле приходится ему платить ежегодную премію, такъ какъ страховое общество разсчитываетъ, на основаніи таблицъ смертности, что такой человѣкъ проживетъ, а слѣдовательно и проплатитъ, большее число лѣтъ. По этому наиболѣе благопріятнымъ періодомъ для заключенія страхованія на случай смерти слѣдуетъ признать 25—45 лѣтній возрастъ, совпадающій, въ большинствѣ случаевъ, со временемъ женитьбы.

Страхованіе на случай смерти можетъ быть заключено съ условіемъ уплаты преміи въ теченіе всей жизни или же съ условіемъ уплаты преміи лишь въ теченіе извѣстнаго періода: 10, 15 или 20 лѣтъ; чѣмъ длиннѣе періодъ взноса премій, тѣмъ размѣръ послѣднихъ дешевле. Этотъ видъ обезпеченія заслуживаетъ особеннаго вниманія со стороны всѣхъ лицъ свободныхъ профессій, т. е. добывающихъ средства къ жизни исключительно своимъ личнымъ трудомъ.

2732. **Страхованіе на дожитіе.** Второй видъ страхованія жизни — это страхованіе на дожитіе, т. е. страхованіе капитала, уплачиваемаго при жизни застрахованнаго лица чрезъ извѣстное число лѣтъ. Примѣрами могутъ служить: страхованіе себѣ капитала на старость и страхованіе капитала малолѣтнимъ дѣтямъ — дочерямъ для приданаго или сыновьямъ при достиженіи ими совершеннолѣтія. Въ сущности страхованіе на дожитіе замѣняетъ собою сберегательную кассу или помѣщеніе сбереженій въ процентныя бумаги, при чемъ, однако, имѣетъ за собою слѣдующее преимущество: при всякомъ иномъ способѣ сбереженій остается свобода — или въ любой моментъ прекратить откладываніе сбереженій, или даже тратить то, что уже накоплено. Страхованіе же является прекраснымъ побужденіемъ къ постоянству, и опытъ показываетъ, что, благодаря именно страхованію, образуются такія крупныя сбереженія, какія никогда не могутъ получиться инымъ путемъ.

Здѣсь умѣстно упомянуть о такъ называемомъ смѣшанномъ страхованіи, составляющемъ соединеніе обыкновеннаго страхованія на случай смерти со страхованіемъ на дожитіе. При смѣшанномъ страхованіи Общество обезпечиваетъ капиталъ, уплачиваемый или самому застрахованному лицу по достиженіи имъ извѣстнаго возраста, или его семьѣ, въ случаѣ его преждевременной смерти, причемъ уплата преміи во всякомъ случаѣ прекращается со дня смерти застрахованнаго.

По сравненію съ обыкновеннымъ страхованіемъ на случай смерти премія за смѣшанное страхованіе дороже, но за то выгода, пріобрѣтаемая страхующимися, гораздо существеннѣе, такъ какъ полисъ

обезпечиваетъ семью капиталомъ на то время, когда она болѣе всего въ немъ нуждается и даетъ самому застрахованному возможность создать для себя безбѣдное существованіе въ то время, когда его физическія и умственныя силы станутъ менѣе производительными.

Этимъ мы окончимъ нашъ краткій очеркъ страховаго дѣла, причемъ замѣтимъ только, что есть еще много второстепенныхъ видовъ страхованія капиталовъ и что при всѣхъ этихъ страхованіяхъ установлены большинствомъ Страховыхъ Обществъ, для облегченія страхователей, слѣдующія льготы: выдача ссудъ подъ полисы, выкупы полисовъ, уменьшеніе страховыхъ суммъ и безплатные (редуцированные) полисы. При временномъ матеріальномъ затрудненіи, дѣлающемъ невозможнымъ дальнѣйшій платежъ премій, страхователь можетъ подъ свой полисъ взять ссуду изъ Страховаго Общества за небольшіе проценты, что даетъ ему возможность безостановочно продолжать уплату премій. Если же матеріальное положеніе страхователя настолько ухудшилось, что онъ не въ состояніи продолжать страхованія, то онъ: 1) или оканчиваетъ совершенно разсчеты съ Обществомъ, получая обратно часть внесенныхъ имъ премій, т. е. Общество выкупаетъ у него полисъ; 2) или уменьшаетъ сумму первоначально застрахованнаго капитала, также получая при этомъ отъ Общества въ возвратъ часть внесенной преміи за разницу застрахованнаго капитала; 3) или, наконецъ, получаетъ отъ Общества страховой полисъ на уменьшенную сумму сообразно тому, сколько уже внесено имъ денегъ въ Общество, при чемъ по такому полису уже никакихъ взносовъ не надо дѣлать. Такимъ образомъ, существуетъ нѣсколько способовъ для устраненія того существеннаго неудобства страхованій жизни, сравнительно съ другими родами сбереженій, что при страхованіи жизни застрахованное лицо принимаетъ на себя обязательство уплачивать страховому Обществу ежегодно опредѣленную сумму и является возможность, не терять уже сдѣланныхъ взносовъ.

Въ заключеніе мы должны сказать, что приведенныя нами таблицы только приблизительныя и что у каждаго Общества имѣются свои особенности и свои выгоды, такъ что желающему застраховать свою жизнь слѣдуетъ обратиться за полученіемъ подробныхъ тарифовъ къ разнымъ Обществамъ или ихъ агентамъ и, путемъ сравненія, выбрать себѣ самыя выгодныя и подходящія условія.

Приблизительная таблица

страхованія капитала въ 1000 рублей на случай смерти съ уплатою премій въ продолженіи всей жизни.

Возрастъ.	Ежегодная премія.		Возрастъ.	Ежегодная премія.	
	руб.	коп.		руб.	коп.
21	19	80	41	34	90
22	20	20	42	36	20
23	20	80	43	37	40
24	21	30	44	38	80
25	21	90	45	40	20
26	22	40	46	42	—
27	23	—	47	44	—
28	23	60	48	46	—
29	24	30	49	48	20
30	25	—	50	50	60
31	25	70	51	52	80
32	26	50	52	55	20
33	27	20	53	57	70
34	28	10	54	60	30
35	28	90	55	63	10
36	29	80	56	65	90
37	30	70	57	68	80
38	31	70	58	71	80
39	32	70	59	74	90
40	33	80	60	78	10

Примѣръ. Лицо 30 лѣтъ желаетъ застраховать на случай своей смерти капиталъ въ 1.000 руб. для жены, или вообще для какого нибудь лица. Согласно вышеозначенной таблицѣ въ 30-ти лѣтнемъ возрастѣ платится по 25 р. съ 1.000 руб. За это страхователь пріобрѣтаетъ полную увѣренность, что, въ случаѣ его смерти, страховой капиталъ будетъ выданъ его наслѣдникамъ или какому бы то ни было законному владѣльцу его полиса, т. е, страховаго договора.

Приблизительная таблица

страхованія капитала въ 1000 рублей на случай смерти съ платежемъ премій въ опредѣленное число лѣтъ.

Возрастъ.	Премія, вносимая въ продолженіе: 5 лѣтъ.	6 лѣтъ.	7 лѣтъ.	8 лѣтъ.	9 лѣтъ.	10 лѣтъ.	11 лѣтъ.	12 лѣтъ.	13 лѣтъ.	14 лѣтъ.	15 лѣтъ.	16 лѣтъ.	17 лѣтъ.	18 лѣтъ.	19 лѣтъ.	20 лѣтъ.	Возрастъ.
	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	
21	82 90	70 60	61 80	55 30	50 20	46 20	42 90	40 10	37 80	35 90	34 20	32 70	31 40	30 30	29 30	28 40	21
22	84 20	71 80	62 80	56 20	51 —	46 90	43 60	40 80	38 20	36 50	34 80	33 30	32 —	30 90	29 80	28 90	22
23	85 70	73 —	63 90	57 20	51 90	47 80	44 40	41 50	38 90	37 10	35 40	33 90	32 60	31 40	30 40	29 40	23
24	87 20	74 20	65 —	58 20	52 80	48 60	45 20	42 30	39 60	37 80	36 —	34 50	33 20	32 —	31 —	30 —	24
25	88 70	75 50	66 20	59 20	53 80	49 50	46 —	43 10	40 30	38 50	36 70	35 20	33 80	32 60	31 60	30 60	25
26	90 30	76 90	67 40	60 30	54 80	50 40	46 80	43 90	41 10	39 20	37 40	35 90	34 50	33 20	32 20	31 20	26
27	91 90	78 30	68 70	61 40	55 80	51 40	47 70	44 70	42 00	40 00	38 20	36 70	35 20	33 90	32 80	31 80	27
28	93 60	79 80	70 —	62 40	56 90	52 40	48 60	45 60	42 80	40 80	39 00	37 40	35 90	34 50	33 30	32 30	28
29	95 40	81 30	71 30	63 80	58 —	53 40	49 60	46 50	43 70	41 60	39 80	38 20	36 70	35 20	33 90	32 80	29
30	97 20	82 80	72 60	65 —	59 10	54 40	50 60	47 40	44 70	42 60	40 80	39 00	37 40	35 90	34 50	33 30	30
31	99 —	84 40	74 —	66 30	60 20	55 50	51 60	48 30	45 60	43 50	41 60	39 90	38 20	36 80	35 40	34 20	31
32	100 80	86 —	75 40	67 60	61 40	56 60	52 60	49 30	46 50	44 30	42 40	40 60	38 90	37 60	36 10	34 90	32
33	102 70	87 60	76 90	68 90	62 60	57 70	53 60	50 30	47 50	45 10	43 10	41 30	39 80	38 30	36 90	35 60	33
34	104 70	89 30	78 40	70 20	63 90	58 80	54 70	51 30	48 50	46 00	44 —	42 20	40 70	39 20	37 80	36 50	34
35	106 70	91 —	79 90	71 60	65 20	60 —	55 80	52 40	49 50	47 00	45 00	43 10	41 60	40 20	38 90	37 60	35
36	108 80	92 80	81 50	73 —	66 50	61 20	57 —	53 50	50 60	48 10	46 —	44 10	42 50	41 00	39 60	38 30	36
37	110 90	94 70	83 10	74 50	67 80	62 50	58 20	54 60	51 70	49 10	47 —	45 10	43 40	42 00	40 50	39 20	37
38	113 10	96 60	84 80	76 —	69 20	63 80	59 40	55 80	52 80	50 20	48 —	46 10	44 40	42 90	41 50	40 10	38
39	115 30	98 50	86 50	77 60	70 70	65 20	60 70	57 —	54 —	51 30	49 10	47 20	45 50	43 90	42 50	41 10	39
40	117 60	100 50	88 30	79 20	72 20	66 60	62 —	58 30	55 20	52 50	50 20	48 30	46 60	45 00	43 60	42 20	40
41	119 90	102 50	90 10	80 80	73 70	68 —	63 40	59 60	56 40	53 70	51 40	49 40	47 70	46 20	44 80	43 40	41
42	122 30	104 50	91 90	82 50	75 20	69 40	64 80	60 90	57 70	54 90	52 60	50 60	48 80	47 30	45 90	44 50	42
43	124 70	106 60	93 80	84 20	76 80	70 90	66 20	62 20	59 00	56 20	53 80	51 80	50 —	48 50	47 20	46 —	43
44	127 10	108 70	95 70	85 90	78 40	72 40	67 60	63 60	60 30	57 50	55 10	53 10	51 30	49 80	48 40	47 00	44
45	129 60	110 90	97 60	87 70	80 10	73 —	69 10	65 10	61 70	58 90	56 50	54 40	52 60	51 00	49 50	48 10	45
46	132 20	113 20	99 70	89 60	81 80	75 70	70 70	66 60	63 20	60 30	57 90	55 80	53 90	52 20	50 70	49 30	46
47	134 90	115 50	101 80	91 50	83 60	77 40	72 10	68 20	64 80	61 90	59 40	57 30	55 40	53 70	52 20	50 80	47
48	137 60	117 90	104 —	93 60	85 60	79 20	74 10	69 90	66 40	63 50	61 00	58 90	57 —	55 30	53 80	52 30	48
49	140 50	120 50	106 30	95 70	87 60	81 20	76 —	71 70	68 20	65 20	62 70	60 50	58 70	57 —	55 40	53 90	49
50	143 50	123 10	108 70	98 —	89 60	83 20	78 —	73 60	70 —	67 —	64 50	62 30	60 50	58 90	57 50	56 —	50
51	146 50	125 80	111 20	100 30	91 90	85 20	79 90	75 50	71 90	68 90	66 30	64 20	62 30	60 50	59 00	57 50	51
52	149 60	128 60	113 70	102 60	94 10	87 40	82 —	77 60	73 90	70 80	68 20	66 10	64 20	62 30	60 70	59 30	52
53	152 80	131 40	116 30	105 —	96 40	89 60	84 10	79 70	76 —	72 90	70 30	68 10	66 20	64 50	62 90	61 50	53
54	156 —	134 30	118 90	107 50	98 80	91 90	86 30	81 80	78 10	75 —	72 40	70 20	68 30	66 70	65 10	63 60	54
55	159 30	137 20	121 60	110 10	101 20	94 20	88 60	84 10	80 30	77 20	74 60	72 30	70 50	68 80	67 20	65 70	55
56	162 60	140 20	124 40	112 70	103 70	96 60	91 —	86 50	82 70	79 60	76 90	74 60	72 70	71 00	69 30	67 80	56
57	166 10	143 40	127 30	115 50	106 40	99 20	93 60	89 —	85 20	82 00	79 30	77 00	75 00	73 20	71 50	69 90	57
58	169 60	146 50	130 30	118 30	109 10	101 90	96 20	91 50	87 60	84 40	81 60	79 10	77 10	75 30	73 60	72 00	58
59	173 20	149 80	133 30	121 20	111 90	104 70	98 90	94 00	90 10	86 80	84 00	81 40	79 30	77 40	75 70	74 10	59
60	176 80	153 10	136 50	124 20	114 80	107 60	101 70	96 60	92 60	89 20	86 40	83 80	81 60	79 60	77 80	76 20	60

Приблизительная таблица

смѣшаннаго страхованія капитала въ 1000 рублей на случай смерти или дожитія, причемъ капиталъ уплачивается или самому застрахованному по истеченіи назначеннаго времени или же наслѣдникамъ его немедленно послѣ смерти, даже если онъ послѣдуетъ ранѣе этого срока.

Съ участіемъ въ прибыляхъ.

Возрастъ.	Капиталъ уплачивается чрезъ: 10 лѣтъ.	11 лѣтъ.	12 лѣтъ.	13 лѣтъ.	14 лѣтъ.	15 лѣтъ.	16 лѣтъ.	17 лѣтъ.	18 лѣтъ.	19 лѣтъ.	20 лѣтъ.	21 лѣтъ.	22 лѣтъ.	23 лѣтъ.	24 лѣтъ.	25 лѣтъ.	Возрастъ.
	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	
21	100 50	90 40	82 10	75 —	69 10	63 90	59 40	55 50	52 10	49 —	46 30	43 80	41 60	39 60	37 80	36 20	21
22	100 50	90 50	82 10	75 10	69 20	64 —	59 50	55 60	52 20	49 10	46 40	44 —	41 80	39 80	38 —	36 40	22
23	100 60	90 60	82 20	75 20	69 30	64 10	59 70	55 80	52 30	49 30	46 60	44 40	41 90	40 —	38 20	36 60	23
24	100 70	90 70	82 40	75 40	69 40	64 30	59 80	55 90	52 50	49 40	46 70	44 50	42 10	40 20	38 40	36 80	24
25	100 90	90 80	82 50	75 50	69 60	64 40	60 —	56 10	52 70	49 60	46 90	44 70	42 40	40 40	38 60	37 —	25
26	101 —	91 —	82 70	75 70	69 70	64 60	60 20	56 30	52 90	49 80	47 10	44 90	42 60	40 60	38 90	37 30	26
27	101 20	91 10	82 80	75 90	69 90	64 80	60 40	56 50	53 10	50 10	47 40	45 20	42 80	40 90	39 10	37 60	27
28	101 30	91 30	83 —	76 10	70 10	65 —	60 60	56 70	53 30	50 30	47 60	45 20	43 10	41 10	39 40	37 90	28
29	101 50	91 50	83 20	76 30	70 30	65 20	60 80	57 —	53 60	50 60	47 90	45 50	43 40	41 50	39 70	38 20	29
30	101 70	91 70	83 40	76 50	70 60	65 50	61 10	57 20	53 80	50 80	48 20	45 80	43 70	41 80	40 —	38 50	30
31	101 90	91 90	83 60	76 70	70 80	65 70	61 30	57 50	54 10	51 10	48 50	46 10	44 —	42 10	40 40	38 90	31
32	102 10	92 10	83 90	76 90	71 —	66 —	61 60	57 80	54 40	51 40	48 80	46 40	44 30	42 40	40 80	39 20	32
33	102 30	92 40	84 10	77 20	71 30	66 30	61 90	58 10	54 70	51 80	49 10	46 80	44 70	42 80	41 20	39 60	33
34	102 60	92 60	84 40	77 50	71 60	66 60	62 20	58 40	55 —	52 10	49 50	47 20	45 10	43 20	41 60	40 10	34
35	102 80	92 90	84 70	77 80	71 90	66 90	62 50	58 70	55 40	52 50	49 90	47 60	45 50	43 70	42 —	40 60	35
36	103 10	93 20	85 —	78 10	72 20	67 20	62 90	59 10	55 80	52 90	50 30	48 —	46 —	44 20	42 50	41 10	36
37	103 40	93 50	85 30	78 40	72 60	67 60	63 30	59 50	56 20	53 30	50 70	48 50	46 50	44 70	43 10	41 60	37
38	103 70	93 90	85 70	78 80	73 —	68 —	63 70	59 90	56 70	53 80	51 20	49 —	47 —	45 20	43 60	42 20	38
39	104 10	94 20	86 —	79 20	73 40	68 40	64 10	60 40	57 10	54 30	51 80	49 50	47 60	45 80	44 20	42 90	39
40	104 50	94 60	86 30	79 60	73 80	68 90	64 60	60 90	57 60	54 80	52 30	50 10	48 20	46 50	44 90	43 60	40
41	104 80	95 —	86 50	80 10	74 30	69 40	65 10	61 40	58 20	55 40	52 90	50 80	48 90	47 20	45 60	44 30	41
42	105 20	95 30	87 30	80 50	74 80	69 90	65 60	62 —	58 80	56 —	53 60	51 50	49 60	47 90	46 40	45 10	42
43	105 60	95 80	87 80	81 —	75 30	70 40	66 20	62 60	59 50	56 70	54 30	52 20	50 40	48 70	47 20	46 —	43
44	106 10	96 30	88 30	81 50	75 90	71 —	66 90	63 30	60 20	57 50	55 10	53 —	51 20	49 60	48 10	46 90	44
45	106 60	96 80	88 80	82 10	76 50	71 70	67 60	64 —	60 90	58 30	55 90	53 90	52 10	50 50	49 10	47 90	45
46	107 10	97 40	89 40	82 80	77 20	72 40	68 30	64 80	61 80	59 10	56 80	54 80	53 10	51 50	50 20	49 —	46
47	107 70	98 10	90 10	83 50	78 —	73 20	69 20	65 70	62 70	60 10	57 80	55 90	54 10	52 60	51 30	50 20	47
48	108 40	98 90	90 90	84 30	78 90	74 10	70 10	66 70	63 70	61 20	58 90	57 —	55 30	53 90	52 60	51 50	48
49	109 20	99 70	91 80	85 30	79 80	75 20	71 20	67 80	64 90	62 40	60 20	58 30	56 70	55 30	54 —	53 —	49
50	110 10	100 60	92 80	86 30	80 90	76 30	72 40	68 90	66 10	63 70	61 50	59 70	58 10	56 70	55 60	54 60	50
51	111 10	101 60	93 90	87 40	82 —	77 50	73 60	70 30	67 60	65 —	63 —	61 20	59 60	58 30	57 20		51
52	112 10	102 70	95 —	88 60	83 30	78 80	74 90	71 70	68 90	66 50	64 50	62 80	61 20	60 10			52
53	113 20	103 90	96 20	89 90	84 60	80 10	76 30	73 20	70 50	68 10	66 20	64 50	63 10				53
54	114 40	105 10	97 50	91 20	86 —	81 60	77 90	74 80	72 10	69 90	68 —	66 40					54
55	115 70	106 40	98 90	92 60	87 50	83 20	79 60	76 50	73 90	71 70							55
56	117 —	107 80	100 40	94 20	89 10	84 90	81 40	78 40	75 90								56
57	118 40	109 30	102 —	95 90	90 90	86 70	83 30	80 40									57
58	120 —	111 —	103 70	97 70	92 80	88 70	85 40										58
59	121 70	112 80	105 60	99 70	94 90	90 90											59
60	123 50	114 70	107 60	101 80	97 10	93 20											60

Хорошій тонъ.

состав. *графиня К...*

Жизнь наша въ обществѣ,—ничто иное, какъ сплетеніе всевозможныхъ условностей, на которыхъ основаны взаимныя отношенія между людьми. Въ теченіи времени выработался своего рода кодексъ хорошаго тона или сводъ правилъ, держаться которыхъ необходимо всѣмъ, кто желаетъ вращаться въ обществѣ. Правда, нѣтъ оффиціальнаго закона, который что либо предписывалъ въ этой области, тѣмъ не менѣе отступленіе отъ правилъ хорошаго тона иногда влечетъ за собою такія же непріятныя послѣдствія, какъ и нарушеніе иныхъ статей закона. Отсюда ясно, что тотъ, кто хочетъ занять извѣстное положеніе въ обществѣ, долженъ держать себя сообразно требованіямъ той среды, въ которой онъ вращается. Въ каждой средѣ, конечно, существуетъ на этотъ счетъ свои правила и обычаи, касаться которыхъ мы здѣсь не будемъ. Мы ограничимся только тѣми правилами хорошаго тона, которыя приняты въ интеллигентномъ обществѣ, причемъ сначала вкратцѣ укажемъ на разныя дурныя привычки и различныя отступленія отъ хорошаго тона, а затѣмъ подробно разсмотримъ правила хорошаго тона.

Дурныя привычки и различныя отступленія отъ хорошаго тона.

2733. **При сидѣніи, стояніи и хожденіи:** Класть носовой платокъ на стулъ, диванъ и, въ особенности, на столъ.

Слишкомъ громко откашливаться.

Опирать голову.

Ерошить волосы руками.

Стричь себѣ ногти въ присутствіи другихъ.

Класть локти на столъ.

Опираться о стѣны и мебель.

Шаркать ногами.

Качаться на стулѣ.

Разставлять ноги.

Постоянно оправлять манжеты и платье.

Ковырять пальцемъ въ носу или въ ушахъ.

Небрежно разваливаться въ креслѣ или на диванѣ.

Плевать иначе, какъ въ свой носовой платокъ.

Барабанить пальцами или ногами.

Оборачиваться къ кому либо спиною.

Раскланиваться или разговаривать съ сигарой или папиросой во рту.

Держать руки сложенными на животѣ.

Приблизительная таблица

страхованія капитала въ 1000 рублей на дожитіе, причемъ капиталъ выдается по истеченіи извѣстнаго числа лѣтъ, если застрахованный тогда будетъ живъ, въ случаѣ его смерти до срока, возвращается всѣ внесенныя преміи.

Безъ участія въ дивидендахъ.

Возрастъ.	Число лѣтъ, по истеченіи которыхъ обусловливается выдача капитала.																									Возрастъ.
	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
	лѣтъ.			лѣтъ.				лѣтъ.			лѣтъ.				лѣтъ.			лѣтъ.							
	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.	Р. К.					
0	185 18	151 88	128 12	110 31	96 49	85 44	76 05	68 25	61 66	56 03	51 16	46 90	43 15	39 82	36 85	34 19	31 79	29 61	27 63	25 82	24 17					0
1	185 22	151 92	128 16	110 36	96 52	85 49	76 09	68 28	61 69	56 03	51 16	46 90	43 14	39 81	36 84	34 17	31 76	29 58	27 61	25 80	24 15					1
2	185 27	151 97	128 21	110 41	96 59	85 54	76 13	68 31	61 70	56 05	51 16	46 88	43 12	39 79	36 81	34 14	31 74	29 56	27 58	25 77	24 12					2
3	185 31	152 02	128 26	110 46	96 63	85 57	76 15	68 32	61 70	56 04	51 14	46 86	43 10	39 76	36 79	34 12	31 71	29 53	27 55	25 75	24 10					3
4	185 35	152 06	128 31	110 50	96 65	85 58	76 16	68 32	61 69	56 02	51 12	46 84	43 07	39 73	36 76	34 09	31 68	29 50	27 52	25 72	24 08					4
5	185 43	152 13	128 35	110 53	96 66	85 57	76 13	68 30	61 67	56 —	51 09	46 81	43 04	39 70	36 73	34 06	31 65	29 47	27 50	25 70	24 05					5
6	185 45	152 14	128 36	110 52	96 65	85 55	76 10	68 25	61 61	55 94	51 03	46 75	42 98	39 64	36 67	34 —	31 62	29 45	27 48	25 68	24 02					6
7	185 46	152 14	128 35	110 50	96 63	85 52	76 08	68 22	61 58	55 91	51 —	46 72	42 95	39 61	36 64	33 98	31 58	29 41	27 44	25 64	24 —					7
8	185 46	152 13	128 33	110 48	96 60	85 50	76 05	68 19	61 53	55 88	50 97	46 69	42 92	39 59	36 62	33 96	31 56	29 39	27 42	25 62	23 98					8
9	145 44	152 12	128 31	110 46	96 57	85 47	76 —	68 16	61 53	55 85	50 94	46 66	42 90	39 57	36 60	33 94	31 54	29 38	27 40	25 60	23 96					9
10	146 44	152 12	128 31	110 46	96 57	85 47	76 —	68 14	61 50	55 83	50 92	46 64	42 88	39 55	36 58	33 92	31 53	29 36	27 39	25 59	23 94					10
11	185 43	152 10	128 29	110 44	96 55	85 45	76 —	68 12	61 48	55 80	50 90	46 62	42 87	39 54	36 57	33 91	31 51	29 34	27 37	25 57	23 92					11
12	185 41	152 07	128 27	110 41	96 53	85 43	75 98	68 12	61 48	55 80	50 90	46 62	42 87	39 54	36 57	33 91	31 51	29 34	27 37	25 57	23 92					12
13	185 39	152 06	128 25	110 40	96 51	85 41	75 96	68 10	61 46	55 78	50 89	46 61	42 86	39 53	36 56	33 90	31 50	29 33	27 35	25 55	23 90					13
14	185 37	152 04	128 23	110 38	96 49	85 39	75 94	68 08	61 44	55 77	50 88	46 60	42 84	39 51	36 55	33 88	31 48	29 31	27 34	25 53	23 89					14
15	185 36	152 02	128 22	110 36	96 48	85 38	75 93	68 07	61 43	55 76	50 86	46 59	42 83	39 49	36 52	33 86	31 45	29 28	27 30	25 50	23 85					15
16	185 35	152 01	128 20	110 35	96 47	85 37	75 92	68 06	61 43	55 76	50 86	46 59	42 83	39 49	36 52	33 86	31 45	29 28	27 30	25 50	23 85					16
17	145 84	152 —	128 19	110 34	96 46	85 36	75 91	68 05	61 42	55 75	50 85	46 58	42 82	39 48	36 51	33 84	31 44	29 27	27 29	25 49	23 84					17
18	185 33	151 99	128 18	110 33	96 45	85 35	75 90	68 05	61 42	55 75	50 85	46 57	42 80	39 47	36 49	33 83	31 42	29 25	27 27	25 47	23 83					18
19	185 32	151 98	128 17	110 32	96 44	85 35	75 90	68 04	61 41	55 74	50 84	46 56	42 79	39 45	36 48	33 81	31 41	29 24	27 26	25 46	23 80					19
20	185 30	151 97	128 17	110 32	96 44	85 34	75 90	68 01	61 40	55 72	50 81	46 53	42 77	39 43	36 45	33 79	31 38	29 21	27 24	25 43	23 79					20
21	185 30	151 97	128 17	110 32	96 44	85 34	75 88	68 02	61 38	55 70	50 78	46 51	42 74	39 40	36 43	33 76	31 36	29 19	27 21	25 41	23 76					21
22	185 30	151 97	128 16	110 31	96 43	85 33	75 87	68 01	61 37	55 69	50 77	46 50	42 73	39 39	36 41	33 75	31 35	29 17	27 20	25 39	23 74					22
24	185 30	151 97	128 16	110 31	96 42	85 32	75 86	68 —	61 35	55 68	50 77	46 48	42 72	39 38	36 40	33 74	31 34	29 16	27 18	25 37	23 71					24
25	185 30	151 96	128 16	110 30	96 41	85 31	75 85	67 99	61 34	55 67	50 75	46 47	42 71	39 37	36 39	33 73	31 32	29 14	27 16	25 35	23 68					25
26	185 29	151 96	123 15	110 29	96 41	85 30	75 84	67 98	61 33	55 65	50 75	46 46	42 70	39 36	36 38	33 71	31 31	29 13	27 14	25 33	23 65					26
27	185 29	151 95	128 14	110 28	96 40	85 29	75 83	67 97	61 32	55 64	50 74	46 45	42 69	39 35	36 37	33 70	31 29	29 10	27 11	25 29	23 62					27
28	185 29	151 94	128 13	110 27	96 39	85 28	75 82	67 96	61 32	55 64	50 73	46 44	42 68	39 34	36 36	33 68	31 27	29 07	27 08	25 25	23 56					28
29	185 28	151 94	128 13	110 27	96 39	85 28	75 82	67 95	61 31	55 63	50 72	46 44	42 67	39 32	36 34	33 66	31 24	29 04	27 04	25 22	23 54					29
30	185 28	151 94	128 13	110 27	96 38	85 28	75 82	67 95	61 31	55 63	50 72	46 44	42 67	39 32	36 34	33 66	31 24	29 04	27 04	25 22	23 54					30
31	185 27	151 93	128 12	110 26	96 38	85 27	75 81	67 94	61 30	55 62	50 71	46 42	42 65	39 31	36 32	33 63	31 21	29 01	27 01	25 18	23 50					31
32	185 26	151 93	128 11	110 26	96 37	85 26	75 80	67 94	61 29	55 61	50 70	46 41	42 64	39 28	36 30	33 60	31 17	28 97	27 01	25 13	23 45					32
33	185 26	151 92	128 11	110 25	96 36	85 26	75 80	67 93	61 28	55 59	50 67	46 40	42 61	39 26	36 26	33 56	31 13	28 93	26 97	25 09	23 40					33
34	185 26	151 92	128 10	110 25	96 36	85 25	75 79	67 92	61 27	55 58	50 65	46 38	42 59	39 22	36 22	33 53	31 10	28 89	26 88	25 04	23 33					34
35	185 25	151 91	128 10	110 24	96 36	85 25	75 79	67 92	61 27	55 58	50 65	46 35	42 56	39 19	36 19	33 49	31 05	28 84	26 83	24 97	23 25					35
36	185 25	151 91	128 10	110 24	96 35	85 24	75 78	67 91	61 25	55 56	50 63	46 32	42 52	39 16	36 15	33 45	31 01	28 79	26 76	24 88	23 15					36
37	185 25	151 91	128 09	110 23	96 35	85 24	75 77	67 89	61 23	55 53	50 60	46 28	42 49	39 12	36 11	33 40	30 95	28 72	26 67	24 78	23 03					37
38	185 24	151 90	128 09	110 23	96 34	85 23	75 76	67 87	61 21	55 50	50 56	46 25	42 45	39 08	36 06	33 35	30 89	28 64	26 57	24 67	22 90					38
39	185 24	151 90	128 08	110 22	96 33	85 22	75 74	67 85	61 18	55 47	50 53	46 21	42 41	39 08	36 01	33 28	30 80	28 53	26 45	24 53	22 76					39
40	185 24	151 90	128 08	110 22	96 32	85 20	75 72	67 82	61 15	55 44	50 49	46 17	42 37	38 93	35 94	33 20	30 70	28 42	26 33	24 39	22 60					40

Садиться на край стула.

Размахивать палкой или зонтикомъ.

Оглядываться на улицѣ по сторонамъ.

Слишкомъ сильно размахивать руками при ходьбѣ и т. д.

2734. **Въ сношеніяхъ съ другими людьми.** При посѣщеніи дамъ носить платье, пропитанное табачнымъ дымомъ.

Носить грязное бѣлье.

Носить нестриженные волосы и бороду.

Имѣть грязные нечищенные и слишкомъ длинные ногти.

Быть небритымъ и сильно помадить голову.

Надвигать шляпу на лобъ или носить шляпу на затылкѣ.

Носить слишкомъ много колецъ на пальцахъ.

Держать руки въ карманахъ.

Румяниться и притираться.

Душиться сильными духами.

Входить въ салонъ безъ перчатокъ.

Танцовать безъ перчатокъ.

Класть перчатки на столъ.

2735. **Во время разговора** Зѣвать, въ особенности, не прикрывъ рта рукою или платкомъ.

Первымъ протянуть руку дамѣ или старшему.

Пристально смотрѣть на людей и предметы.

Слишкомъ рѣзко и оживленно жестикулировать.

Шептаться и говорить на ухо.

Говорить о своихъ болѣзняхъ.

Неумѣренно смѣяться или смѣяться безъ видимой причины.

Задавать интимные вопросы.

Спрашивать кого либо, о цѣнѣ (напр.: что стоитъ ваше платье? Сколько заплачено за мебель?).

Прерывать кого либо во время разговора.

Въ присутствіи постороннихъ дѣлать другъ другу знаки.

Смотрѣть безъ позволенія на чужую работу или читать чужія письма.

Читать про себя въ обществѣ свои письма, не испросивъ позволенія.

Говорить слишкомъ много или о неинтересныхъ и непріятныхъ для другихъ предметахъ.

Говорить на языкѣ, который не всѣ присутствующіе понимаютъ.

Повторять одно и тоже.

2736. **Во время ѣды** дуть на жидкость для охлажденія.

Стучать ножами и вилками.

Опираться локтями на столъ.

Несвоевременно брать приготовленные на столѣ фрукты.

Играть хлѣбомъ и, тѣмъ болѣе, перебрасываться имъ.

Пить изъ блюдечка.

Крошить печенье въ кофе или чай.

Откусывать отъ большого куска хлѣба.

Жестикулировать ножомъ или вилкой.

Щелкать орѣхи зубами.

Громко жевать или чавкать.

Разговаривать съ пищей во рту.

Ковырять въ зубахъ во время ѣды.

Вытирать свой приборъ передъ и послѣ ѣды.

Брать своей ложкой и вилкой изъ общаго блюда.

Нарѣзывать хлѣбъ кусочками.

Класть остатки на край тарелки.

Громко откашливаться и т. д.

Правила вѣжливости.

2737. **Поклонъ.** Еслибы насъ спросили, кто изъ знакомыхъ долженъ первый кланяться при встрѣчѣ, мы сказали бы: тотъ, кто вѣжливѣе. Кланяясь, мущина снимаетъ шляпу, и, какъ ни просто само по себѣ это движеніе, въ него можетъ быть вложена большая или меньшая доза почтительности. Дамы только отвѣчаютъ на поклоны мущинъ, граціозно наклоняя голову. Приличіе требуетъ, далѣе, чтобы подчиненные кланялись первые начальству, младшіе—старшимъ. Если, встрѣтивъ на улицѣ высокопоставленную особу, хотятъ выказать по отношенію къ ней особенную почтительность, то отступаютъ нѣсколько въ сторону и, повернувшись къ

данной особѣ лицомъ, снимаютъ шляпу и низко кланяются. Дамы также отходятъ въ сторону и дѣлаютъ легкій реверансъ.

Дама, идущая въ сопровожденіи мущины, не отвѣчаетъ на поклоны незнакомыхъ ей лицъ, обращенные къ ея спутнику. Но если эти поклоны сдѣланы такимъ образомъ, что видимо относятся и къ ней, она отвѣчаетъ легкимъ наклоненіемъ головы. Мущина, напротивъ, всегда отвѣчаетъ на поклоны, обращенные къ сопровождаемой имъ дамѣ. Если кто либо кланяется мущинѣ, идущему въ обществѣ другихъ мужчинъ, отвѣчаетъ на поклонъ не только тотъ, къ кому онъ относится, но и всѣ его спутники.

2738. **Пожатіе руки.** Снявъ шляпы, знакомые протягиваютъ другъ другу правую руку; пожатіе не должно быть ни слишкомъ холодное вялое, ни слишкомъ рѣзкое и сильное; легкое теплое пожатіе руки наиболѣе умѣстно во всѣхъ случаяхъ. Не принято, чтобы низшіе первые протягивали руку высшимъ, младшіе—старшимъ, дѣвицы—замужнимъ дамамъ.

Дамы должны протягивать руку съ большимъ разборомъ, такъ какъ этотъ видъ привѣтствія считается признакомъ извѣстнаго знакомства. Пожатіе съ ихъ стороны не должно также быть слишкомъ крѣпкимъ: это могло бы послужить поводомъ къ ложнымъ толкованіямъ.

2739. **Цѣлованіе руки** является формой рыцарской вѣжливости по отношенію къ женщинѣ. Изящно наклонивъ корпусъ, мущина почтительно и граціозно цѣлуетъ руку дамѣ, на что послѣдняя отвѣчаетъ поцѣлуемъ въ лобъ или щеку. Высокопоставленныя дамы протягиваютъ руки для поцѣлуя.

Принято также, чтобы молодыя дѣвушки цѣловали руку у пожилыхъ родственницъ, на что послѣднія также отвѣчаютъ полѣлуемъ въ лобъ или щеку.

2740. **Привѣтствіе,** выражающееся поклономъ, пожатіемъ руки, сопровождается еще привѣтствіемъ въ формѣ извѣстныхъ выраженій: „здравствуй“, „здравствуйте“, „какъ поживаете“ „какъ живете-можете?“ „имѣю честь кланяться“ и т. д., или, при прощаніи: „прощайте“, „до свиданья“ „будьте здоровы“, „надѣюсь, увидимся“, „поклонъ вашей супругѣ“ и т. д.

Обращаясь къ кому нибудь съ привѣтствіемъ, слѣдуетъ избѣгать при этомъ называть его по имени при третьихъ, случайно присутствующихъ или проходящихъ мимо, лицахъ; изъ-за разныхъ соображеній это иногда можетъ быть непріятно тому лицу, къ которому привѣтствіе обращено.

Обращаясь съ привѣтствіемъ къ чиновнымъ или титулованнымъ лицамъ или же къ лицамъ извѣстныхъ профессій, необходимо прибавить: „князь“, „княгиня“, „княжна“, „баронъ“, „баронесса“, „графъ“, „графиня“, „Ваше Высочество“, „Ваше Превосходительство“, „Ваше преосвященство“, „докторъ“ (никогда господинъ докторъ!), „батюшка“ и т. д. По отношенію къ высокопоставленнымъ лицамъ употребляютъ также болѣе изысканные обороты рѣчи: „Вы изволили сказать“ и т. п.

Употреблять вышеприведенные эпитеты нужно съ большимъ тактомъ, чтобы не было при этомъ и тѣни подобострастія. Частое титулованіе прилично только лакеямъ.

2741. **Представленіе.** Какъ общее правило надо замѣтить, что всегда мущину представляютъ дамѣ. Обратное можетъ имѣть мѣсто лишь по отношенію къ очень высокопоставленнымъ или знаменитымъ лицамъ мужского пола. Вообще же представляя другъ другу два лица, называютъ первой фамилію того изъ нихъ, чье общественное положеніе ниже, или кто видимо моложе. Представленіе происходитъ такимъ образомъ, что данное лицо подводятъ къ госпожѣ Х., говоря при этомъ приблизительно слѣдующее: „позвольте представить Вамъ господина N“; затѣмъ, сдѣлавъ легкое изящное движеніе рукою въ сторону дамы, произносятъ также и ея фамилію.

При большой разницѣ въ общественномъ положеніи представляемыхъ другъ другу лицъ, фамилію лица высокопоставленнаго не называютъ, предполагая ее и безъ того извѣстной. Само собою разумѣется, что если мущина, въ случаѣ необходимости, самъ представляется дамѣ,

послѣдняя должна предположить, что ея фамилія ему извѣстна.

Представленныя другъ другу лица обмѣниваются поклономъ, а затѣмъ или ограничиваются нѣсколькими непринужденными фразами, или вступаютъ въ бесѣду. Въ общественныхъ мѣстахъ слѣдуетъ избѣгать разговоровъ съ незнакомыми людьми. Въ дорогѣ, напротивъ, принято вступать въ бесѣду со своимъ дорожнымъ спутникомъ или спутницей; если эта бесѣда приметъ болѣе или менѣе оживленный характеръ, представляются, называя свою фамилію.

Встрѣтясь въ обществѣ съ незнакомыми людьми, младшіе тотчасъ-же просятъ познакомить ихъ, старшіе же и болѣе высокопоставленныя лица ждутъ, пока хозяева представятъ имъ данное лицо. Того же слѣдуетъ придерживаться, встрѣтивъ въ общественномъ мѣстѣ знакомыхъ въ сопровожденіи какого либо незнакомаго лица.

Хозяинъ или хозяйка дома называютъ раньше фамилію того, кто входитъ, а затѣмъ тѣхъ изъ присутствующихъ, кто еще не знакомъ съ нимъ. Если входитъ мущина, дамы при представленіи кланяются, не вставая, съ мѣстъ; но если входитъ дама, всѣ присутствующіе мущины встаютъ; дамы же встаютъ только въ тотъ моментъ, когда ихъ представляютъ, называя ихъ фамиліи. При входѣ пожилыхъ дамъ всѣ присутствующіе гости встаютъ.

2742. **Представленіе въ большомъ обществѣ.** Когда гость, о которомъ уже предварительно доложено, входитъ въ комнату, хозяинъ или хозяйка дома здороваются съ нимъ, затѣмъ знакомятъ его, въ зависимости отъ обстоятельствъ, со всѣми другими присутствующими гостями или же только съ ближайшими изъ нихъ. Иногда, если гости разбрелись по разнымъ комнатамъ, хозяинъ не имѣетъ возможности представить вновь прибывшаго гостя всѣмъ остальнымъ; но если этотъ гость хочетъ познакомиться съ какимъ либо опредѣленнымъ лицомъ, онъ можетъ попросить хозяина или кого либо изъ присутствующихъ общихъ знакомыхъ представить его данной особѣ.

Въ крайнемъ случаѣ можно и самому представиться, такъ какъ сидѣть, въ теченіе продолжительнаго времени рядомъ съ какимъ либо лицомъ или группой лицъ, не будучи имъ представленнымъ, не только непріятно, но, при извѣстныхъ условіяхъ, и невѣжливо.

Нерѣдко при представленіи фамиліи произносятся такъ невнятно или же, при большомъ ихъ количествѣ, такъ быстро слѣдуютъ одна за другой, что совершенно немыслимо запомнить ихъ. Если потомъ приходится обратиться къ кому либо изъ представленныхъ лицъ, фамилію котораго никакъ не можешь вспомнить, попадаешь обыкновенно въ довольно неловкое положеніе. Въ такихъ случаяхъ лучше всего, извинившись передъ данной особой и назвавъ себя, попросить ее еще разъ назвать свою фамилію. Обижаться на весьма естественную забывчивость было бы, конечно, неумѣстно.

2743. **Визиты** бываютъ двоякаго рода: о ф ф и ц і а л ь н ы е и д р у ж е с к і е. Ими обмѣниваются для того, чтобы заключить знакомство или поддерживать уже существующія связи, чтобы поблагодарить за приглашеніе (независимо отъ того, принято ли оно или нѣтъ), для взаимныхъ поздравленій по случаю разныхъ семейныхъ торжествъ (рожденія, обрученія, свадьбы), или же для выраженія соболѣзнованія.

2744. **Время для визитовъ.** Лучшее время для визитовъ—между 2 и 5 час.; но такъ какъ оно можетъ совпасть съ обѣдомъ, что одинаково непріятно для обѣихъ сторонъ, цѣлесообразнѣе всегда примѣняться съ мѣстнымъ обычаямъ и къ привычкамъ даннаго круга общества.

Болѣе близкіе знакомые, въ особенности дамы, могутъ обмѣниваться визитами и въ послѣ-обѣденное время, но не такъ поздно, однако, чтобы это могло помѣшать хозяевамъ пойти въ театръ или въ гости.

2745. **Туалетъ для визитовъ.** Дамы одѣваютъ свои выходныя платья, мужчины — темнаго цвѣта сюртукъ и свѣтлыя (не бѣлыя) перчатки и свѣтлый галстухъ. Къ начальству или къ высокопоставленнымъ лицамъ визиты дѣлаютъ во фракахъ.

Кстати слѣдуетъ замѣтить, что при сюртукѣ никогда не носятъ бѣлаго галстуха и бѣлыхъ перчатокъ. Это считается mauvais ton и прилично только лакеямъ.

2746. **При входѣ.** Чтобы избѣжать всякихъ недоразумѣній, которыхъ можно опасаться со стороны не всегда понятливой прислуги, лучше всего давать для доклада свою визитную карточку. При этомъ слѣдуетъ точно указать, къ кому относится визитъ,—къ хозяину или къ хозяйкѣ дома, или же къ какому либо другому члену семьи. Если гостя не приняли, это значитъ, что въ другой разъ ему лучше не приходить безъ приглашенія.

Слуги должны быть пріучены къ тому, чтобы не держать гостя во время доклада на лѣстницѣ, а просить его подождать въ передней.

2747. **Входъ въ пріемную.** Гости оставляютъ свое верхнее платье, галоши, зонтики, палки въ передней. Шляпу (цилиндръ) мужчины держатъ во время визита въ рукахъ или кладутъ ее на ближайшій стулъ (но ни въ коемъ случаѣ на столъ!). Хозяйка или хозяинъ дома должны уже находиться въ это время въ гостиной; было бы очень нетактично съ ихъ стороны заставить гостя долго ждать. Гость, не обращая ни на кого вниманія, подходитъ прежде всего къ хозяйкѣ дома и здоровается съ ней. Затѣмъ только онъ подходитъ ко всѣмъ присутствующимъ, хотя и по порядку, но сообразуясь до извѣстной степени съ ихъ поломъ, возрастомъ и положеніемъ. Поспѣшить ли гостю на встрѣчу, подать ли ему руку или только сказать ему нѣсколько привѣтливыхъ словъ — предоставляется всецѣло тактичности хозяйки и ея умѣнью держать себя въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ. Въ присутствіи большого общества, она, чтобы никого не задѣть, должна быть въ этомъ отношеніи особенно осторожна. Ея задачей является оказать всѣмъ по возможности ровное вниманіе.

2748. **Усаживаніе гостя и продолжительность визита.** Гостю всегда предлагаютъ наиболѣе удобное мѣсто, дамѣ — диванъ, мужчинѣ — стулъ или кресло. Разговоръ требуетъ большого такта отъ каждаго, отъ мужчины, кромѣ того, особенной внимательности по отношенію къ дамамъ.

Визитъ не долженъ быть слишкомъ продолжительнымъ, онъ можетъ тянуться не больше 15 минутъ. Никакого угощенья гостю не предлагаютъ, развѣ только если онъ выказываетъ замѣтную усталость.

Всякимъ перерывомъ въ разговорѣ можно воспользоваться, чтобы откланяться.

Если во время визита входитъ еще гость, не слѣдуетъ уходить тотчасъ же, а лучше всегда нѣкоторое время переждать. Внезапный уходъ могъ бы показаться новоприбывшему намѣреннымъ и обиднымъ.

2749. **Уходъ визитера.** Закончить визитъ предоставляется всегда гостю, но ни въ коемъ случаѣ — хозяевамъ. Имъ надлежитъ, напротивъ, удерживать гостя, который не долженъ, конечно, придавать этому серьезнаго значенія. При болѣе близкомъ знакомствѣ съ хозяевами не слѣдуетъ все же оставаться дольше безъ особеннаго упрашиванія со стороны послѣднихъ.

Вставъ съ мѣста, чтобы откланяться, и поднявъ этимъ также и всѣхъ присутствующихъ, не слѣдуетъ продолжать разговора стоя, чѣмъ всегда особенно злоупотребляютъ дамы. Распростившись раньше съ хозяйкой, потомъ съ хозяиномъ дома, а затѣмъ уже со всѣми присутствующими, гость направляется къ двери, гдѣ еще разъ дѣлаетъ общій поклонъ. Въ присутствіи другихъ гостей хозяева провожаютъ каждаго гостя только до дверей комнаты, гдѣ уже должна находиться прислуга для дальнѣйшихъ услугъ. Вообще, мужчинъ провожаютъ только до дверей комнаты, женщинъ, напротивъ, всегда провожаютъ въ переднюю. Мужчины (не хозяева) провожаютъ даму до экипажа или извощика.

2750. **Отвѣтный визитъ.** Каждый оффиціальный (но не дѣловой) визитъ требуетъ отвѣтнаго визита, который долженъ быть отданъ въ теченіе нѣсколькихъ недѣль. Не отвѣтить на визитъ значитъ подать поводъ думать, что дальнѣйшее знакомство не желательно. Если визитъ былъ сдѣланъ лицу значительно старшему или гораздо выше поставленному, нельзя, конечно, ожидать отвѣтнаго визита. Точно также дамы не отвѣчаютъ на визиты мужчинъ или пожилыя дамы на визиты молодыхъ дѣвушекъ; но и въ этихъ случаяхъ благодарность выражается приглашеніемъ къ болѣе частымъ посѣщеніямъ. Далѣе, на всякій визитъ, нанесенный хозяйкѣ дома, хозяинъ дома отвѣчаетъ визитомъ. Въ отсутствіи матери молодыя дѣвушки могутъ принимать только близкихъ дамъ или очень близкихъ пожилыхъ мужчинъ.

Дѣловые визиты надо строго отдѣлять отъ оффиціальныхъ.

2751. **Визитныя карточки.** Не заставъ дома того лица, которому предназначался визитъ, не слѣдуетъ никогда полагаться на память прислуги, а лучше оставить визитныя карточки, одну или нѣсколько (но не болѣе трехъ) въ зависимости отъ числа лицъ, которымъ визитъ предназначался. Въ знакъ своего личнаго присутствія отгибаютъ одинъ уголокъ карточки въ ту сторону, гдѣ имѣется надпись. Это имѣетъ такое же значеніе, какъ еслибы визитъ былъ отданъ по всѣмъ правиламъ. Многіе обозначаютъ также цѣль визита при помощи начальныхъ французскихъ буквъ, написанныхъ карандашомъ или перомъ:

p. p. c. (pour prendre congé) — чтобы проститься
p. f. (pour féliciter)—чтобы поздравить
p. r. v. (pour rendre visite)—съ отвѣтнымъ визитомъ
p. c. (pour condoler)—для выраженія соболѣзнованія.

Визитныя карточки должны быть сдѣланы изъ хорошаго картона, но безъ всякихъ украшеній, просто и, тѣмъ самымъ, изящно. Не будучи вообще слишкомъ большими, мужскія карточки должны быть нѣсколько больше, чѣмъ дамскія. На карточкѣ обозначается имя, отчество и фамилія, а подъ ними мелкимъ шрифтомъ на мужскихъ карточкахъ профессія, на дамскихъ — дѣвическая фамилія. Въ большихъ городахъ принято также указывать на карточкѣ свой адресъ.

Подчиненные никогда не посылаютъ своихъ карточекъ начальникамъ; они всегда заносятъ ихъ лично. То же имѣетъ мѣсто по отношенію ко всѣмъ высокопоставленнымъ особамъ. Многіе сановники имѣютъ у себя въ домѣ книгу, въ которой посѣтители расписываются вмѣсто того, чтобы оставлять карточки. Дамы дѣлаютъ это только по отношенію къ высокопоставленнымъ лицамъ женскаго пола, къ сановникамъ, занимающимъ исключительно важные посты, къ великимъ князьямъ.

2752. **Приглашенія.** Приглашая къ себѣ по какому нибудь случаю друзей и знакомыхъ, надо прежде всего вспомнить о тѣхъ ихъ нихъ, чей визитъ остался безъ отвѣта, или отъ кого, въ свою очередь, были получены приглашенія; если предполагается собрать у себя лишь небольшой кружокъ, слѣдуетъ позаботиться о томъ, чтобы всѣ приглашенные принадлежали, по своему общественному положенію и образованію, по возможности къ одному и тому же кругу общества. Но для того, чтобы оживить собраніе, чтобы бесѣда не была слишкомъ монотонной, а касалась бы самыхъ разнообразныхъ темъ, лучше пригласить лица разныхъ профессій, а также, если это только согласуется съ характеромъ торжества, представителей музыкальнаго и литературнаго міра.

При большихъ собраніяхъ, гдѣ естественно образуются отдѣльныя маленькія группы, такой тщательный подборъ приглашенныхъ не имѣетъ уже большого значенія. На балы и вечера принято, напротивъ, приглашать всѣхъ болѣе или менѣе близкихъ знакомыхъ. Но и здѣсь не слѣдуетъ конечно, приглашать всѣхъ безъ

разбора; такая любезность была бы, напр., совершенно неумѣстна по отношенію къ разнымъ случайнымъ знакомымъ.

Приглашенія на небольшіе вечера разсылаютъ обыкновенно за три дня, на балы или торжества, требующія особыхъ приготовленій отъ приглашенныхъ, — по крайней мѣрѣ, за недѣлю до срока.

Принявъ приглашеніе, надо тотчасъ извѣстить объ этомъ хозяевъ или же сдѣлать имъ визитъ. Тотъ, кто не можетъ или не хочетъ принять приглашенія, не обязанъ приводить никакихъ мотивовъ своего отказа; онъ долженъ только отвѣтить визитомъ или соотвѣтственнымъ письмомъ.

Но если повторныя приглашенія остаются безъ результата, надо допустить, что приглашаемый не любитъ большого общества и что лучше его въ другой разъ не приглашать.

2753. **Устное приглашеніе** болѣе всего примѣнимо въ небольшомъ интимномъ кружкѣ. Но при этомъ, чтобы никого не обойти, надо пользоваться только ловкими и опытными слугами, а еще лучше—выполнять эту обязанность самолично. Устное приглашеніе имѣетъ ту дурную сторону, что на него труднѣе отвѣтить отказомъ, чѣмъ на письменное или печатное приглашеніе. Какой способъ приглашенія предпочесть въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ, подскажетъ всякому его чувство такта и характеръ его отношеній къ данному лицу.

2754. **Письменныя приглашенія** въ большинствѣ случаевъ всегда предпочтительнѣе устныхъ. Ихъ посылаютъ въ закрытыхъ конвертахъ черезъ слугъ или, если это не удобно, по почтѣ. На большія торжества или балы, какъ мы уже говорили, приглашенія посылаютъ, по крайней мѣрѣ, за недѣлю до срока. Для этого пользуются обыкновенными визитными карточками или, въ особо торжественныхъ случаяхъ, спеціально отпечатанными билетами, которые должны быть сдѣланы просто и со вкусомъ. Обычная форма письменнаго приглашенія на визитной карточкѣ приблизительно такова: на передней сторонѣ пишется *„Николай Ивановичъ Андреевъ имѣетъ честь“*, а на задней—*„просить Владиміра Александровича съ супругой на вечеръ, 4 декабря“*.

Спеціальные пригласительные билеты должны быть нѣсколько больше обыкновенныхъ визитныхъ карточекъ.

Кто принимаетъ приглашеніе на обѣдъ или ужинъ, тѣмъ самымъ беретъ на себя обязанность отвѣтить тѣмъ же. Одинокія дамы и холостяки не всегда имѣютъ возможности отвѣчать приглашеніями на приглашенія; они не должны все же упускать возможности отблагодарить какою-нибудь любезностью со своей стороны, пользуясь для этого рождественскими праздниками или другими подходящими случаями (см. подарки). По отношенію къ лицамъ значительно выше поставленнымъ въ обществѣ такіе знаки вниманія неумѣстны.

2755. **Обѣды и ужины.** Давая обѣды и ужины, назначаютъ ихъ въ такое время, которое всего больше соотвѣтствуетъ мѣстнымъ условіямъ и привычкамъ даннаго круга общества. Въ высшемъ свѣтѣ принято, напр., обѣдать въ такое время, когда средніе классы уже приступаютъ къ ужину.

2756. **Сервировка стола** должна быть сдѣлана красиво и со вкусомъ, причемъ никогда не слѣдуетъ слишкомъ загромождать стола. Жардиньерки и цвѣты очень способствуютъ украшенію стола, но въ слишкомъ большомъ количествѣ они только стѣсняютъ гостей. Приготовленные заранѣе десертъ, плоды, конфекты, бокалы и серебряные приборы представляютъ достаточный декоративный матеріалъ, чтобы придать столу изящный видъ.

Сервировка параднаго стола допускаетъ, конечно, значительное разнообразіе; вотъ приблизительный типъ ея:

1) по серединѣ стола ставятъ жардиньерки, вазы, или цвѣточные горшки въ красивыхъ cache-pots съ живыми цвѣтами;

2) по обѣимъ сторонамъ цвѣтовъ ставится на нѣкоторомъ разстояніи по одной вазѣ съ фруктами;

3) кругомъ стола разставляется столько плоскихъ тарелокъ, сколько предполагается гостей; на каждую тарелку кладется изящно сложенная салфетка (см. ниже.);

4) съ лѣвой стороны ставятся маленькія тарелочки съ ломтиками бѣлаго и чернаго хлѣба;

5) съ правой стороны ножъ, вилка и, наискось, ложка; подставки для нихъ на такихъ обѣдахъ рѣдко кладутся;

6) передъ тарелкой ставятъ рюмки, стаканы и бокалы;

7) на каждые два прибора въ промежуткѣ ставятъ по солоночкѣ;

8) по серединѣ стола, между вазами, ставятся бутылки съ виномъ.

2757. **Складыванія салфетокъ.** При складываніи салфетокъ слѣдуетъ держаться слѣдующихъ правилъ: 1) салфетки не должны быть слишкомъ сухими, а, наоборотъ, слегка сыроватыми, въ такой мѣрѣ, какъ еслибы онѣ лежали въ сыромъ мѣстѣ. Не слѣдуетъ также крахмалить салфетокъ, ибо туго накрахмаленныя салфетки весьма неудобно складывать; этотъ недостатокъ можно отчасти устранить, обрызгивая ихъ передъ складываніемъ водою; лучше всего дѣлать это при помощи пульверизатора (рис. 144 № 3). 2) Складываніе салфетокъ должно производиться съ крайней тщательностью и аккуратностью, причемъ, главнымъ образомъ, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы образующіеся при складываніи острые углы были точны. Слѣдуетъ поэтому предварительно, разостлавъ салфетку, осторожно вытягивать ее, чтобы удалить неровности, произведенныя катаніемъ ея. Правильный квадратъ, какъ основная форма, имѣетъ мѣсто лишь въ нѣкоторыхъ фигурахъ, и если сама салфетка не представляетъ квадрата, ее загибаютъ съ одной стороны на столько, насколько это нужно, чтобы придать ей желаемую форму. 3) Каждая складка въ салфеткѣ должна быть вполнѣ отчетлива, для чего ее обыкновенно приглаживаютъ рукою; иногда при этомъ приходится употребить значительное усиліе, особенно если салфетка сложена въ нѣсколько разъ; чѣмъ отчетливѣе углы и складки, тѣмъ красивѣе получается фигура. Мы даемъ ниже рисунки нѣсколькихъ такихъ фигуръ въ законченномъ видѣ, а также отдѣльныхъ стадій ихъ складыванія.

2758. **Рогъ изобилія.** Сложивъ салфетку какъ обыкновенно въ длину, съ каждой стороны отгибаютъ четвертую

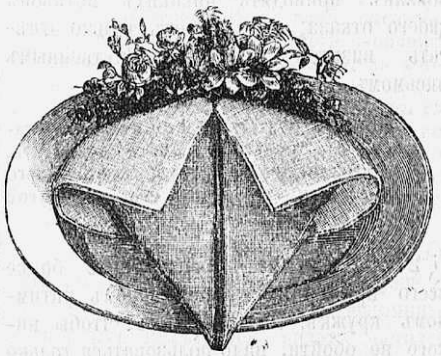


Рис. 381. Рогъ изобилія.

часть къ серединѣ, какъ мы это видимъ на рис. № 382. При складываніи салфетки такимъ образомъ образуется нижняя цѣльная половинка и верхняя, состоящая

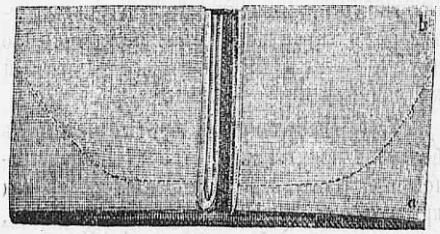


Рис. 382. Рогъ изобилія (1).

изъ двухъ четвертушекъ (рис. 382, 1). Буква *a* на одной изъ послѣднихъ обозначаетъ уголъ, а пунктиромъ указанъ отрѣзокъ, который загибаютъ подъ низъ; ухвативъ затѣмъ верхушку *b*, эту четвертушку салфетки сворачиваютъ въ діагональномъ направленіи въ видѣ „фунтика“

(см. рис. 383). То-же дѣлаютъ и со второй четвертушкой и затѣмъ сметываютъ оба фунтика шиткой. Внутрь такого

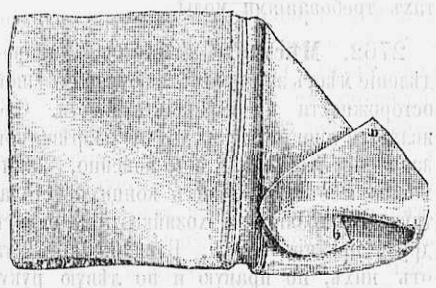


Рис. 383. Рогъ изобилія (2).

рога изобилія кладутъ маленькіе букетики, что придаетъ обѣденному столу очень нарядный видъ.

2759. **Корзинка.** Мы складываемъ салфетку дважды въ ширину, какъ это

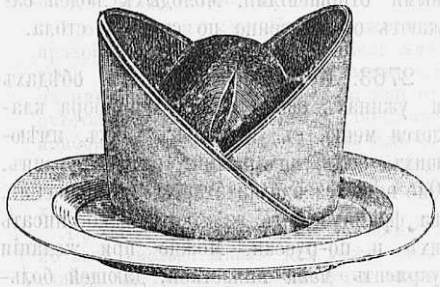


Рис. 384. Корзинка.

видно на рис. № 385, т. е. получаемъ четверть ширины при полной длинѣ; уменьшивъ затѣмъ и длину вдвое, получаемъ удлиненный четырехугольникъ. Лѣвую нижнюю верхушку притягиваемъ, далѣе къ

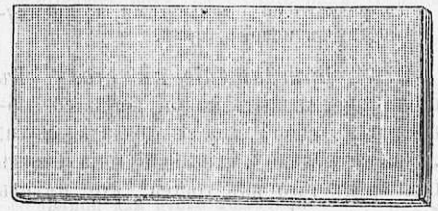


Рис. 385. Корзинка (1).

верхней серединѣ, а верхнюю правую верхушку—къ нижней серединѣ (рис. № 386).

На этомъ же рисункѣ обозначена пунктиромъ линія, по которой салфетка снова складывается, причемъ она, однако, не

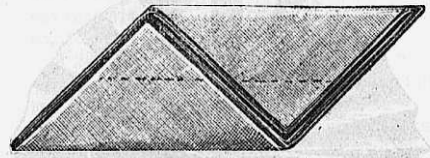


Рис. 386. Корзинка (2).

теряетъ своихъ треугольниковъ; съ этой цѣлью косыя стороны салфетки снизу сметываются и получается фигура, какъ на рис. 387. Остается еще только ухватить

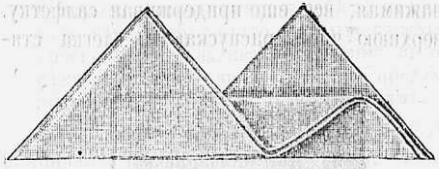


Рис. 387. Корзинка (3).

нижнюю правую верхушку, направить ее подъ лежащій предъ ними въ плоскости треугольникъ (см. рис. 388), а лѣвую верхушку провести съ задней стороны вдоль

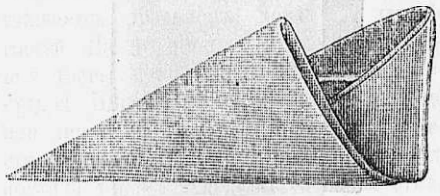


Рис. 388. Корзинка (4).

до нижняго треугольника салфетки, вдвинуть ее, и фигура, изображенная на рис. № 384 готова.

2760. **Вѣеръ.** Салфетку складываютъ вдвое, но такимъ образомъ, чтобы снизу выстоялъ край, по крайней мѣрѣ въ ладонь ширины (см. рис. 390,1). Накладывая затѣмъ уголъ *a* на *c* и *b* на *d*, получаемъ рис. № 390,2. Получившуюся фигуру складываемъ поперекъ складками въ два пальца ширины каждая, причемъ складки тщательно выпрямляются. При-

держивая затѣмъ салфетку крѣпко снизу лѣвой рукой, отгибаютъ нижнюю часть

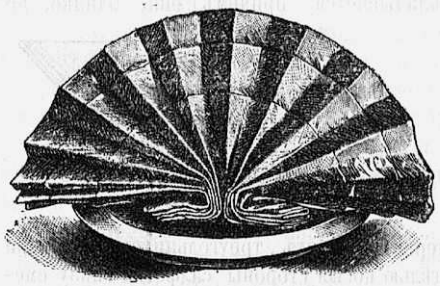


Рис. 389. Вѣеръ.

въ обѣ стороны и ставятъ ее, крѣпко нажимая; все еще придерживая салфетку, верхнюю часть распускаютъ, слегка стя-

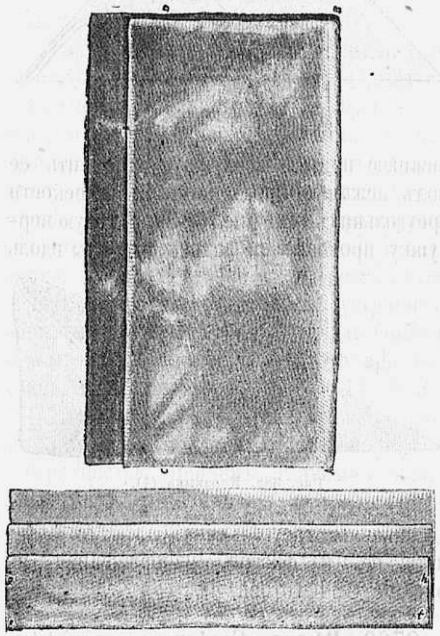


Рис. 390. Вѣеръ.

гивая углы въ обѣ стороны и только среднюю часть оставляя совершенно прямой (см. рис. 389).

2761. **Туалетъ на званыхъ обѣдахъ и ужинахъ.** Мужчины одѣваютъ фракъ и бѣлый галстукъ, свѣтлыя перчатки, дамы — нарядныя свѣтлыя платья и свѣтлыя перчатки. Туалетъ хозяйки и хозяина дома въ томъ же родѣ. Дамы руководятся, кромѣ того, въ своихъ туалетахъ требованіями моды.

2762. **Мѣста за столомъ.** Распредѣленіе мѣстъ за столомъ требуетъ большой осторожности и сообразительности. Оно является иногда весьма трудно разрѣшимой задачей. Хозяева, обыкновенно, занимаютъ мѣста на обоихъ концахъ стола, такъ что хозяинъ и хозяйка дома сидятъ другъ противъ друга. Ближайшія мѣста отъ нихъ, по правую и по лѣвую руку, считаются почетными и предоставляются, обыкновенно, наиболѣе почтеннымъ по своему общественному положенію и возрасту лицамъ. Разсаживая остальныхъ гостей, необходимо строго сообразоваться съ ихъ лѣтами, чинами, положеніемъ и взаимными отношеніями. Молодыхъ людей сажаютъ обыкновенно по срединѣ стола.

2763. **Меню.** На званыхъ обѣдахъ и ужинахъ около каждаго прибора кладется меню, съ указаніемъ всѣхъ, имѣющихъ быть поданными, блюдъ и винъ. Оно пишется или печатается, обыкновенно, на французскомъ яз., но можно писать ихъ и по-русски. Можно при желаніи украсить меню виньеткой, дающей большой просторъ художественному вкусу хозяина. Не слѣдуетъ, однако, задаваться большими цѣлями. Художественно исполненная виньетка безъ всякихъ претензій гораздо умѣстнѣе всякихъ аллегорій и т. п.

Въ послѣднее время въ продажѣ появились очень изящные бланки для меню съ разнаго рода виньетками, по преимуществу въ новомъ стилѣ.

2764. **Приглашеніе къ столу.** Къ столу приглашаютъ тогда, когда все общество въ сборѣ. Послѣ доклада слуги: „кушать подано“, хозяйка дома беретъ подъ руку того изъ гостей, кто имѣетъ быть ея сосѣдомъ за столомъ. Этимъ дается всѣмъ знакъ послѣдовать къ столу.

Отдѣльныхъ запоздавшихъ гостей въ большомъ обществѣ не ждутъ, исключеніе дѣлается только для очень знатныхъ или знаменитыхъ особъ или же если запоздало именно то лицо, въ честь котораго устроено торжество.

2765. **Кавалеры и дамы.** На хозяинѣ лежитъ обязанность назначить каждому кавалеру его даму, которую онъ поведетъ къ столу. Кавалеры подаютъ дамамъ правую руку и ведутъ ихъ въ столовую. Шествіе открываетъ хозяинъ дома съ наиболѣе почетной гостьей подъ руку, за нимъ слѣдуетъ хозяйка, сопровождаемая старѣйшимъ или почетнѣйшимъ гостемъ. Въ столовой кавалеры усаживаютъ своихъ дамъ на ихъ мѣста и стараются оказывать имъ во время обѣда всякія услуги.

2766. **Какъ слѣдуетъ ѣсть.** За столомъ надо держать себя по возможности непринужденно, не набрасываться на ѣду, но и не стѣсняться ѣсть, не задерживать другихъ, но и не складывать салфетки, пока всѣ не кончатъ.

Ножъ и вилка. Ножъ держатъ въ правой рукѣ, вилку въ лѣвой. Если имѣются подставки, приборъ складывается на нихъ послѣ каждаго блюда; при отсутствіи ихъ (на званыхъ обѣдахъ), приборъ оставляютъ на тарелкѣ для перемѣны. Вытирать свой приборъ салфеткой передъ ѣдой значитъ нанести обиду хозяйкѣ.

Ложку держатъ тремя пальцами, а не всей кистью. Послѣ ѣды ложку оставляютъ на тарелкѣ. Не слѣдуетъ подносить ко рту слишкомъ полныхъ ложекъ, а равно наклонять тарелку, чтобы брать остатки суповъ и т. п.

Ѣсть пальцами можно только въ нѣкоторыхъ случаяхъ: при употребленіи хлѣба, печеній, бутербродовъ, плодовъ, спаржи, артишоковъ и такихъ блюдъ и продуктовъ, изъ которыхъ лишь высасываютъ сокъ, какъ напр., раки, устрицы и т. п.

Хлѣбъ кладутъ всегда на маленькую тарелку, а не на скатерть. Его не рѣжутъ на кусочки и не откусываютъ, а отламываютъ пальцами небольшими ломтиками.

Соль никогда не слѣдуетъ брать кончикомъ ножа, а спеціально предназначенной для этого ложечкой.

Рыбу ѣдятъ вилкой, держа послѣднюю въ правой рукѣ; въ лѣвой держатъ кусокъ хлѣба, которымъ и помогаютъ себѣ отдѣлить и взять намѣченный кусочекъ. Рыбу ножомъ никогда не ѣдятъ. Кости отъ рыбы вынимаютъ изо рта пальцами и кладутъ на тарелку.

Мясо не слѣдуетъ сразу разрѣзать на кусочки, каждый кусокъ отрѣзаютъ отдѣльно по мѣрѣ надобности. Кости оставляютъ на тарелкѣ, не складывая ихъ, однако, на край ея.

Дичь не принято ѣсть, отдѣляя мясо отъ костей руками, это дѣлаютъ при помощи ножа и вилки.

Плоды очищаютъ фруктовымъ ножикомъ; косточки и зернышки не выплевываются прямо на тарелку, а въ сложенную кулакомъ кисть. Орѣхи никогда не щелкаютъ зубами, а при помощи спеціальныхъ щипцовъ. Щелкать орѣхи зубами, помимо отступленія отъ хорошаго тона, еще вредно для послѣднихъ.

Вино. Разливая вино, раньше всего сливаютъ нѣсколько капель себѣ въ рюмку, такъ какъ сверху часто плаваютъ кусочки пробки, затѣмъ наливаютъ другимъ не до самаго, однако, края. Сперва предлагаютъ своей дамѣ, а потомъ другимъ.

2767. **Прислуживаніе.** Подачу блюдъ начинаютъ обыкновенно съ дамы, сидящей по правую руку отъ хозяина, а затѣмъ обносятъ всѣхъ по порядку, причемъ, конечно, мужчины любезно помогаютъ дамамъ. Хозяева получаютъ блюда послѣдними.

2768. **Тосты.** Первый тостъ провозглашается хозяиномъ дома за здравіе гостей. На публичныхъ торжествахъ первый тостъ произносится за здравіе Государя Императора или же за то лицо или лица, въ честь которыхъ празднество устроено. Присутствующіе, которыхъ почтили такимъ образомъ, должны отвѣтить хотя бы нѣсколькими прочувствованными словами.

Слѣдуетъ избѣгать длинныхъ, напыщенныхъ рѣчей. Во время рѣчей присутствующіе должны соблюдать полную тишину, всякія замѣчанія вполнѣ неумѣстны.

2769. **Музыка за столомъ** въ особо торжественныхъ случаяхъ весьма умѣстна и очень способствуетъ общему оживленію. Она не должна только носить классическаго характера, что совершенно не гармонировало бы съ обычнымъ въ такихъ случаяхъ шумомъ, слѣдуетъ выбирать однѣ лишь легкія, веселыя пьесы.

2770. **Вставать изъ за стола** нельзя, пока не встанетъ хозяйка дома, она даетъ этимъ знать, что обѣдъ или ужинъ конченъ, и всѣ могутъ оставить свои мѣста; затѣмъ всѣ откланиваются своимъ сосѣдямъ, подаютъ руку дамамъ справа и благодарятъ „за компанію“. Принято также подходить къ хозяйкѣ и благодарить ее — дамы поклономъ, а кавалеры поцѣлуемъ руки. Расхваливать при этомъ обѣдъ, какъ нѣкоторые это дѣлаютъ, очень неумѣстно. Кофе и ликеры подаются обыкновенно въ гостиной. Во время обѣда слѣдуетъ воздерживаться отъ всякихъ критическихъ замѣчаній по поводу подаваемыхъ блюдъ, какъ неодобрительнаго, такъ и хвалебнаго характера.

2771. **Прощаніе**. Уходить надо по возможности незамѣтно, но не иначе, какъ откланявшись хозяйкѣ. Принято, обыкновенно, при прощаніи благодарить хозяевъ, но послѣднее нужно считать не умѣстнымъ, такъ какъ гостепріимный хозяинъ долженъ быть, напротивъ, благодаренъ гостямъ за ихъ посѣщеніе.

2772. **Чаи**. Общепринято давать прислугѣ „на чай“. Слѣдуетъ дѣлать это по возможности незамѣтно для окружающихъ, лучше всего въ передней при выходѣ.

2773. **Балъ**. Въ высшей степени существенно намѣтить предварительно порядокъ бала и выбрать умѣлаго распорядителя. Роль послѣдняго принадлежитъ, хозяину, но такъ какъ на немъ лежитъ много другихъ обязанностей, то онъ обыкновенно проситъ кого-либо изъ своихъ друзей, какого-нибудь молодого человѣка, быть его помощникомъ на балу. Важнѣйшее условіе успѣха бала состоитъ въ томъ, чтобы отдѣльные танцы быстро слѣдовали одинъ за другимъ въ назначенное для нихъ время. Стоитъ имъ только замедлиться, какъ многіе танцоры уже проявляютъ усталость, ихъ оживленіе пропадаетъ, и задача распорядителя (дирижера) значительно усложняется. Обязанностью хозяина является, далѣе, позаботиться при приглашеніяхъ о томъ, чтобы число танцующихъ дамъ и мужчинъ приблизительно совпадало. Во время большого перерыва, между 12—1 ч., подается ужинъ.

Молодые люди, принимая приглашеніе, должны имѣть въ виду, что на нихъ разсчитываютъ, какъ на танцоровъ. Они не должны, поэтому, удаляться въ сосѣднія комнаты или въ буфетъ.

2774. **Карточка для танцевъ** представляетъ маленькую изящную карточку, снабженную карандашемъ, на которой обозначенъ порядокъ танцевъ. Подъ каждымъ изъ нихъ оставлено мѣсто для внесенія фамиліи кавалера. Эти карточки раздаются дамамъ передъ началомъ бала.

2775. **Приглашеніе на танцы**. На частныхъ вечерахъ принято, чтобы хозяинъ или его сыновья хоть разъ протанцовали съ каждой изъ присутствующихъ дамъ. Та же обязанность лежитъ на присутствующихъ мужчинахъ по отношенію къ хозяйкѣ дома и ея дочерямъ. Дама можетъ принять приглашеніе только отъ тѣхъ, кто былъ ей представленъ. Если нельзя почему либо быть представленнымъ хозяиномъ, надо попросить объ этомъ распорядителя. Дама ни въ коемъ случаѣ не должна просить познакомить ее съ кѣмъ либо изъ мужчинъ.

Желая пригласить даму, мужчина подходитъ къ ней съ поклономъ; дама или отвѣчаетъ благодарностью, или отказываетъ, выражая сожалѣніе. Принявъ приглашеніе, она отмѣчаетъ на своей карточкѣ подъ соотвѣтственнымъ номеромъ фамилію своего кавалера или же протягиваетъ карточку ему, чтобы онъ самъ записалъ свою фамилію. Никогда не слѣдуетъ отказываться отъ разъ принятаго приглашенія. Если дама почему либо не намѣрена танцовать даннаго танца, она должна привести какую либо уважительную причину и уже во всякомъ случаѣ не принимать приглашенія ни отъ кого другого. Было бы болѣе чѣмъ дерзко со стороны мужчины пригласить даму на какой либо танецъ, а потомъ не придти за ней, когда танецъ начнется.

Въ заключеніе еще одинъ совѣтъ хозяйкѣ: замѣтивъ, что какая-либо дама осталась безъ приглашенія, она направляетъ кого-либо изъ знакомыхъ молодыхъ людей пригласить ее.

2776. **Танцы**. Какъ только музыканты заиграютъ соотвѣтственный танецъ, каждый кавалеръ подходитъ къ своей дамѣ; по окончаніи танца онъ отводитъ ее на ея мѣсто. Здѣсь онъ почтительно кланяется ей, на что она отвѣчаетъ также поклономъ. Разговаривать во время танцевъ можно только со знакомыми, съ незнакомыми отъ этого лучше воздержаться.

Не принято, чтобы молодая дѣвушка прогуливалась по залѣ послѣ танцевъ со своимъ кавалеромъ или ходила съ нимъ въ буфетъ, если онъ не былъ представленъ ея родителямъ. Впрочемъ, всякій благовоспитанный человѣкъ, протанцовавъ нѣсколько туровъ съ молодой дѣвушкой, постарается представиться ея родителямъ.

2777. **Перерывомъ** между 12 и 1 ч. пользуются обыкновенно для ужина. Если мѣста не были распредѣлены заранѣе, кавалеръ ведетъ къ столу ту даму, которая была имъ приглашена на котильонъ.

2778. **Котильонъ** танцуютъ всегда послѣ ужина, такъ какъ онъ продолжительнѣе всѣхъ другихъ танцевъ; принято, чтобы всѣ участвующія въ немъ пары сидѣли вмѣстѣ, образуя одинъ общій кругъ. Каждый кавалеръ долженъ позаботиться о мѣстѣ для своей дамы. Если не хватаетъ мѣста, кругъ образуютъ однѣ дамы, мужчины же занимаютъ мѣста позади своихъ дамъ, стоя или сидя. Со стороны танцующихъ требуется большая внимательность къ распоряженіямъ дирижера (распорядителя танцевъ), такъ какъ отдѣльныя пары, нарушая порядокъ, производятъ путаницу. Котильонъ не долженъ продолжаться больше одного часа, въ противномъ случаѣ онъ становится утомителенъ. Котильонъ можно вести различнымъ образомъ, придавая ему характеръ танца и игръ.

2779. **Туалетъ на балъ**. Мужчины являются на балъ во фракахъ, бѣлыхъ галстукахъ, бѣлыхъ перчаткахъ и chapeau-claс; дамамъ балы даютъ возможность блеснуть нарядными и изящными туалетами: свѣтлые цвѣта, декольтэ, бѣлыя перчатки, богатый головной уборъ, цвѣты, вѣеръ вполнѣ умѣстны въ такихъ случаяхъ.

Семейная жизнь.

2780. **Рожденіе ребенка**. О рожденіи ребенка принято извѣщать всѣхъ родныхъ и хорошихъ знакомыхъ. Извѣщенія эти дѣлаются обыкновенно письменно. Получившіе извѣщеніе посылаютъ, съ своей стороны, родителямъ новорожденнаго поздравленіе, большей частью по телеграфу. Только близкіе родные и знакомые лично поздравляютъ родителей, но и то выждавъ время, когда мать новорожденнаго настолько оправится, что будетъ въ состояніи принимать эти поздравительные визиты. Отца можно поздравить при первомъ удобномъ случаѣ. Тема разговора во время поздравительнаго визита должна быть пріятна для родителей, а такъ какъ послѣднимъ доставляетъ удовольствіе, если хвалятъ ихъ ребенка, то съ этимъ необходимо считаться. Во всякомъ случаѣ, не слѣдуетъ говорить ни о чемъ грустномъ или непріятномъ. Подарки новорожденному дѣлаютъ только ближайшіе родные.

2781. **Крестины**. Такъ какъ обязанности крестныхъ довольно обременительны и не всякому пріятны, надо заранѣе убѣдиться, расположены ли принять ихъ на себя тѣ, кого мы намѣрены пригласить. Для первенца крестнымъ отцомъ приглашаютъ его дѣдушку со стороны отца, а крестной матерью бабушку со стороны матери; для послѣдующихъ выбираютъ изъ родственниковъ по старшинству или близкихъ знакомыхъ. Приглашеніе должно быть сдѣлано за нѣсколько недѣль.

Отвѣтить на приглашеніе въ крестные отказомъ можно лишь въ самыхъ крайнихъ случаяхъ; причемъ отказываясь, нужно

извиниться и выразить сожалѣніе въ невозможности принять на себя столь лестную обязанность.

Крестные отецъ и мать дѣлаютъ обыкновенно своему крестнику и его матери подарки: крестная мать даритъ одѣяльце, крестильную рубашку, чепчикъ и разныя др. вещи въ зависимости отъ своихъ средствъ; кромѣ подарковъ крестный отецъ приготовляетъ новорожденному крестикъ.

Въ настоящее время мало гдѣ принято устраивать вслѣдъ за крестинами обѣдъ или вечеръ; обыкновенно ограничиваются тѣмъ, что подаютъ вино, шампанское, фрукты, чай, конфекты и т. п.

Туалеты всѣхъ участвующихъ въ крестинахъ должны быть такіе же, какъ и въ другихъ торжественныхъ случаяхъ.

2782. **Помолвка.** О состоявшейся помолвкѣ извѣщаютъ родныхъ и знакомыхъ карточками, спеціально заготовленными на этотъ случай, или же устраиваютъ обѣдъ или вечеръ, на которомъ всѣмъ приглашеннымъ объявляется о помолвкѣ.

2783. **Свадьба**. Еще задолго до свадьбы разсылаются всѣмъ роднымъ и знакомымъ печатныя приглашенія. Если приглашеніе посылается человѣку семейному, то на конвертѣ приписываютъ „съ семействомъ“ или „съ супругой“. Форма приглашенія приблизительно слѣдующая:

„Сергѣй Ивановичъ и Анна Павловна Петровы покорнѣйше просятъ пожаловать на бракосочетаніе дочери ихъ (или сына) Маріи Сергѣевны съ Дмитріемъ Петровичемъ Алексѣевымъ такого то числа въ 8 ч. вечера въ такую то церковь, а оттуда въ квартиру ихъ (адресъ), для поздравленія новобрачныхъ“.—Если кто либо изъ приглашенныхъ не можетъ быть на вѣнчаніи или на балу, онъ долженъ извѣстить объ этомъ пригласившую его семью извинительнымъ письмомъ.

2784. **Посаженные.** Если у жениха или невѣсты нѣтъ родителей, приглашаютъ кого-либо изъ старшихъ родственниковъ или близкихъ друзей, непремѣнно женатыхъ, въ посаженные отцы и матери. Они благословляютъ нареченнаго сына или дочь передъ отправленіемъ ихъ въ церковь, а послѣ вѣнчанія встрѣчаютъ ихъ на дому и снова благословляютъ. Посаженная мать заготовляетъ солонку и хлѣбъ, чтобы встрѣтить молодыхъ хлѣбомъ-солью. Посаженный отецъ—образъ, которымъ благословляютъ молодыхъ.

2785. **Шаферы и подружки.** Женихъ выбираетъ шаферовъ, невѣста—подружекъ кромѣ братьевъ и сестеръ, еще изъ близкихъ родственниковъ и знакомыхъ. Шаферы руководятъ всѣмъ свадебнымъ церемоніаломъ, ухаживаютъ за гостями, являются распорядителями на свадебномъ пиру. Но главная ихъ обязанность—держать во время вѣнчанія вѣнцы надъ головами жениха и невѣсты. Шаферами могутъ быть только холостые. Подружки невѣсты присутствуютъ при ея одѣваніи къ вѣнцу. Каждая получаетъ отъ своего шафера букетъ.

2786. **Туалетъ.** Подруги невѣсты одѣваютъ легкія бѣлыя платья; шафера—фрачную пару или, если они военные,—парадный мундиръ; къ петлицѣ прикалывается букетикъ изъ мирты и флердоранжей тою изъ подружекъ, при которой состоитъ шаферъ.

2787. **Свадебное торжество.** По возвращеніи молодыхъ изъ церкви и послѣ благословенія ихъ родителями, подается шампанское, всѣ присутствующіе поздравляютъ молодыхъ и пьютъ за ихъ здоровье. Затѣмъ подаютъ конфекты, фрукты, мороженное и т. п., а затѣмъ чай. Свадебные пиры теперь рѣдко устраиваются; если молодые, какъ это въ настоящее время принято, не уѣзжаютъ путешествовать тотчасъ послѣ вѣнчанія, они могутъ спустя нѣкоторое время, дать балъ или большой обѣдъ.

2788. **Послѣ свадьбы.** Молодые отдаютъ визиты своимъ родственникамъ и знакомымъ въ первыя двѣ недѣли послѣ свадьбы, послѣ чего послѣдніе дѣлаютъ имъ отвѣтные визиты.

2789. **Именины.** Лицъ, съ которыми мы ведемъ знакомство, слѣдуетъ поздравлять въ дни ихъ именинъ. Такіе поздравительные визиты дѣлаются днемъ и затѣмъ, если послѣдуетъ приглашеніе на обѣдъ или балъ, надо снова явиться въ назначенное время.

Ближайшіе родственники и друзья могутъ явиться на именинный обѣдъ («пирогъ») или вечеръ и безъ особаго приглашенія.

2790. **Подарки.** Принято подносить имянинницу или имянинницѣ подарки, послѣдней также конфекты и цвѣты. Здѣсь не мѣшаетъ замѣтить, что нѣкоторымъ драгоцѣннымъ камнямъ придается символическое значеніе, такъ напр.: жемчугъ считается символомъ слезъ, опалъ—несчастія и непостоянства, янтарь—смерти, бирюза и брилліантъ—счастья и т. д.; съ этимъ необходимо считаться, чтобы не причинить какой-либо суевѣрной особѣ такимъ подаркомъ неудовольствія.

Значеніе камней: Красный рубинъ—страсть; розовый рубинъ—нѣжная любовь; сафиръ—постоянство; изумрудъ—надежда; топазъ—ревность; бирюза—капризъ; аметистъ—преданность; опалъ—непостоянство; сардоникъ—супруж. счастье; агатъ—здоровье; хризопразъ—успѣхъ; гіацинтъ—покровительство; аквамаринъ—неудача.

Счастливые камни: Январь—гіацинтъ; февраль—аметистъ; мартъ—яшма, порфиръ; апрѣль—сафиръ; май—изумрудъ; іюнь—халцедонъ; іюль—сердолинъ; августъ—сардоникъ; сентябрь—хризолитъ; октябрь—аквамаринъ; ноябрь—топазъ; декабрь—хризопразъ.

2791. **Серебряная и золотая свадьба.** Приглашенія на обѣдъ или вечеръ по случаю серебряной или золотой свадьбы разсылаютъ въ формѣ литографированныхъ карточекъ приблизительно слѣд. содержанія:

1878 г. іюля 5 дня 1903 (съ лѣв. стор. годъ и число свадьбы, съ правой—годъ серебряной свадьбы); по срединѣ римскую цифру XXV или L.

Иванъ Ивановичъ и Марья Ивановна Алексѣевы

по случаю серебряной (или золотой) свадьбы ихъ такого то числа покорнѣйше просятъ почтить праздникъ ихъ пожалованіемъ въ этотъ день на обѣдъ (или вечеръ) въ такомъ то часу.

Родные и друзья присылаютъ и подносятъ справляющимъ свою серебряную и золотую свадьбу подарки, въ первомъ случаѣ серебряныя, во второмъ—золотыя вещи.

2792. **Похороны.** О кончинѣ кого-либо изъ семьи немедленно извѣщаютъ родныхъ и знакомыхъ. Такія извѣщенія съ обозначеніемъ дня и часа панихидъ, выноса тѣла и отпѣванія печатаются также въ наиболѣе распространенныхъ газетахъ.

Входя въ домъ, гдѣ находится покойникъ, слѣдуетъ молча раскланяться съ присутствующими; громко разговаривать и въ особенности смѣяться въ высшей степени неприлично. То-же относится и къ похоронамъ. На похороны приглашенныя лица являются въ траурѣ или, по крайней мѣрѣ, въ черныхъ платьяхъ.

Разные случаи.

2793. **Поиски квартиры.** Подъискивая себѣ квартиру, никогда не слѣдуетъ торопиться съ наймомъ; найдя же что-либо подходящее, тщательно осматриваютъ квартиру, стараясь при этомъ возможно меньше стѣснять прежняго владѣльца ея; осматривать еще занятую квартиру не слѣдуетъ поэтому больше двухъ разъ, и самыя эти посѣщенія должны быть по возможности кратки.

Если, напротивъ, приходится самому съѣзжать съ квартиры, на которую имѣются охотники, то, какъ ни докучаютъ постоянные осмотры, необходимо все же оставаться вѣжливымъ и любезнымъ и правдиво отвѣчать на предлагаемые вопросы. Можно, конечно, назначить опредѣленные часы для осмотра квартиры и въ эти часы уже ни въ коемъ случаѣ не отлучаться.

2794. **Сосѣди.** Во вниманіе къ сосѣдямъ, послѣ 11 час. ночи не слѣдуетъ играть на роялѣ или вообще производить какой бы то ни было шумъ въ квартирѣ,

Если собирается большое общество и устраиваются танцы, которые, можетъ быть заранѣе и не предполагались, посылаютъ обыкновенно къ сосѣдямъ извиниться за причиняемое безпокойство. Къ сожалѣнію, у насъ это рѣдко практикуется. Само собою разумѣется, что сосѣди никогда не должны видѣть хозяевъ въ дезабилье. Какъ хозяйка, такъ и всѣ въ домѣ должны быть такъ одѣты, чтобы во всякій моментъ можно было принять неожиданнаго гостя.

2795. **Квартирантъ.** Отношенія квартиранта къ домохозяину носятъ большей частью чисто дѣловой характеръ. Такъ какъ нерѣдко интересы ихъ сталкиваются, между ними легко могутъ возникнуть недоразумѣнія, которыхъ, вообще говоря, лучше избѣгать, не давая себя, однако, въ обиду. Но нерѣдко и хозяинъ справедливо жалуется на поведеніе своихъ жильцовъ. Въ такихъ случаяхъ вѣжливость и сдержанность гораздо вѣрнѣе ведутъ къ улаженію спорныхъ вопросовъ, чѣмъ грубое настаиваніе на своемъ дѣйствительномъ или воображаемомъ правѣ. Переговоры съ хозяиномъ не слѣдуетъ никогда вести черезъ прислугу, а лишь письменно или, еще лучше, лично.

2796. **Наемъ прислуги.** Прислугу лучше нанимать съ личной рекомендаціей и, по возможности, изъ такого дома, гдѣ хозяйство хорошо ведется и прислуга пріучена къ порядку. При наймѣ слѣдуетъ точно опредѣлить предстоящія ей обязанности, размѣръ жалованья, количество выходныхъ дней и проч.

2797. **Пріучать прислугу** къ установленному въ домѣ порядку необходимо съ перваго дня ея поступленія, требуя притомъ немедленнаго и старательнаго исполненія всякаго распоряженія.

2798. **Обращеніе съ прислугой** должно быть простое, безъ высокомѣрія, но и безъ фамиліарности. Ни въ коемъ случаѣ не слѣдуетъ вступать съ нею въ интимные разговоры или выслушивать ея разсказы о сосѣдяхъ. За сдѣланное упущеніе необходимо сдѣлать ей выговоръ спокойно и рѣшительно, но не унижаясь до крика и брани; лучше избѣгать при этомъ присутствія постороннихъ. При первомъ дерзкомъ отвѣтѣ даютъ предостереженіе, при второмъ отказываютъ отъ мѣста. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы прислуга не имѣла основаній жаловаться на столъ, чтобъ ей было предоставлено достаточно времени для отдыха и сна, чтобы къ ней на предъявлялись непосильныя требованія.

2799. **На улицѣ.** Бросающійся въ глаза костюмъ, обращающія на себя вниманіе манеры, рѣзкія движенія — безусловно не допустимы на улицѣ. Ни одинъ благовоспитанный человѣкъ не позволитъ себѣ на улицѣ слишкомъ громко разговаривать, насвистывать, напѣвать, размахивать палкой или зонтикомъ, шаркать ногами, бросать горящіе окурки, останавливаться посреди троттуара, чтобы оттуда обозрѣвать какую либо вещь въ витринѣ, оглядываться на проходящихъ, звать кого либо издали при помощи „ссъ!“ и т. д.

Если при встрѣчѣ нѣсколькихъ лицъ онѣ останавливаются, бесѣдуя на какомъ нибудь оживленномъ мѣстѣ, или на очень узкомъ траттуарѣ, это легко можетъ повести къ неудовольствію проходящей публики; лучше въ такихъ случаяхъ отступить въ сторону или на мостовую.

Дамамъ не слѣдуетъ слишкомъ долго стоять передъ окнами магазиновъ; если по какому либо случаю собралась толпа, дамамъ лучше проходить мимо, не вмѣшиваясь; мужчина же, напротивъ, долженъ разобрать въ чемъ дѣло, такъ такъ кому либо можетъ понадобиться его помощь.

Если мужчины кланяются первые, то разговоръ начать можетъ только дама. Мужчины въ данномъ случаѣ могутъ играть лишь пассивную роль, отвѣчая съ предупредительной внимательностью и принимая чуть-чуть выжидательное положеніе, если дама видимо намѣревается съ нимъ заговорить. Точно также, младшіе никогда не заговариваютъ первые со старшими.

Само собою разумѣется, что молодыя дѣвушки никогда не гуляютъ одни; на прогулкѣ онѣ идутъ или впереди родителей или рядомъ съ ними. Если гуляющіе, почувствовавъ усталость, садятся на скамейку, они заботятся, конечно, прежде всего о собственныхъ удобствахъ, но благовоспитанный человѣкъ постарается не стѣснить при этомъ никого, не помѣшать чужому разговору.

Неприлично выходить къ кому либо въ халатѣ, безъ манишки, выглядывать изъ окна полуодѣтымъ.

Равно неделикатно разглядывать проходящихъ въ бинокль, выколачивать и вытряхать въ окно разныя домашнія вещи, или, что еще хуже, выбрасывать что либо въ окно.

2800. **На улицѣ въ обществѣ.** Правая сторона всегда считается почетной; на узкихъ троттуарахъ мужчина, однако, идетъ съ открытой стороны, предоставляя дамѣ или вообще старшему лицу сторону, прилегающую къ домовымъ фасадамъ; онъ долженъ считаться всегда больше съ удобствами своей спутницы, чѣмъ съ своими собственными. Но при этомъ не слѣдуетъ, конечно, постоянно перебѣгать изъ стороны въ сторону, съ измѣненіемъ характера пути. Если дама идетъ съ лѣвой стороны, подать ей руку не удобно, такъ какъ принято подавать дамѣ правую руку; это дѣлаютъ только въ случаѣ видимой усталости дамы.

На оживленныхъ троттуарахъ ходятъ не больше чѣмъ по двое, по трое рядомъ, чтобы не стѣснять другихъ прохожихъ. Если идутъ втроемъ, середину занимаетъ наиболѣе почетное лицо или дама.

Мужчина, желающій сопровождать даму, долженъ попросить у нея на это разрѣшенія и то лишь въ томъ случаѣ, если онъ убѣжденъ, что его общество ей пріятно.

Если мужчинѣ поручено проводить даму, онъ не только доводитъ ее до дверей ея дома, но ждетъ нѣкоторое время, пока она взберется по лѣстницѣ и будетъ въ полной безопасности.

2801. **Столкновеніе на улицѣ.** Чтобы не сталкиваться на улицѣ съ другими прохожими, что нерѣдко, при неудачныхъ попыткахъ разойтись, производитъ очень комическое впечатлѣніе, лучше всегда ходить по правой сторонѣ. Натолкнувшись же нечаянно на кого либо, слѣдуетъ немедленно извиниться.

2802. **Въ экипажѣ.** Первыми садятся въ карету дамы; выходятъ изъ кареты, напротивъ, первыми мужчины, чтобы затѣмъ любезно помочь дамамъ сойти. Если карета занята двумя дамами, мужчины занимаютъ мѣсто напротивъ дамъ. И здѣсь мѣсто съ правой стороны считается болѣе почетнымъ.

Дамы кланяются, какъ и всегда вообще, наклоняя голову, мужчины,—снимая шляпу. Но если мужчина самъ правитъ лошадьми, онъ можетъ ограничиться однимъ лишь поклономъ.

2803. **Верховая ѣзда.** Если мужчина и дама собираются вмѣстѣ предпринять прогулку верхомъ, онъ прежде всего помогаетъ ей сѣсть на лошадь, держа лѣвою рукою поводья въ то время, какъ она ставитъ лѣвую ногу на его правую руку. Затѣмъ онъ помогаетъ ея лѣвой ногѣ стать въ стремя и, наконецъ, когда она уже какъ слѣдуетъ усѣлась и оправила свой костюмъ, подаетъ ей поводья и хлыстъ. Во время ѣзды его мѣсто—по правую руку отъ дамы.

Верхомъ на лошади дама отвѣчаетъ на поклоны, наклоняя голову или, при быстрой ѣздѣ, опуская хлыстикъ. Мужчины снимаютъ шляпу, военные, какъ обыкновенно, прикладываютъ руку къ козырьку. При встрѣчѣ съ Высочайшими особами ѣздоки становятся со своими лошадьми во фронтъ.

2804. **На конкѣ** слѣдуетъ избѣгать всего, что можетъ стѣснить сосѣдей. Всюду запрещено брать съ собою въ вагонъ собакъ. Было бы, далѣе, весьма невѣжливо со стороны мужчины не уступить своего мѣста вынужденной стоять дамѣ;

точно также младшіе уступаютъ мѣста старшимъ. Здѣсь, какъ и вездѣ, мужчины должны быть возможно предупредительнѣе по отношенію къ дамамъ, закрывая, для нихъ окна и двери, помогая имъ входить и выходить и т. д.

Входить въ конку и выходить изъ нея слѣдуетъ всегда съ правой стороны, чтобы не попасть какъ нибудь подъ встрѣчную конку. Сходить надо по направленію лошадей, впередъ. Противное можетъ имѣть весьма печальныя послѣдствія.

Прикленвать билеты къ окнамъ, плевать на полъ не только не эстетично, но и не гигіенично.

2805. **Въ церкви** слѣдуетъ держать себя возможно скромнѣе; чтобы никого не безпокоить, надо стараться приходить до начала службы и не выходить во время ея. Знакомыхъ въ церкви привѣтствуютъ молчаливымъ поклономъ. Смотрѣть по сторонамъ, оглядываться, разговаривать или обращать на себя вниманіе порывистыми жестами и громкимъ обращеніемъ къ сосѣдямъ въ высшей степени неприлично.

Яркія, нарядныя платья менѣе всего подходятъ для посѣщенія церкви. Простой костюмъ темнаго цвѣта всего болѣе пригоденъ въ данномъ случаѣ. Къ исповѣди принято идти въ темномъ, къ св. причастію въ бѣломъ платьѣ. Не принято подходить къ св. причастію въ шляпахъ: дамы одѣваютъ чепчики, дѣвушки остаются съ непокрытой головой. Входя въ церковь, дамы обыкновенно снимаютъ перчатку съ правой руки.

Находясь въ иновѣрческомъ храмѣ, необходимо слѣдить за собою, чтобы неподходящимъ жестомъ (напр. снятіемъ шляпы въ синагогѣ или мечети) не обратить на себя вниманія молящихся. Ни въ коемъ случаѣ не слѣдуетъ позволить себѣ какого либо громкаго сужденія или замѣчанія и вообще ничѣмъ не нарушать благоговѣйной тишины.

2806. **Въ лавкахъ и магазинахъ.** Такъ какъ здѣсь дѣло идетъ о деньгахъ, на первомъ планѣ должны, конечно, стоять наши интересы, но и при всемъ томъ въ лавкахъ и магазинахъ нужно проявить благородство и благовоспитанность: это гораздо вѣрнѣе ведетъ къ цѣли, чѣмъ дурная привычка безъ конца торговаться, отнимая у продавца время. Да и что толку въ томъ, что мы будемъ хулить товаръ, желая его дешевле купить? Вѣдь продавецъ, большею частью, человѣкъ опытный, онъ знаетъ всѣ эти хитрости.

Сдѣлавъ покупки, дама можетъ пожелать, чтобы онѣ ей были посланы на домъ. Въ этомъ случаѣ, можно расплачиваться не тотчасъ же, а тогда, когда товаръ будетъ доставленъ на домъ вмѣстѣ со счетомъ. Давать „на чай“ при этомъ не полагается. Если купцомъ послано нѣсколько товаровъ на выборъ, не слѣдуетъ слишкомъ злоупотреблять его любезностью и долго держать у себя товаръ.

2807. **Въ ресторанахъ и кофейняхъ.** Входить въ такія заведенія надо съ возможно меньшимъ шумомъ. Дамы входятъ первыя, но затѣмъ пропускаютъ впередъ сопровождающихъ ихъ мужчинъ, которые отыскиваютъ для нихъ наиболѣе удобное мѣсто.

Снявъ съ себя верхнюю одежду (дамы остаются въ шляпахъ), надо возможно тише усѣсться за столъ.

Звать прислуги стукомъ о тарелку или стаканъ, признакъ дурного тона. Равно неприлично грубое или, напротивъ, фамиліарное обращеніе съ ресторанной прислугой. По отношенію къ сосѣдямъ за столомъ или другимъ посѣтителямъ, съ которыми случайно (несмотря на всю необходимую въ этомъ случаѣ сдержанность) приходится имѣть дѣло, надо быть вѣжливымъ и предупредительнымъ.

Дамы въ ресторанѣ однѣ не ходятъ; но въ сопровожденіи мужчинъ онѣ могутъ ихъ посѣщать, дѣлая при этомъ, однако, тщательный выборъ. Ни въ коемъ случаѣ не слѣдуетъ брать съ собою въ ресторанъ или кофейню свою провизію, заказавъ тамъ только чай или кофе.

2808. **Въ концертѣ или въ театрѣ** прежде всего необходимо соблюдать тишину и спокойствіе. Какъ непріятно имѣть

сосѣда, который ежеминутно обращается къ вамъ съ вопросами, выпрашиваетъ вашу программу и т. п.

Неприлично также подпѣвать аріямъ, шелестѣть партитурами и либретто, въ особенности же поздно приходить, чѣмъ причиняется нерѣдко безпокойство цѣлому ряду зрителей. Но разъ уже пришлось запоздать, надо извиниться передъ сидящими съ краю и пройти мимо остальныхъ, не оборачиваясь къ нимъ спиною.

Брать съ собою ѣду и фрукты съ тѣмъ, чтобы ѣсть ихъ во время антрактовъ, также не принято; дамы, желая освѣжиться, могутъ пройти въ сопровожденіи кавалера въ буфетъ, куда послѣдніе должны ихъ чаще приглашать; онѣ могутъ также принять отъ сопровождающаго ихъ кавалера коробку конфектъ.

Обыкновеніе многихъ дамъ душиться крѣпкими духами также можетъ быть весьма непріятно сосѣдямъ. Чтобы не мѣшать сидящимъ сзади, дамы въ партерѣ сидятъ безъ шляпъ. Въ ложахъ можно не снимать шляпъ. Въ театрѣ или концертной залѣ знакомые раскланиваются наклоненіемъ головы. Дѣлать другъ другу знаки, жестикулировать — не принято; это можетъ, кромѣ того, быть непріятнымъ сосѣду.

Дамѣ не прилично слишкомъ много аплодировать или вызывать артистовъ. Какъ дамамъ, такъ и мужчинамъ не слѣдуетъ слишкомъ часто прибѣгать къ биноклю во время антрактовъ. Мужчины не оставляютъ дамъ однѣхъ въ театрѣ, развѣ въ самыхъ исключительныхъ случаяхъ или если могутъ передать ихъ подъ охрану другого лица.

2809. **Въ путешествіяхъ** благовоспитанность такъ же необходима, какъ и въ салонѣ. Здѣсь, правда, чувствуешь себя свободнѣе, непринужденнѣе, но и въ этой непринужденности должны проявляться тактичность, вѣжливость и предупредительность.

2810. **Дорожный костюмъ.** Элегантный костюмъ, ношеніе драгоцѣнностей служатъ лишь соблазномъ для хозяина гостинницы округлять счета, конечно, въ свою пользу. Но и помимо того, въ видахъ удобства и чистоты, дорожный костюмъ долженъ быть по возможности простъ. Обувь должна быть легкой и удобной. Дамамъ не мѣшаетъ отказаться отъ высокихъ каблуковъ, столь стѣснительныхъ въ дорогѣ. Мужскія шляпы, также въ видахъ удобства, должны быть изъ мягкаго сѣраго фетра. Въ вагонѣ носятъ обыкновенно шелковую шапочку. Дамы носятъ въ дорогѣ такъ наз. англійскія шляпы.

Путешествуя зимою, необходимо захватить съ собою пледъ, который служитъ и одѣяломъ, и подушкой, и защитой отъ холода, дождя и снѣга.

Дорожную сумку одѣваютъ обыкновенно черезъ плечо; не слѣдуетъ держать въ ней большихъ денегъ.

2811. **Каждый изъ пассажировъ** въ правѣ требовать, чтобы окна вагона открывались только съ одной стороны во избѣжаніе сквознаго вѣтра. Вообще открывая окно, зажигая ночью огонь, закуривая папиросу, надо всегда считаться съ ближайшими сосѣдями и дѣлать все это только съ ихъ разрѣшенія.

Не слѣдуетъ никогда занимать больше мѣста, чѣмъ полагается на каждаго пассажира, а также не класть ручного багажа на сидѣнье: для этого имѣется спеціальная сѣтка надъ головами сидящихъ въ вагонѣ.

Класть ноги на чужой диванъ въ вагонѣ въ особенности, въ присутствіи дамы, въ высшей степени невоспитанно.

2812. **Вступать въ разговоръ** со своими спутниками или сидѣть молча — предоставляется вполнѣ усмотрѣнію каждаго пассажира. Дамы никогда не начинаютъ разговора, но было бы невѣжливо съ ихъ стороны выказать явное нежеланіе вступить въ бесѣду съ обратившимся къ нимъ пассажиромъ.

2813. **Буфетъ.** Во время путешествій ѣсть слѣдуетъ на станціяхъ, въ буфетахъ.

Но если нельзя обойтись въ вагонѣ безъ ѣды, то надо избѣгать такихъ продуктовъ, рѣзкій запахъ которыхъ могъ бы быть непріятенъ сосѣду.

2814. **Для курящихъ** имѣются обыкновенно отдѣльные вагоны. Но и въ этихъ вагонахъ должны соблюдаться при куреніи извѣстныя формы по отношенію, напр., къ старшимъ по возрасту или общественному положенію и т. д. По недостатку мѣста могутъ попасть въ вагонъ для курящихъ противъ своей воли и дамы. Въ такомъ случаѣ нужно съ этимъ считаться и просить у дамы разрѣшенія курить въ ея присутствіи.

2815. **Одинокимъ дамамъ, молодымъ дѣвушкамъ** всего лучше ѣздить въ дамскихъ вагонахъ второго класса. Въ первомъ классѣ, гдѣ пассажировъ обыкновенно мало, онѣ чувствовали бы себя въ меньшей безопасности.

2816. **Въ гостинницѣ** необходимо соблюдать тѣ-же правила, которыя уже указаны выше, въ рубрикѣ „Кофейни и рестораны“; занимая мѣсто за табльдотомъ, отдаютъ всѣмъ общій поклонъ. Взаимныя услуги за столомъ, какъ напр., передача соли, хлѣба, легко могутъ, при желаніи, повести къ бесѣдѣ. Взаимное представленіе должно имѣть мѣсто только при болѣе или менѣе продолжительномъ совмѣстномъ пребываніи и частыхъ встрѣчахъ. Не слѣдуетъ въ путешествіи знакомиться со всякимъ, кто произведетъ благопріятное впечатлѣніе; необходимо, напротивъ, соблюдать въ этомъ отношеніи величайшую осторожность.

Молодыя дѣвушки занимаютъ обыкновенно при табльдотѣ мѣста между своими родителями или сопровождающими ихъ лицами. Если имъ почему либо приходится сидѣть рядомъ съ чужими, онѣ должны вѣжливо отвѣчать на оказываемое имъ вниманіе, не вступая, однако, съ ними въ бесѣду. Одинокія пожилыя дамы могутъ, конечно, свободно обѣдать за общимъ столомъ. Но молодыя дѣвушки никогда не входятъ одни въ общія помѣщенія гостинницы; имъ слѣдуетъ обѣдать и завтракать въ своей комнатѣ, если онѣ путешествуютъ безъ провожатыхъ. Сдержанность, вообще необходимая въ дорогѣ и въ общихъ помѣщеніяхъ гостинницъ, должна еще усилиться, особенно со стороны молодыхъ дѣвушекъ и одинокихъ дамъ, на прогулкахъ, общихъ купаньяхъ и т. д.

2817. **Въ номерѣ.** Обувь выставляютъ для чистки съ вечера за дверь по возможности тише, чтобы не нарушить ночного покоя сосѣдей. Ранній отъѣздъ или поздній пріѣздъ также налагаютъ обязанность соблюденія тишины, чтобы не будить сосѣдей.

Въ гостинницѣ вообще рекомендуется не говорить слишкомъ громко, такъ какъ стѣны въ смежныхъ номерахъ обыкновенно весьма тонки.

Не слѣдуетъ увозить съ собою остатки свѣчей, сахара, хотя бы и оплаченные— это признакъ дурного тона.

2818. **Расплата.** Предъ отъѣздомъ слѣдуетъ попросить съ вечера письменный счетъ, чтобы имѣть время просмотрѣть его.

Надо требовать, чтобы корридорный возвращалъ вмѣстѣ съ распиской въ полученіи денегъ также и сдачу; при этомъ ему всегда даютъ „на чай“, по возможности щедро.

2819. **Съ жалобами**, если, конечно, онѣ болѣе или менѣе основательны, слѣдуетъ всегда обращаться къ управляющему гостинницей, а не къ прислугѣ.

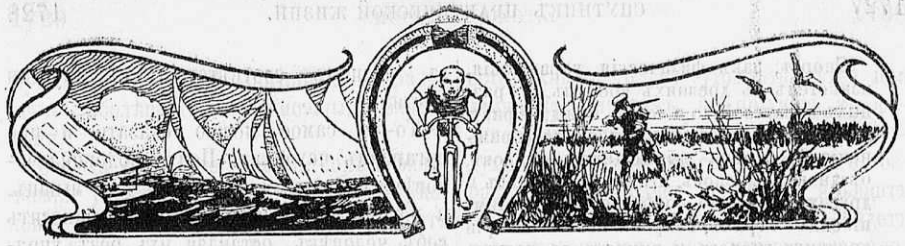
2820. **Благодарность за услуги.** За услуги, которыя трудно перевести на деньги, или оказанныя лицомъ, положеніе котораго не вполнѣ подходитъ подъ положеніе слуги, слѣдуетъ дружески поблагодарить на словахъ; въ такихъ случаяхъ можно въ знакъ признательности, предложить сигару или папиросу.

2821. **Литература.**

1) Хорошій Тонъ. Изд. Герм. Гоппе.

2) Хорошій Тонъ. Изд. Губинскаго.

3) Какъ держать себя въ обществѣ и вести свой домъ. Изд. Каспари.



Спортъ и Охота.

Состав. *А. Петровъ и І. Недзельскій.*

Дѣлу—день, веселью—часъ.
(Уряднікъ Соколиной охоты).

Спортомъ, въ отличіе отъ гимнастики, называютъ свободныя физическія упражненія внѣ дома, по преимуществу въ загородныхъ мѣстахъ, съ различными приборами: ускоряющими движеніе впередъ, какъ напримѣръ велоспедъ, лыжи и др. или варіирущими движенія тѣла, какъ напримѣръ коньки и т. п., а также къ разряду спорта относятъ и другія упражненія, гдѣ развивается, напримѣръ, мѣткость глазъ, какъ стрѣльба въ цѣль; или занятіе гребнымъ или паруснымъ спортомъ, при которыхъ человѣкъ упражняетъ, не только мускулы, но и развиваетъ присутствіе духа въ борьбѣ со стихіей; причисляютъ къ спорту также входящую теперь въ моду ѣзду на автомобиляхъ.

Предметъ настоящей статьи — различные виды спорта, не въ смыслѣ состязаній, при которыхъ мышечная, дыхательная и сердечная дѣятельности доведены до высшей точки напряженія, а какъ разумная, и пріятная мускульная дѣятельность на воздухѣ, съ пользой для общаго здоровья. При этомъ физическая сила, потраченная на занятіе спортомъ, производитъ болѣе полный обмѣнъ веществъ въ организмѣ и тѣмъ самымъ подкрѣпляетъ и освѣжаетъ его.

Въ силу установившагося порядка, большинство людей принуждено вести не свойственный организму человѣка образъ жизни: нѣсколько часовъ подрядъ сидѣть въ душныхъ помѣщеніяхъ, въ большинствѣ случаевъ, въ согнутой позѣ, почти совершенно безъ движенія, что само собою отражается на состояніи мускуловъ (вялость) и ведетъ ко многимъ болѣзнямъ брюшной полости; наступаетъ преждевременная дряхлость, ведущая къ ранней старости и смерти.

2822, **Занятіе спортомъ** для такихъ лицъ поэтому является какъ предохраненіе отъ несвоевременнаго разстройства органовъ и какъ спасеніе, быть можетъ, отъ послѣдствій развитія всевозможныхъ болѣзней, поражающихъ несомнѣнно болѣе слабый организмъ.

Зачастую судьба семьи зависитъ отъ работоспособности ея главы: отъ его выносливости и болѣе продолжительной, въ смыслѣ лѣтъ, службы и работы на пользу семьи и общества; такъ что забота о сбереженіи своего здоровья посредствомъ разумныхъ физическихъ упражненій (гимнастика и спортъ) есть несомнѣнно долгъ по отношенію къ самому себѣ и по отношенію къ обществу.

Спортъ, какъ физическія упражненія, извѣстенъ съ древнихъ временъ. У разныхъ писателей до и послѣ Рожд. Христ. мы находимъ свѣдѣнія о тѣлесныхъ упражненіяхъ. Имена выдающихся борцовъ, бѣгуновъ, плавцовъ, метателей дисковъ и другихъ, а равно побѣдителей на Олимпійскихъ играхъ, сохранились въ исторіи древнихъ грековъ и римлянъ до нашихъ дней. Въ Спартѣ законами Ликурга были установлены обязательныя физическія упражненія. Олимпіады, т. е. общественныя состязанія цѣлыхъ греческихъ областей другъ съ другомъ чрезъ своихъ атлетовъ, явно свидѣтельствуютъ какое крупное общественное значеніе придавали древнія Греки физическому развитію.

Во времена упадка римской имперіи знатные граждане, ведя, въ силу вкоренившагося обычая, развратный образъ жизни (чрезмѣрно насыщались за столомъ, употребляли въ большомъ количествѣ вино и предавались разврату), для поддержанія здоровья, искали спасенія въ занятіяхъ спортомъ.

Въ письмахъ Плинія Младшаго къ своимъ друзьямъ, тамъ гдѣ онъ описываетъ, въ поэтическихъ выраженіяхъ, великолѣпіе купленныхъ имъ 4 загородныхъ виллъ, есть подробное описаніе о томъ, какъ онъ проводилъ день, при чемъ попадаются указанія, что въ такомъ то часу, онъ игралъ въ мячъ, тогда-то гулялъ для моціона, дѣлалъ движенія руками и ногами, читалъ громко греческія стихи: «не столько для упражненія голоса, сколько для укрѣпленія желудка».

Древній римскій поэтъ Виргилій (родив. въ 70 г. до Рожд. Христова) въ одной изъ своихъ пѣсенъ восклицаетъ: «ты, о римлянинъ, учись управлять народами!» т. е. развивай свою духовную и тѣлесную силу. «Mens sana in corpore sano!» (Здоровый духъ въ здоровомъ тѣлѣ).

2823. **Необходимость занятія спортомъ.** Исправный и внимательный машинистъ во время работы своей машины постоянно наблюдаетъ, чтобы всѣ винты и гайки его машины были бы завинчены вплотную, находящіяся въ движеніи части механизма были бы достаточно и равномѣрно смазаны масломъ, предохранены отъ загрязненія, и работали-бы безъ задержки, а начинающая портиться часть не влекла-бы за собою порчи и остановки всей машины, немедленно-бы исправлялась и продолжала-бы работать въ полномъ соотвѣтствіи съ другими частями.

То-же самое можно сказать и про организмъ человѣка. Почти половина человѣческаго тѣла состоитъ изъ мышцъ, а потому какой большой вредъ наноситъ себѣ человѣкъ, оставляя ихъ безъ упражненія и забывая, что при отсутствіи упражненій питаніе организма значительно измѣняется, и человѣкъ не можетъ назвать себя здоровымъ зная что, даже послѣ незначительнаго физическаго напряженія, онъ будетъ чувствовать себя усталымъ и разбитымъ.

„Несомнѣнно“, пишетъ приватъ-доцентъ Императорской Военно-Медицинской Академіи докторъ Г. Ю. Явейнъ въ своей брошюрѣ „Польза и вредъ велосипедной ѣзды“, „что при недѣятельности мышцъ весь составъ организма измѣняется, что въ организмѣ отлагаются вредныя для него вещества, и что, чѣмъ дольше продолжается недѣятельность, тѣмъ большее количество вредныхъ веществъ отлагается въ организмѣ; питаніе организма становится неправильнымъ, патологическимъ; процессы сгоранія становятся неполными, и стоитъ только произвести такому организму физическій трудъ, усилить, слѣдовательно, обмѣнъ веществъ, и организмъ переполняется продуктами неполнаго сгоранія, которое и вызываетъ это чувство усталости, разбитости. Противъ такого состоянія организма необходимо усиленно бороться, но бороться постепенно и систематически и, посвящая хотя-бы одинъ день въ недѣлю на занятія спортомъ, постепенно пріучаться къ физическимъ упражненіямъ и не забывать, что несовершенный организмъ не только не въ состояніи производить физическаго труда, онъ и не въ состояніи производить усиленнаго умственнаго труда, такъ какъ и во время умственнаго труда организмъ засоряется продуктами неполнаго сгоранія; эти продукты дѣйствуютъ также и на мозгъ, и у такого человѣка легче наступаетъ умственная усталость.

Кромѣ того, такой организмъ гораздо легче заболѣваетъ всевозможными болѣзнями.

Отсюда ясно, что спортъ, какъ и физическія упражненія, способствуетъ укрѣпленію организма, предохраняетъ его отъ заболѣваемости, и необходимъ въ равной мѣрѣ всѣмъ: дѣтямъ, юношамъ, взрослымъ, и старымъ, какъ мужчинамъ, такъ и женщинамъ.

2824. **Удовольствіе отъ занятія спортомъ.** При упражненіяхъ на велосипедѣ, конькахъ, лыжахъ, при катаніи на лодкѣ и т. п. человѣкъ невольно отвлекается отъ заботъ обыденной жизни и все свое вниманіе, хотя на короткое время, обращаетъ на физическое упражненіе. Велосипедистъ внимательно смотритъ впередъ на дорогу и слѣдитъ за машиной; лыжникъ наблюдаетъ за правильнымъ движеніемъ лыжъ и любуется окружающей его зимней природой; конькобѣжецъ поддерживаетъ равновѣсіе или старается развить наибольшую скорость бѣга; гребецъ или рулевой на лодкѣ заняты мыслью о движеніяхъ лодки, перемѣнѣ вѣтра, теченіи и т. п. Мысль его направлена не по обычному пути и въ этомъ заключается то удовольствіе, какое даетъ спортъ. При этомъ напряженные нервы отдыхаютъ, наступаетъ чувство удовлетворенности, появляется непринужденная веселость—жизнерадостность. Вообще спортъ, какъ физическое упражненіе на воздухѣ въ разнообразной и интересной мѣстности, признанъ врачами какъ лучшій цѣлитель нервныхъ болѣзней.

2825. **Спортъ для дѣтей.** Дѣтей съ самаго младшаго возраста очень полезно пріохочивать къ занятію спортомъ. Сказать приблизительно съ какихъ лѣтъ можно дозволить ребенку ѣздить на велосипедѣ, кататься на лыжахъ и конькахъ конечно нельзя, такъ какъ дѣти не всѣ одинаково физически развиваются, при чемъ мальчики въ возрастѣ 5—7 лѣтъ крѣпче дѣвочекъ; жители городовъ слабѣе сверстниковъ, живущихъ круглый годъ въ деревнѣ. Слѣдуетъ, конечно, быть весьма осторожнымъ и не утомлять дѣтей при занятіяхъ спортомъ, но пріучать къ физическимъ упражненіямъ дома и на воздухѣ необходимо съ самаго ранняго возраста, лишь только онъ самъ изъявитъ желаніе и состояніе его здоровья будетъ удовлетворительно (не лишнее, конечно, посовѣтоваться съ врачемъ). Авторъ статьи свидѣтель, что въ деревняхъ дѣти на 4-мъ году уже настолько крѣпки и ловки, что зимой, напримѣръ въ Финляндіи, бѣгаютъ на мужскихъ лыжахъ и развиваютъ даже нѣкоторую на нихъ скорость. Спортъ, гимнастика, игры и фронтъ (военная гимнастика, нынѣ принятая въ классическихъ и реальныхъ гимназіяхъ) для дѣтей школьнаго возраста представляютъ много заманчиваго и увлекательнаго; родителямъ остается своевременно лишь позаботиться о болѣе правильной постановкѣ этихъ занятій. На первомъ планѣ должно стоять правило: недавать дѣтямъ увлекаться, и совершенно уничтожить соревнованіе, такъ какъ въ дѣтяхъ развивается чувство самолюбія и желаніе выдѣлиться, что достигается чрезмѣрнымъ напряженіемъ мышцъ и, такимъ образомъ, отъ пріятнаго и полезнаго времяпрепровожденія въ смыслѣ здоровья получается отрицательный результатъ. Надо помнить, что спортъ служитъ физическому развитію, а не другимъ цѣлямъ, ничего общаго со спортомъ не имѣющимъ.

Дѣтей, мальчиковъ съ 5 или 6 лѣтъ и дѣвочекъ съ 8-ми, подъ надзоромъ старшихъ, полезно обучать зимой кататься на конькахъ, ходить на лыжахъ а лѣтомъ—заниматься съ ними гимнастикой, играми и т. п.

Что же касается ѣзды на велосипедѣ, то этотъ видъ спорта слѣдуетъ запрещать дѣтямъ по причинѣ невозможности контролировать время, посвящаемое дѣтьми катанью на велосипедѣ, а увлеченіе велосипедомъ безусловно вредно не только для дѣтей и юношей, но и для взрослыхъ.

Въ Россіи на физическое воспитаніе, обращаютъ гораздо меньше вниманія чѣмъ въ Англіи, Франціи и Германіи. «Отчего-бы не занять намъ у англичанъ воспитаніе молодежи, пишетъ г. Б. А. Васильевъ-Василевскій въ книгѣ о вліяніи велосипеда и др. видовъ спорта на общее физическое развитіе, «отчегобы не присмотрѣться къ англійскимъ университетамъ и не дать молодежи тѣхъ здоровыхъ развлеченій, которыхъ у насъ она почти лишена совершенно». Французы долгое время пренебрегали физическимъ воспитаніемъ молодежи. Со временъ прусскаго разгрома на это воспитаніе обращено громадное вниманіе, при чемъ французы стали подражать англичанамъ, развивая разный спортъ среди молодежи.

Спортъ развился и вмѣстѣ съ тѣмъ послышались жалобы, что молодежъ стала хуже учиться, что физическія игры и спортъ отнимаютъ у нея драгоцѣнное время. Какъ бы въ отвѣтъ на эти обвиненія, въ 1896 г. опубликованъ въ Парижѣ отчетъ о вліяніи спорта и игръ на молодежь за нѣсколько лѣтъ. Изъ отчета слѣдуетъ, что хорошіе ученики остаются хорошими, а физическія упражненія предохраняютъ ихъ отъ умственнаго истощенія; ученики средніе выдерживаютъ или не выдерживаютъ свои выпускные экзамены, смотря по способностямъ, какъ прежде, но спортъ является для нихъ спасительнымъ нравственнымъ развлеченіемъ.

2826. **Виды спорта** раздѣляются, на лѣтніе, къ которымъ можно отнести: прогулки, бѣгъ, ѣзду на велосипедѣ, гребной, и парусной спорты, стрѣльбу въ цѣль, игры на воздухѣ (см. Игры и занятія), ѣзду верхомъ, охоту, плаваніе. Къ зимнимъ спортамъ относятся: бѣгъ на конькахъ, ходьба на лыжахъ, буэрная ѣзда.

Такъ называемая легкая атлетика относится къ гимнастикѣ, а потому въ настоящей статьѣ не имѣетъ мѣста (см. „Здравоохраненіе“).

2827. **Прогулка пѣшкомъ.** Первое правило, которое должны помнить лица, приступающія къ прогулкамъ, что шагъ долженъ быть только среднимъ; дыханіе спокойное и ровное (дышать около 18 разъ въ минуту), голова и тѣло должны быть въ прямомъ положеніи. Прогулки лучше совершать на чистомъ воздухѣ, это благотворнѣе, но и прогулка по городу приноситъ пользу. Прогуливающійся долженъ слѣдить за часами и не утомлять себя съ перваго раза продолжительнымъ хожденіемъ, при чемъ необходимо установить исходную точку утомленія, обнаружившагося, положимъ, чрезъ 30 минутъ для даннаго субъекта, слѣдовательно, въ первые дни, ему слѣдуетъ выходить изъ дома, съ такимъ разсчетомъ времени, чтобы вернуться домой чрезъ 30 минутъ, въ послѣдующіе дни увеличивать прогулку на 10—15 минутъ и т. д. Наступающая каждый разъ усталость и будетъ мѣриломъ продолжительности прогулки.

Полезнѣе всего совершать прогулки по утрамъ, лѣтомъ вставать въ 6 часовъ утра, а зимою въ 7. Англійскій профессоръ Гаррисонъ рекомендуетъ, поднявшись съ постели, закутаться въ простыню, которая должна быть намочена въ холодной водѣ (хорошо къ водѣ прибавлять обыкновенной поваренной соли); обернувшись простыней, достаточно пробыть въ такомъ положеніи одну минуту, потомъ тѣло растереть мохнатымъ полотенцемъ и, совершивъ утренній туалетъ, приступить къ завтраку изъ яицъ или жареннаго мяса и стакана молока; послѣ завтрака отдохнуть 15—20 м. и отправиться на прогулку. Предѣльнымъ срокомъ прогулки считается 1 часъ.

2828. **Вліяніе хожденія на акты дыханія и пищеваренія.** Во время ходьбы тѣло опирается то на одну, то на другую ногу, слѣдовательно напрягаются мышцы ногъ попеременно и, тѣмъ самымъ, усиливается правильное питаніе мышцъ то одной, то другой ноги; вмѣстѣ съ тѣмъ, благодаря поступательному движенію, возбуждается дѣятельность дыхательнаго аппарата, органовъ кровообращенія и всей пищеварительной системы. Благотворное вліяніе хожденія сказывается весьма рельефно и ощутимо, если мы дадимъ себѣ трудъ пересчитать количество дыхательныхъ движеній во время стоянія и хожденія и, съ другой стороны, вспомнимъ объ усиленіи аппетита послѣ прогулки. Для

всѣхъ ведущихъ сидячій образъ жизни мы рекомендуемъ гулять какъ можно чаще и смѣло можемъ говорить о прогулкахъ, какъ о средствѣ повышающемъ пищевареніе.

Важное значеніе имѣетъ одежда гуляющаго, а потому слѣдуетъ избѣгать длиннаго или слишкомъ теплаго платья то и другое значительно замедляетъ ходъ и можетъ дать отрицательный результатъ, вмѣсто пользы; также въ началѣ занятія правильными прогулками большую роль играетъ мѣстность; предпочтеніе, конечно, надо отдать ровной мѣстности; хожденіе по дорогѣ изобилующей рытвинами, канавами или кочками болѣе утомительно, такъ какъ гуляющему приходится каждый разъ приспособляться къ условіямъ неровнаго пути. Хожденіе съ подъемомъ на гору или спускомъ рекомендуется лицамъ достаточно окрѣпшимъ и, какъ болѣе сложное, движеніе это можетъ выполняться лицами, постепенно пріучившими себя сначала болѣе легкими упражненіями въ этомъ спортѣ.

2829. **Бѣгъ.** Хотя бѣгъ скорѣе слѣдуетъ отнести къ гимнастическимъ упражненіямъ, но для послѣдовательности мы должны напомнить нашимъ читателямъ, что при этомъ упражненіи должно руководствоваться тѣми же правилами, какъ и при ходьбѣ: строго слѣдя за часами и отмѣчая появленія перваго чувства усталости. Предположимъ, что усталость чувствуется уже послѣ 3-хъ минутъ бѣга, тогда въ послѣдующіе разы допускается бѣгать тоже не болѣе 3-хъ минутъ и производить это до тѣхъ поръ, пока три минуты бѣганья перестанутъ вызывать въ организмѣ утомленіе. Въ послѣдующіе разы можно начать прибавлять по одной минутѣ, доходя до 8—9 минутъ (maximum) въ одинъ пріемъ. Бѣгъ можно производить отъ 2—4 разъ въ день. Для дѣтей спокойный бѣгъ очень полезное упражненіе, но родителямъ надо строго наблюдать, чтобы ребенокъ не утомлялся и примѣнять вышеуказанную систему, постепенно пріучающую дѣтей къ болѣе продолжительному бѣгу. Къ этому не лишнее прибавить, что бѣгать съ полнымъ желудкомъ вредно.

2830. **Прыжки.** Хотя прыжки не составляютъ принадлежности обычныхъ движеній, къ нимъ все таки приходится прибѣгать, когда является необходимость преодолѣть какое-либо препятствіе и, хотя это упражненіе тоже какъ и бѣгъ, должно быть отнесено къ гимнастикѣ, мы все таки позволимъ себѣ обратить вниманіе на прыжки, какъ на подготовительную мускульную работу въ той послѣдовательности, въ какой она должна вестись:

1) прыжокъ въ длину,
2) прыжокъ въ вышину,
3) прыжокъ въ глубину,
4) прыжокъ съ мѣста,
5) прыжокъ съ разбѣга,
6) прыжокъ двумя ногами сразу,
7) прыжокъ одной ногой,
8) прыжокъ попеременно то правой, то лѣвой ногой.

Перечисленіе прыжковъ уже достаточно выясняетъ эти упражненія, какъ подготовку къ другимъ спортамъ, а потому намъ должно посовѣтовать нашимъ читателямъ при этихъ упражненіяхъ придерживаться слѣдующихъ правилъ: 1) не утруждать себя въ черезмѣрномъ занятіи этимъ упражненіемъ; 2) постепенно пріучаться въ прыганьи на возможную высоту или въ длину; 3) дѣтямъ не позволять спрыгивать съ высокихъ мѣстъ (выше ихъ роста); 4) при окончаніи прыжка присѣдать къ землѣ на согнутыхъ колѣняхъ; 5) не прыгать, имѣя на спинѣ или на плечахъ какую-нибудь тяжесть (дѣти во время игры иногда прыгаютъ съ высоты внизъ, хотя бы и небольшой, имѣя на спинѣ сидящаго товарища и, прыгнувъ, всегда ощущаютъ боль въ костяхъ спины, что очень опасно и вредно для здоровья).

2831. **Плаванье.** Переходя отъ физическихъ упражненій къ занятію спортомъ, каковымъ являются, въ полномъ значеніи этого слова, катанье на конькахъ, на лыжахъ, велосипедѣ и т. д., не только какъ

физическое упражненіе, но и какъ удовольствіе, мы должны рекомендовать своимъ читателямъ купанье, такъ какъ плаванье при купаньяхъ принадлежитъ къ числу очень полезныхъ и пріятныхъ упражненій. Ужъ одно то, что вода сама по себѣ способствуетъ лучшему укрѣпленію тѣла, безспорно содѣйствуетъ и правильному его развитію. Вода обладаетъ большой теплоемкостью и теплопроводностью, и свойство это вызываетъ усиленный расходъ тепла человѣческаго организма; расходъ этотъ пополняется теплотой, полученнымъ при движеніи. Для того, чтобы возмѣстить потерю тепла, отдаваемаго водѣ, человѣкъ начинаетъ дѣлать движенія руками и ногами; холодная вода раздражаетъ организмъ и тѣмъ вызываетъ усиленный притокъ крови къ тѣлу; съ другой стороны движенія рукъ и ногъ и сила того напряженія, какія необходимы для поддержанія тѣла на поверхности воды, развиваютъ физическую силу.

Что касается гигіеническихъ совѣтовъ при плаваніи, то мы можемъ указать лишь на то, что купаться не слѣдуетъ тотчасъ послѣ ѣды, оставаться въ водѣ не болѣе

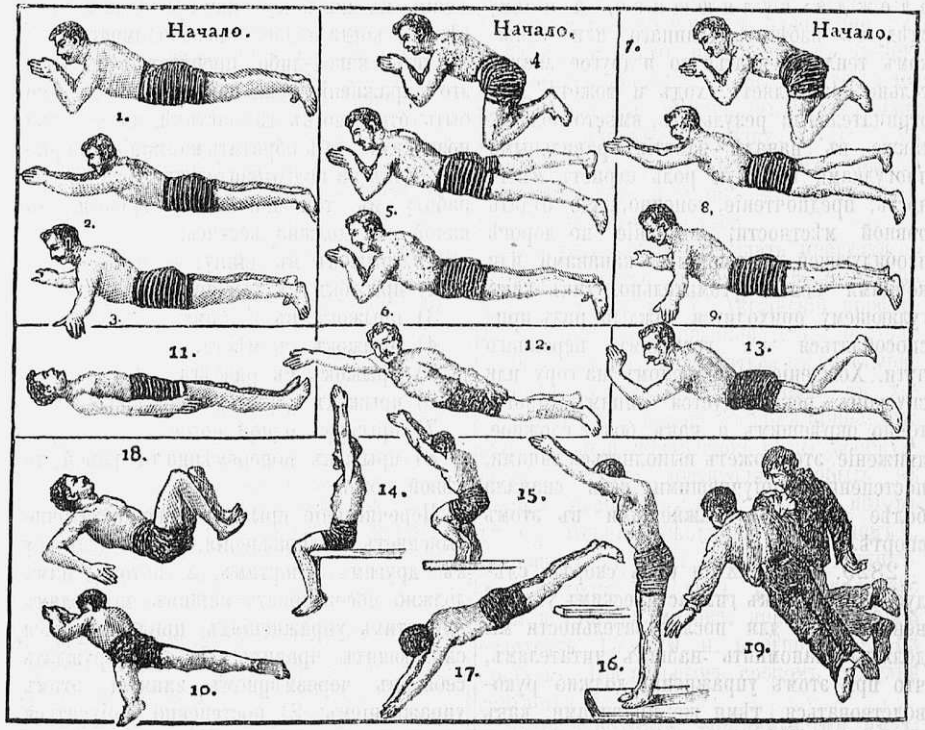


Рис. 391. Описаніе движеній при плаваніи.

5—10 минутъ, а въ началѣ лѣта, въ первые дни, достаточно и 2—3 минутъ, въ водѣ слѣдуетъ дѣлать движенія, а не стоять на мѣстѣ.

2832. **Наставленія для плаванія.** На прилагаемомъ рисункѣ указаны главнѣйшія положенія рукъ и ногъ, которымъ долженъ стараться подражать желающій выучиться плавать.

А. Руки: три темпа: 1—начинаютъ съ того, что руки, соединивъ ладонями и согнувъ въ локтяхъ, помѣщаютъ кистями подъ подбородкомъ (см. фиг. 1 лѣвый столбецъ, рисунка 391); 2—вытягиваютъ руки впередъ, оставляя ихъ сложенными, разрѣзая ими воду предъ собою (фиг. 2); 3—постепенно раздвигаютъ ихъ въ стороны (фиг. 3) и горизонтально, ладонями внизъ заставляютъ кисти описать по четверти окружности и затѣмъ снова приводятъ ихъ въ первоначальное положеніе (фиг. 1).

Б. Ноги: три темпа: 1—въ началѣ ноги сгибаютъ въ колѣняхъ и въ таліи (фиг. 4); 2—распрямляютъ ноги, одновременно раздвигая ихъ (фиг. 5); 3—сдвигаютъ ихъ вмѣстѣ (фиг. 6) и снова сгибаютъ, какъ вначалѣ.

В. Руки и ноги вмѣстѣ: три темпа: 1—въ началѣ руки и ноги согнуты (фиг. 7); 2—затѣмъ руки и ноги вытянуты; руки вмѣстѣ, а ноги раздвинуты (фиг. 8); 3—руки разведены въ стороны, а ноги сдвинуты (фиг. 9); потомъ всѣ начинаютъ опять съ начала.

2833. **Разные способы плаванія.**— Только что описанный способъ плаванія есть обычный, при этомъ плывущій человѣкъ имѣетъ видъ какъ на фиг. 10; но кромѣ того существуютъ еще другіе способы плаванія, необходимые для того, чтобы можно было отдохнуть въ водѣ или проплыть нѣкоторое разстояніе особенно быстро. Къ такимъ способамъ принадлежатъ: плаваніе на спинѣ, по саженкамъ, по собачьи.

Чтобы плыть на спинѣ (фиг. 11), человѣкъ повертывается лицомъ вверхъ на водѣ, оставляя надъ водою лицо, а руки вытягиваетъ вдоль тѣла ладонями внизъ, которыми слегка и двигаетъ, тогда можно долго лежать на мѣстѣ; если желаютъ двигаться головою впередъ, то самое лучшее, оставляя руки въ томъ же положеніи, раздвигать и сдвигать ноги, или можно помогать ногами и руками.

При плаваніи по саженкамъ (фиг. 12) ноги работаютъ какъ обычно, а руки переносятся поочередно, вынимая изъ воды, впередъ и, сильно загребая воду подъ себя, вытягиваются вдоль тѣла.

По собачьи (фиг. 13) самый плохой способъ плаванія, при этомъ ноги по очереди двигаются сверху внизъ, а руки обѣ вмѣстѣ двигаются такъ же.

2834. **Прыжокъ съ нырянiемъ**— можетъ быть сдѣланъ двумя способами: или ногами впередъ, или головою. Если ногами, то можно предварительно или сидѣть на доскѣ или стоять (фиг. 14 и 15), при этомъ нужно только заботиться, чтобы послѣ прыжка летѣть совершенно вертикально и руки держать вытянутыми вверхъ, или внизъ, по тѣлу. Если прыгаютъ внизъ головою, то предварительно непремѣнно надо стоять, затѣмъ поднявъ руки и соединивъ ихъ надъ головою (фиг. 16), дѣлаютъ прыжокъ, стараясь летѣть какъ возможно вертикальнѣе, ноги при этомъ должны быть вытянуты; согнутая нога можетъ больно удариться о воду, также и тѣло можно ударить, если летѣть. не достаточно вертикально Можно, при искусствѣ, прыгать въ воду, стоя къ ней спиною и дѣлая при этомъ поворотъ въ воздухѣ, такимъ образомъ чтобы попадать въ воду внизъ головою. Во всякомъ случаѣ прыжки можно дѣлать только на глубокомъ мѣстѣ, иначе можно удариться о дно.

2835. **Первые пріемы.**—Войдя въ воду по грудь, по возможности около какого либо прочнаго предмета, кола, вколоченнаго въ дно, плота и т. п., отойти отъ него на нѣсколько шаговъ и затѣмъ стараться не торопясь, правильно повторяя вышесказанныя движенія, доплыть къ нему. По мѣрѣ успѣха можно постепенно увеличивать разстояніе и наконецъ научиться плавать, сперва не долго, а затѣмъ и болѣе продолжительное время.

2836. **Спасеніе утопающаго.** Такъ какъ человѣкъ вообще легче воды, то достаточно его чуть только поддержать, чтобы голова его могла оставаться надъ водою. Для того лучше всего, захвативъ утопающаго за одежду около шеи, плыть другою рукою и ногами, дѣлая обычныя движенія и не торопясь (фиг. 17).

2837. **Катанье на конькахъ.** Одно изъ первыхъ мѣстъ въ зимнемъ спортѣ принадлежитъ пріятному и доступному большинству лицъ, живущихъ въ городахъ,—катанію на конькахъ. Спортивное занятіе это представляетъ прекрасное, здоровое упражненіе, какъ для взрослыхъ, такъ и для дѣтей. При катаніи на конькахъ упражняются всѣ мускулы нашего тѣла, пріобрѣтается граціозность и свобода движенія; при исполненіи этого упражненія усиливается процессъ дыханія и, слѣдовательно, развивается грудная клѣтка.

Катаніе на конькахъ вошло въ употребленіе въ глубокой древности. Еще въ тринадцатомъ вѣкѣ молодые люди въ Лондонѣ, пользуясь рѣдкими днями, когда вода замерзала, подвязывали къ подошвѣ кости животныхъ и съ палкой въ рукахъ мчались по льду. Иногда устраивались состязанія и бои, при чемъ двое мчались другъ противъ друга и при встрѣчѣ старались сшибить другъ друга съ ногъ. Въ Нидерландахъ, гдѣ по свойству мѣстности, пересѣченной по всѣмъ направленіямъ каналами, до сихъ поръ всего болѣе распространенъ этотъ видъ спорта, вѣроятно, были изобрѣтены коньки съ деревянною колодкою, привинчиваемую къ каблуку мет. винтомъ и привязываемую къ ногѣ ремнями,—прототипъ современныхъ металлическихъ коньковъ. Въ Россіи катанье на конькахъ стало распространяться лѣтъ 50 тому назадъ и было завезено къ намъ англичанами, которые первые устроили общественный катокъ на Невѣ. Въ Бозѣ почившій Государь Императоръ Александръ Николаевичъ, желая высокимъ примѣромъ своимъ распространенія этого разумнаго и здороваго спорта, неоднократно самъ катался съ Августѣйшей семьею своею на англійскомъ каткѣ.

2838. **Устройство катка.** Живущимъ внѣ городовъ или тамъ, гдѣ нѣтъ общественныхъ катковъ, хорошій катокъ можно устроить самимъ вездѣ, гдѣ только есть ровное мѣсто; конечно на рѣкахъ, озерахъ и прудахъ устройство мѣста для катанья представляетъ меньше затрудненій; достаточно очистить ледъ отъ снѣга, желѣзною лопатою сравнять крупные бугры, ямы завалить мягкимъ снѣгомъ и въ морозный день обильно полить водою. Устройство катка на землѣ тоже не трудно: надо очистить мѣсто отъ лишняго снѣга, оставляя его только слоемъ вершка въ три; — въ теплую погоду хорошенько выровнять лопатою и въ морозъ полить водой. Нечего говорить, что въ теченіи зимы катокъ слѣдуетъ содержать, т. е. очищать его отъ снѣга, заливать образовавшіяся выбоины и не позволять кататься въ оттепель.

2839. **Одежда конькобѣжцевъ** должна быть теплая, плотно прилегающая къ тѣлу, подъ верхнимъ платьемъ лучше всего имѣть фланелевую одежду. Для мужчинъ удобный костюмъ для бѣга на конькахъ считается коротенькая куртка съ тонкимъ слоемъ ваты или лучше безъ ваты съ высокимъ стоячимъ воротникомъ. Сапоги должны быть кожаные на толстой подошвѣ съ каблуками средней величины; высокіе каблуки чрезвычайно неудобны, а плоскіе—не могутъ принять въ себя винты коньковъ. Чулки лучше имѣть шерстяные, они теплѣе; при сильномъ морозѣ рекомендуется гладко обертывать всю ступню и каждый пальцъ отдѣльно мягкою бумагою, поверхъ которой одѣть чулки.

2840. **Коньки.** Въ послѣднее время въ продажѣ встрѣчаются коньки различныхъ системъ. Указать какіе лучше поэтому очень трудно. Въ настоящее время коньки на деревянныхъ колодкахъ почти совершенно вышли изъ употребленія и въ продажѣ имѣются исключительно только коньки, состоящіе изъ однихъ металлическихъ частей. При выборѣ коньковъ, слѣдуетъ отдавать предпочтеніе системамъ, въ которыхъ устройство направлено къ способу болѣе плотнаго прикрѣпленія къ сапогу. Особое вниманіе должно обращать на стальныя полосы. Начинающимъ мы рекомендуемъ выбирать низенькіе коньки, ширина металлической полосы которыхъ не превышала бы $^2/_3$ вершка. Также предпочтительнѣе для начинающихъ покупать коньки съ жолобами на ребрахъ полосъ или подрѣзовъ, какъ ихъ называютъ, а не съ закругленными полосами.

На прилагаемыхъ рисункахъ изображены нѣкоторыя системы наиболѣе употребляемыхъ металлическихъ коньковъ, такъ напримѣръ № 1, 2 и 3 исключительно для привинчиванія къ спеціальной обуви для катанья на конькахъ, остальныя же № 4, 5 и 6 при посредствѣ

Рис. 392. Яхтъ-клубскіе коньки. № 1.

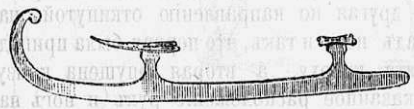


Рис. 393. Жаксонъ-Гайнцъ. № 2.

винтовъ и гаекъ временно прикрѣпляются къ сапогамъ и легко снимаются по окончаніи пребыванія на каткѣ.

Рис. 394. Бѣговые Паншина. № 3.

Рекомендовать какую либо систему предпочтительнѣе передъ другой мы не имѣемъ возможности, такъ какъ каждая

Рис. 395. Кайзеръ Адлеръ. № 4.

хороша по своему, лицъ же, желающихъ пріобрѣсти коньки по своимъ средствамъ, мы можемъ лишь направить въ магазины,

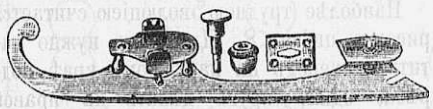


Рис. 396. Снѣгурочка. № 5.

гдѣ продаются коньки и ихъ принадлежности. При современномъ развитіи металлическаго производства и конкурренціи фабрикъ въ любомъ магазинѣ, гдѣ продаются металлическія издѣлія и коньки, можно пріобрѣсти коньки отъ 1 рубля вполнѣ годныя для этого зимняго удовольствія.

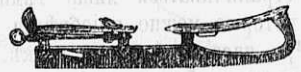


Рис. 397. Англійскіе коньки. № 6.

Вытирать коньки слѣдуетъ каждый разъ тщательно и давать имъ хорошенько просохнуть, въ противномъ случаѣ они скоро заржавѣютъ.

2841. **Обученіе кататься на конькахъ.** Прикрѣпивъ коньки, слѣдуетъ стараться встать на обѣ ноги прямо, это сначала будетъ трудно; потомъ ставъ, какъ въ танцахъ, „въ третію позицію“ т. е. примкнувъ каблуки — раздвинуть носки, слѣдуетъ, оттолкнувшись слегка лѣвой ногой, медленно двинуться впередъ на правой ногѣ, корпусомъ подаваясь впередъ, балансируя руками; продвинувшись нѣсколько на правой ногѣ, осторожно опустить лѣвую, и передавъ всю тяжесть тѣла такимъ образомъ на другую ногу, приподнять правую, а на лѣвой катиться впередъ (рис. 398 фиг. 1).

Для остановки слѣдуетъ приподнять носки и наклонить корпусъ впередъ (фиг. 2), иначе можно опрокинуться на спину.

Для скорѣйшаго обученія полезно кататься совмѣстно съ другимъ конькобѣжцемъ, стараясь подражать его движеніямъ, держась на перекрестъ за руки или какъ показано на фигурѣ 3; пользоваться кресломъ или опираться на палку безполезно, такъ какъ этимъ способомъ обучающійся не принимаетъ надлежащаго положенія, не привыкаетъ балансировать корпусомъ.

Вначалѣ начинающіе будутъ жаловаться на тяжелую физическую работу, какою покажется имъ обученіе кататься на конькахъ; коньки будутъ подвертываться и не одинъ разъ катающійся будетъ падать.

Мы можемъ дать совѣтъ обучающимся не торопиться и, стараясь опираться на

внутренній край подрѣза конька, привыкать твердо держаться и медленно двигаться впередъ; съ перваго раза, конечно, трудно достичь быстроты и правильности движенія, а потому слѣдуетъ на первое время ограничиваться лишь тѣми успѣхами, которые можно пріобрѣсти въ теченіи $^1/_2$ часа работы на каткѣ.

Когда вы научитесь свободно двигаться по льду, весьма интересно заняться разными эволюціями на конькахъ, для чего слѣдуетъ научиться оборачиваться какъ на одной ногѣ, такъ и на двухъ и научиться кататься задомъ.

Приступая къ этому, необходимо пріучить себя къ описыванію полукруговъ вправо и влѣво, для этого пріучаютъ себя, опираясь на наружный край подрѣза, къ движенію на правой или лѣвой ногѣ описывая полукругъ.

Предположимъ, начинающій желаетъ, сдѣлать полукругъ вправо: для этого требуется, нагибая конекъ, ногу, туловище и голову повертывать вправо, руки округлить, лѣвую ногу приподнять позади (см. фиг. 4).

Для оборота на одномъ конькѣ, нужно, соблюдая равновѣсіе, быстро повернуть все тѣло; на двухъ конькахъ слѣдуетъ выставить нѣсколько впередъ одну ногу и наклонить тѣло въ ту сторону, въ которую дѣлается поворотъ.

На фигурѣ 5 изображенъ способъ кататься на скрещенныхъ ногахъ, это упражненіе называется Меркурій и требуетъ нѣкотораго опыта. Скользя впередъ, свободную ногу перебрасываютъ впереди той, на которой катятся; опустивъ ее на ледъ, передаютъ все тѣло на эту ногу, свободную выносятъ назадъ, и затѣмъ описывая ею полукругъ, выносятъ впередъ и т. д.

Красивое и граціозное движеніе, это описаніе круговъ или спиралей. Для того, чтобы эти упражненія не показались слишкомъ трудными, необходимо научиться хорошо кататься задомъ.

Катясь задомъ, необходимо наклонить туловище и голову нѣсколько впередъ, чтобы не потерять равновѣсія. Удары ногами слѣдуетъ дѣлать взадъ, попеременно мѣняя и слегка приподымая пятки (фиг. 6).

Чтобы описать спираль, двигаясь впередъ и опираясь на наружный край подрѣза, дѣлается разбѣгъ, намѣчая центръ, стараются описать вокругъ центра (избранной точки) нѣсколько круговъ, все сокращая ихъ размѣры; ноги должны быть согнуты и одна откинута назадъ (фиг. 7), руки вытянуты, одна впередъ, а другая по направленію откинутой назадъ ноги и такъ, что первая была приподнята кверху, а вторая опущена книзу. Указанное расположеніе рукъ и ногъ направляетъ движеніе, нужное при балансировкѣ.

При описываніи круговъ на внутреннемъ краѣ подрѣза положеніе тѣла остается такое же, какъ и въ предыдущемъ случаѣ, только ноги не сгибаютъ въ колѣняхъ и та, которая откинута назадъ, должна быть прямо вытянута въ разстояніи около аршина отъ ноги, на которой происходитъ движеніе (фиг. 8).

Спиральное движеніе задомъ сначала кажется труднымъ, потому что вообще задомъ движеніе медленнѣе; во всемъ остальномъ правила остаются тѣ-же, что и при движеніи по спирали впередъ—разница въ одномъ направленіи (фиг. 9 и 10).

При остановкѣ въ движеніи задомъ слѣдуетъ опустить свободную ногу на ледъ, выпрямивъ ее, придать ступнѣ перпендикулярное положеніе къ другой ступнѣ, на которой происходитъ движеніе и прижать конекъ ко льду (фиг. 11).

Наиболѣе трудною эволюціею считается рисовка цифры 8. Для этого нужно катиться впередъ на наружномъ краѣ подрѣза, одинъ кругъ дѣлать на правой ногѣ, другой на лѣвой. Описавъ одинъ кругъ на правой ногѣ, слѣдуетъ вынести крестообразно свободную лѣвую ногу впередъ и перескочивъ на нее, упираясь на наружный край подрѣза, откинуть руку

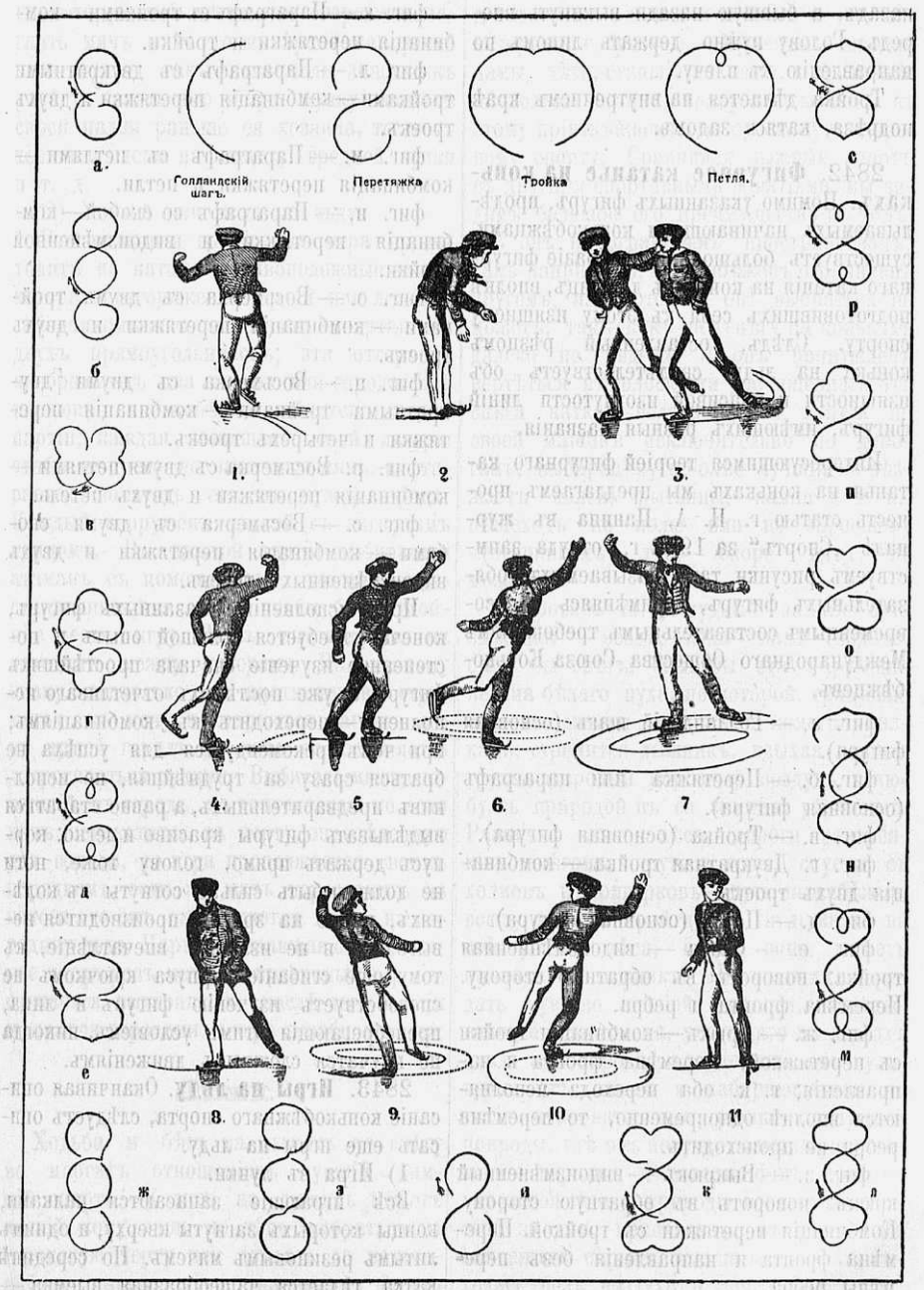


Рис. 398. Обученіе кататься на коньках.

назадъ, а бывшую назади выкинуть впередъ. Голову нужно держать лицомъ по направленію къ плечу.

Тройка дѣлается на внутреннемъ краѣ подрѣза, катясь задомъ.

2842. **Фигурное катанье на конькахъ.** Помимо указанныхъ фигуръ, продѣлываемыхъ начинающими конькобѣжцами, существуетъ большое разнообразіе фигурнаго катанія на конькахъ для лицъ, вполнѣ подготовившихъ себя къ этому изящному спорту. Слѣдъ, оставленный рѣзцомъ конька на льду, свидѣтельствуетъ объ изящности и красивой изогнутости линій фигуръ, имѣющихъ разныя названія.

Интересующимся теоріей фигурнаго катанья на конькахъ мы предлагаемъ прочесть статью г. Н. А. Панина въ журналѣ „Спортъ“ за 1902 г., откуда заимствуемъ рисунки такъ называемыхъ обязательныхъ фигуръ, примѣняясь къ современнымъ состязательнымъ требованіямъ Международнаго Общества Союза Конькобѣжцевъ.

фиг. а. — Голландскій шагъ (основная фигура).

фиг. б. — Перетяжка или параграфъ (основная фигура).

фиг. в. — Тройка (основная фигура).

фиг. г. Двукратная тройка — комбинація двухъ троекъ.

фиг. д. — Петля (основная фигура).

фиг. е. — Скоба — видоизмѣненная тройка: поворотъ въ обратную сторону. Перемѣна фронта и ребра.

фиг. ж. — Крюкъ — комбинація тройки съ перетяжкой. Перемѣна фронта и направленія; т. к. оба перехода исполняются вполнѣ одновременно, то перемѣна ребра не происходитъ.

фиг. з. — Выкрюкъ — видоизмѣненный крюкъ: поворотъ въ обратную сторону. Комбинація перетяжки съ тройкой. Перемѣна фронта и направленія безъ перемѣны ребра.

фиг. и. — Восьмерка на одной ногѣ — комбинація голландскаго шага и перетяжки. Перемѣна направленія и ребра.

фиг. к. — Параграфъ съ тройками — комбинація перетяжки и тройки.

фиг. л. — Параграфъ съ двукратными тройками — комбинація перетяжки и двухъ троекъ.

фиг. м. — Параграфъ съ петлями — комбинація перетяжки и петли.

фиг. н. — Параграфъ со скобой — комбинація перетяжки и видоизмѣненной тройки.

фиг. о. — Восьмерка съ двумя тройками — комбинація перетяжки и двухъ троекъ.

фиг. п. — Восьмерка съ двумя двукратными тройками — комбинація перетяжки и четырехъ троекъ.

фиг. р. Восьмерка съ двумя петлями — комбинація перетяжки и двухъ петель.

фиг. с. — Восьмерка съ двумя скобами — комбинація перетяжки и двухъ видоизмѣненныхъ троекъ.

При исполненіи указанныхъ фигуръ, конечно, требуется большой опытъ и постепенное изученіе сначала простѣйшихъ фигуръ, а уже послѣ ихъ отчетливаго исполненія—переходить къ комбинаціямъ; при чемъ рекомендуется для успѣха не браться сразу за труднѣйшія, не исполнивъ предварительныхъ, а равно стараться выдѣлывать фигуры красиво и легко: корпусъ держать прямо, голову тоже, ноги не должны быть сильно согнуты въ колѣняхъ, иначе на зрителя производится невыгодное и не изящное впечатлѣніе, къ тому еще сгибаніе корпуса крючкомъ не способствуетъ изученію фигуръ и лица, пренебрегающія этимъ условіемъ, никогда не научатся сложнымъ движеніямъ.

2843. **Игры на льду.** Оканчивая описаніе конькобѣжнаго спорта, слѣдуетъ описать еще игры на льду.

1) Игра въ лунки.

Всѣ играющіе запасаются палками, концы которыхъ загнуты кверху, и однимъ литымъ резиновымъ мячемъ. По серединѣ катка дѣлается чашеобразная выемка — лунка, а вокругъ катка столько лунокъ, сколько играющихъ безъ одного. Одинъ участвующій защищаетъ среднюю лунку,

въ которую всѣ остальные стараются загнать мячъ и въ то-же время карауллятъ свои лунки, такъ какъ если защитникъ успѣетъ занять чью нибудь лунку концомъ своей палки раньше ея хозяина, то этотъ хозяинъ идетъ на защиту средней лунки и т. д.

2) Хоккей или поло на льду.

Эта красивая граціозная игра происходитъ на каткѣ, противоположные концы котораго отгорожены чертой или легкимъ заборчикомъ изъ реекъ, или начертаніемъ двухъ прямоугольниковъ; эти отгородки изображаютъ два лагеря или города. Всѣ играющіе конькобѣжцы дѣлятся на двѣ партіи, каждая защищаетъ свой лагерь, чтобы въ него не закатился мячъ, и старается закатить его въ чужой городъ. Каждый вооруженъ палкой съ загнутымъ концомъ. Въ каждой партіи выбирается атаманъ съ помощниками, которые разстанавливаются такъ, чтобы было удобнѣе вести игру. Мячъ выставляется на серединѣ между лагерями. По данному знаку нѣсколько изъ противниковъ стремятся къ мячу и стараются загнать его въ чужой городъ. До мяча не дозволяется дотрогиваться руками. Выбивать мячъ, попавшій въ городъ, не допускается, но если мячъ перекатится за черту, опредѣленную для города, то игра продолжается своимъ порядкомъ, если же мячъ перескочитъ за катокъ, то онъ выставляется вновь на середину льда. Партія, загнавшая опредѣленное число разъ мячъ въ противный городъ, считается выигравшею, послѣ чего партіи мѣняются городами, и игра возобновляется.

Лыжи.

Ходьба и бѣгъ на лыжахъ по снѣгу во многихъ отношеніяхъ лучшій зимній спортъ. Ходить на лыжахъ можетъ всякій, кому лишь не лѣнь выбраться за городскую черту или доѣхать до какого-нибудь парка, лѣса, наконецъ просто найти поляну или плацъ и т. п. Съ одинаковымъ успѣхомъ, с ъ п е р в а г о ж е р а з а, в с я к і й н а у ч а е т с я д в и г а т ь с я н а л ы ж а х ъ, съ нѣкоторою скоростью. Мужчины, юноши, дамы, дѣти, ставшіе на лыжи, и сдѣлавшіе нѣсколько шаговъ, сразу привыкаютъ къ этому пріятнѣйшему, интересному и здоровому спорту. Сравнивая лыжный спортъ съ другими спортивными занятіями, мы видимъ большое его преимущество въ томъ, что онъ не ограниченъ пространствомъ; такъ напримѣръ, конькобѣжецъ ограниченъ кругомъ, изъ котораго онъ выбраться не можетъ, такъ какъ по снѣгу на конькахъ далеко не уѣдешь и онъ принужденъ вертѣться въ плоскости расчищеннаго отъ снѣга катка; велосипедистъ мчится на своей машинѣ исключительно по дорогамъ, выбирая путь болѣе лучшій: объѣзжаетъ колеи, рытвины, камни и т. п.; пѣшеходъ по полю или по заросшему кустарникомъ лѣсу скоро идти не можетъ.

Напротивъ того, чудный зимній путь лыжника — вездѣ, куда глаза глядятъ, былъ бы снѣгъ, была-бы эта чарующая пелена бѣлаго пуха, по которой, граціозно скользя своими лыжами и помогая палками, стремится лыжникъ, вдыхая полною грудью здоровый морозный воздухъ, и любуясь природой въ ея зимнемъ убранствѣ. Равнины, поля, лѣса, дороги заваленныя снѣгомъ, крутыя горы, спуски съ холмовъ и пригорковъ—путь лыжебѣжца; всюду можетъ пройти онъ на лыжахъ; во всѣ уголки лѣса, парка, рощи можетъ проникнуть лыжникъ. Невозможно передать чувство особой радости, охватывающее спортсмена, уходящаго на лыжахъ вдаль отъ города, отъ дорогъ, отъ культуры, отъ людей и забирающагося въ тихіе очаровательные уголки заснувшей природы, гдѣ онъ получаетъ истинное успокоеніе нервамъ и созерцаніемъ красоты окружающей его природы вознаграждаетъ себя за дни, проведенные въ городѣ въ каменныхъ сѣрыхъ ящикахъ—домахъ, находясь безъ воздуха и движенія.

Съ незапамятныхъ временъ, вѣрнѣе съ тѣхъ поръ, какъ земля впервые стала покрываться снѣгомъ, жители сѣверныхъ

странъ для охоты или вообще для передвиженія употребляютъ длинныя узкія доски, которыя при посредствѣ ремня прикрѣпляютъ къ ногамъ и, становясь на снѣгъ, скользятъ этими досками (лыжами) по снѣгу; движеніе это развиваетъ нѣкоторую энергію частицъ поверхности лыжъ, прилегающей къ снѣгу, и, такимъ образомъ, получается общее движеніе, для ускоренія котораго, т. е. для облегченія его, лыжникъ снабженъ двумя палками, служащими ему для баланса, а главное для подталкиванія лыжъ и вмѣстѣ съ ними и тяжести своего корпуса.

Съ весьма давнихъ поръ бѣгъ на лыжахъ извѣстенъ у жителей крайняго сѣвера Европы въ Лапландіи, у насъ въ Сибири, въ губерніяхъ прилегающихъ къ Сѣвернымъ морямъ, въ Финляндіи, въ Швеціи и Норвегіи.

Въ Англіи спортомъ этимъ интересуются многіе, но тамъ, какъ и въ остальной Европѣ за исключеніемъ гористыхъ ея частей и Германіи, почти не бываетъ такой продолжительной и ровной зимы, какъ у насъ въ Россіи, гдѣ почти 5 мѣсяцевъ земля покрыта толстымъ слоемъ снѣга.

Общество, чуткое ко всякимъ проявленіямъ разумной жизни, идетъ на встрѣчу лыжному спорту, устраивая кружки или просто собираясь въ небольшія компаніи для совмѣстныхъ прогулокъ, и тѣмъ самымъ даетъ понять, что этотъ зимній спортъ пришелся по душѣ. Неисчислимая польза для здоровья не замедлила сказаться на дѣлѣ, такъ въ 1901 году въ собраніи учебно-воспитательнаго комитета по иниціативѣ д-ра А. С. Виреніуса обсуждался вопросъ о пользѣ лыжнаго спорта. Вопросъ этотъ весьма заинтересовалъ педагоговъ и они признали, что „лыжный спортъ заслуживаетъ полнаго вниманія“.

2844. **Лыжный спортъ для дѣтей.** Въ первомъ томѣ нашего сборника въ отдѣлѣ здравоохраненія, въ § 178 о школьномъ здравоохраненіи, мы привели выдержки изъ циркуляра бывшаго Министра Народнаго Просвѣщенія І. Н. Зенгера отъ 15 августа 1902 года попечителямъ учебныхъ округовъ о томъ, чтобы въ школахъ было обращено должное вниманіе на физическое развитіе дѣтей. Въ пунктѣ г этого циркуляра на ряду съ другими спортами указаны и лыжи (см. стр. 69).

Нѣкоторые виды спорта могутъ разрѣшаться дѣтямъ лишь подъ усиленнымъ контролемъ ихъ родителей или воспитателей, какъ напримѣръ велосипедъ, катанье на лодкѣ и др., въ особенности такіе виды упражненій, гдѣ неразумный ребенокъ не въ состояніи урегулировать свои силы. Кататься же на лыжахъ можно дозволить ребенку съ самыхъ малыхъ лѣтъ самостоятельно, такъ какъ онъ, во-первыхъ, далеко не уйдетъ, а во-вторыхъ усталость сразу дастъ ему мѣрило пути.

Еженедѣльная, хотя бы часовая экскурсія на лыжахъ приноситъ неисчислимую пользу дѣтскому организму, лишенному зимой почти всякаго движенія, исключая не всегда удобнаго катанья на конькахъ, или небольшихъ прогулокъ въ классъ и обратно. Воскресная прогулка на лыжахъ загородомъ на хорошемъ воздухѣ значительно способствуетъ укрѣпленію дѣтскаго организма, благодаря хорошему воздуху и правильнымъ ритмическимъ движеніямъ, при которыхъ упражняются всѣ мускулы равномѣрно, а не одна группа мускуловъ какъ при нѣкоторыхъ видахъ спорта.

2845. **Лыжи и ихъ устройство.** Лицамъ, совершенно незнакомымъ съ лыжами, мы сообщаемъ устройство такъ называемыхъ бѣговыхъ лыжъ типа финскихъ, изъ которыхъ наиболѣе употребительныя и дешевыя лыжи подъ названіемъ каянскихъ представляютъ изъ себя нормальный типъ; конечно, существуютъ и другія типы лыжъ, но о нихъ мы будемъ говорить отдѣльно.

Что же касается русскихъ лыжъ, представляющихъ простую доску, имѣющую въ длину не болѣе 3 футъ съ сильно загнутымъ концомъ, или такъ называемыхъ охотничьихъ лыжъ съ подшитою шерстью оленя нижней поверхностью, то такія лыжи очень тяжелы, а для бѣга совсѣмъ не годятся.

Лыжа представляетъ изъ себя доску сухого крѣпкаго дерева длиною 7, 8, 9, 10 и 11 футовъ и шириною около 2 вершковъ; по серединѣ лыжи дѣлается площадка для ноги, къ концамъ стесывается „на нѣтъ“ и сбоку оставляется полоска толщины. Для пропусканія носкового ремня въ площадкѣ дѣлается боковое сквозное отверстіе (рис. 399). Во всю длину нижней поверхности лыжи (прилегающей къ снѣгу) продалбивается дорожка, такъ называемая „лыжная дорожка“ или „лыжница“ (рис. 399). Дорожка эта имѣетъ весьма существенное значеніе для болѣе быстраго хода лыжъ по снѣгу, а равно и для направленія, такъ какъ препятствуетъ вилянію лыжи, а потому мы рекомендуемъ обращать вниманіе на правильность дорожки и еще лучше провѣрить ее столярными инструментами. Дорожка эта дѣлается круглой или четыреугольной формы. Нижняя плоскость лыжи, поставленной на полъ, представляетъ, если смотрѣть сбоку, лукообразную линію (волнообразную) т. е. средняя часть лыжи приподнята надъ землею на 1/2 вершка, передніе и задніе концы также значительно приподняты (см. верхнюю часть рис. 399

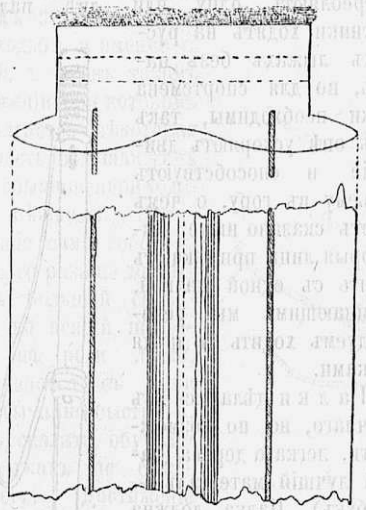


Рис. 399. Поперечный разрѣзъ лыжи, снабженной патентованными подрѣзами (спеціально для катанія на лыжахъ съ парусами).

Изогнутость лыжи имѣетъ существенное значеніе въ инерціи движенія, такъ какъ средняя часть, прижимаясь къ поверхности земли тяжестью ноги пружинитъ и при передачи корпуса на другую ногу, принимаетъ прежнее положеніе и, тѣмъ самымъ, получается толчокъ, который въ связи съ поступательнымъ движеніемъ корпуса даетъ отъ себя нѣкоторую часть силы для движенія.

На площадку для ступни прибиваютъ кусокъ оленьей шкуры шерстью впередъ или кусокъ резины и сквозь боковые прорѣзы пропускаютъ широкій прожиренный ремень, концы котораго стягиваютъ сыромятнымъ ремешкомъ, примѣривая по ногѣ катающагося (рис. 400). Помимо носкового ремня многіе пользуются еще и такъ называемымъ пяточнымъ ремнемъ.

2846. **Пяточный ремень** пропускаютъ чрезъ тѣ же прорѣзы, чрезъ которые проходитъ носковой ремень, и обводятъ вокругъ ноги надъ каблукомъ, соединяя середину ремней другъ съ другомъ перемычкой. Устройство пяточныхъ ремней бываетъ различное; наиболѣе простое совершенно ясно показано нами на рис. 402. Пяточный ремень способствуетъ болѣе

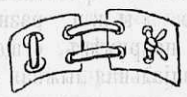


Рис. 400. Носковой ремень.

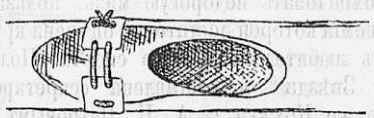


Рис. 401. Носковой ремень (сверху).

быстрому хожденію на лыжахъ, такъ какъ лыжа, будучи привязана къ ногѣ, не выскальзываетъ изъ носкового ремня, слѣдовательно не приходится останавливаться для надѣванія лыжи, а самое главное заключается въ томъ, что пяточный ремень увлекаетъ за собою ногу, благодаря развивающейся инерціи въ лыжѣ, и тѣмъ самымъ способствуетъ и облегчаетъ дви-

женіе всего тѣла. Верхняя часть лыжи красится краской или покрывается лакомъ, а нижняя часть, а иногда и все дерево лыжи въ лучшихъ сортахъ, пропитывается

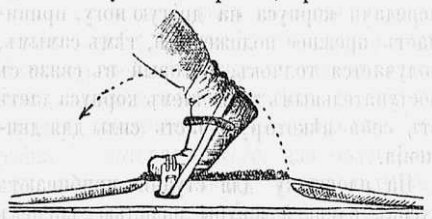


Рис. 402. Пяточный ремень (во время передвиженія).

составомъ изъ дегтя, жира и деревяннаго масла или какъ пишутъ въ прейсъ-курантахъ лыжъ—импрегнируется, предохраняя ее этимъ отъ сырости.

2847. **Импрегнировка лыжъ** имѣетъ существенное значеніе для того, чтобы при оттепели снѣгъ не прилипалъ къ поверхности лыжъ и, тѣмъ самымъ, не препятствовалъ ея движенію.

Чтобы уменьшить до нѣкоторой степени прилипаніе снѣга, прибѣгаютъ къ смазыванію лыжи разными составами. Такъ напримѣръ, существуетъ въ продажѣ спеціальная лыжная финляндская мазь; но дорогая стоимость ея не позволяетъ пользоваться ею въ нужномъ количествѣ (на 40 коп. ее еле хватаетъ одинъ разъ протереть обѣ лыжи); нѣкоторые мажутъ свои лыжи просто кускомъ парафина, другіе употребляютъ мазь, составленную изъ дегтя и стеарина; мы можемъ рекомендовать недорогую мазь, польза и экономія которой достаточно оцѣнена кружкомъ любителей лыжнаго спорта „Полярная Звѣзда“ и составлена секретаремъ того же Кружка г. А. Н. Петровымъ.

Приготовить эту мазь можетъ всякій. Берутъ 1 лотъ простого желтаго воска (фунтъ стоитъ 80 коп.), половинное по вѣсу количество обыкновеннаго вара и, растопивъ это въ сосудѣ до жидкаго состоянія, прибавляютъ къ смѣси немного свиного сала, затѣмъ сливаютъ въ папочную коробку и даютъ остыть (коробку внутри предварительно густо смазываютъ вазелиномъ или другимъ какимъ нибудь жиромъ, для того чтобы горячая жидкость не впиталась въ бумагу). Мазью этою сильно протираютъ всю нижнюю поверхность лыжъ, а также и внутри лыжной дорожки. Воскъ, ложась тонкимъ глянцевитымъ слоемъ по поверхности лыжи, предохраняетъ ее отъ намоканія, а варъ, имѣющій свойство сильно прилипать къ дереву, служитъ какъ связывающій элементъ и болѣе плотно прилѣпляетъ воскъ къ дереву лыжи.

2848. **Палки.** При ходьбѣ на лыжахъ употребляютъ одну или двѣ палки. Охотники ходятъ на русскихъ лыжахъ безъ палокъ, но для спортсмена палки необходимы, такъ какъ онѣ ускоряютъ движеніе и способствуютъ подъему въ гору, о чемъ будетъ сказано ниже; нѣкоторыя лица привыкаютъ ходить съ одной палкой, начинающимъ мы рекомендуемъ ходить съ двумя палками.

Рис. 403. Палка (верхняя и нижняя части).

Палки дѣлаются изъ прочнаго, но, по возможности, легкаго дерева (самый лучшій матеріалъ — бамбукъ). Палка должна быть приблизительно равна росту лыжника, толщина ея до $^3/_4$ верш. Въ нижній конецъ ввинчивается наконечникъ съ остріемъ изъ стали (рис. 403). На высотѣ 3 вершковъ отъ нижняго конца устраивается такъ называемый опорный кружокъ. Кружокъ этотъ дѣлается изъ камыша и пристраивается къ палкѣ сыромятными ремешками, такъ чтобы кружокъ могъ принимать наклонное положеніе. На верхнемъ концѣ палки прибивается ремешокъ (рис. 403), который набрасывается на руку для того чтобы палка не выпадала изъ рукъ. Такія палки являются громаднымъ подспорьемъ и на гладкой мѣстности, не говоря уже о подъемахъ на горы, перехода канавъ и пр., гдѣ палки прямо необходимы.

2849. **Способъ передвиженія на лыжахъ** заключается не въ ходьбѣ, а именно въ бѣгѣ, т. е. въ такомъ движеніи, при которомъ достигается нѣкоторая скорость, бо́льшая чѣмъ при обыкновенной ходьбѣ пѣшкомъ. Начинающіе само собою съ перваго раза не достигнутъ большой скорости, но всякій, надѣвшій на ноги лыжи, осваивается съ ними чрезвычайно быстро и, такъ сказать, обученія на лыжахъ не существуетъ. Достиженіе извѣстной скорости зависитъ лишь отъ практики и способности каждаго лица.

Мы можемъ лишь въ короткихъ словахъ изложить описаніе движенія на лыжахъ, не вдаваясь въ мелкія подробности тѣлодвиженій, или вѣрнѣе постановки тѣла при бѣгѣ на лыжахъ.

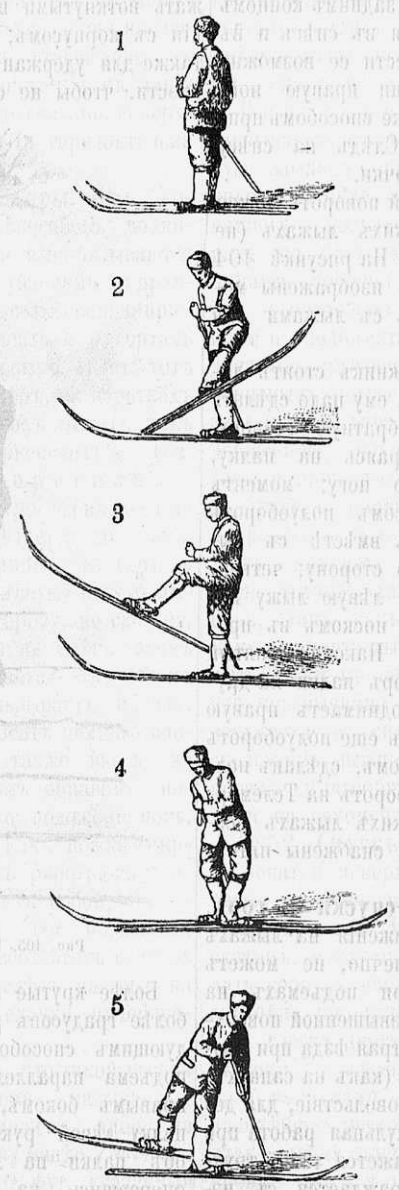


Рис. 404. Способъ поворота на лыжахъ.

Стянувъ ремешки носкового ремня такъ, чтобы носокъ ноги плотно вошелъ въ ремень, слѣдуетъ стать на лыжи, взявъ въ руки по палкѣ. Для движенія слѣдуетъ сдѣлать поступательный толчекъ носкомъ одной ноги, слегка ее согнувъ въ колѣнѣ, другую ногу докатить къ первой, не поднимая ее отъ снѣга, а лишь проводя по нему, при докатѣ корпусъ, слегка наклоненный впередъ, выпрямляется; колѣно катящейся ноги при докатѣ выпрямляется, отчего получается новый толчекъ. Сдѣлавъ движеніе одной ногой и докативъ другую вмѣстѣ съ лыжей, передаютъ тяжесть корпуса на эту послѣднюю и выдвигаютъ ее впередъ и т. д. При ходьбѣ слѣдуетъ наблюдать, чтобы лыжи шли параллельно на разстояніи 3 — 4 вершковъ другъ отъ друга (при началѣ это трудно, такъ какъ очень часто лыжа находитъ на другую отъ неправильной постановки и очень часто отъ плохой выработки лыжной дорожки, какъ нами уже было сообщено выше).

Работа палками весьма облегчаетъ движеніе, такъ какъ онѣ служатъ отличнымъ балансомъ, а равно, ударяя палкой сзади при раскатѣ, добавляютъ поступательное движеніе лыжъ.

Научившись нѣсколько справляться съ лыжами, слѣдуетъ попрактиковаться дѣлать поворотъ кругомъ. Предположимъ желаютъ повернуть направо, для чего

слѣдуетъ остановиться, слегка приподнять правую ногу такъ, чтобы приподнялся лишь передній конецъ, а заднимъ концомъ лыжа должна упираться въ снѣгъ и въ такомъ положеніи перенести ее возможно болѣе вправо, опустивши правую ногу слѣдуетъ къ ней тѣмъ же способомъ приставить лѣвую и т. д. Слѣдъ на снѣгу остается въ видѣ звѣздочки.

Интересный и быстрый поворотъ можно дѣлать на Теммаркенскихъ лыжахъ (не длиннѣе $7^1/_2$—8 футъ). На рисункѣ 404 (фиг. 1, 3, 2, 4 и 5) изображены моменты перенесенія ногъ съ лыжами для поворота.

Моментъ первый: лыжникъ стоитъ лицомъ въ лѣвую сторону, ему надо сдѣлать быстрый поворотъ въ обратную сторону. Моментъ второй: опираясь на палку, онъ поднимаетъ лѣвую ногу; моментъ третій —дѣлаетъ корпусомъ полуоборотъ влѣво и ногу выгибаетъ вмѣстѣ съ лыжей только въ лѣвую сторону; четвертый моментъ—ставитъ лѣвую лыжу параллельно правой, но носкомъ въ противоположную сторону. Наконецъ пятый моментъ,—перенося упоръ палки на другую сторону, онъ приподнимаетъ правую ногу, дѣлаетъ корпусомъ еще полуоборотъ влѣво и, такимъ образомъ, сдѣланъ полный оборотъ. Такой оборотъ на Телемаркенскихъ или Норвежскихъ лыжахъ возможенъ лишь, если онѣ снабжены пяточными ремнями.

2850. **Подъемы и спуски съ горъ.** Описанный способъ движенія на лыжахъ по ровному мѣсту, конечно, не можетъ служить правиломъ при подъемахъ на гору. Спуски же съ возвышенной поверхности, какъ болѣе быстрая ѣзда при развивающейся силѣ ската (какъ на санкахъ) доставляетъ большое удовольствіе, для достиженія котораго мускульная работа при подъемѣ на гору не кажется такой трудной, такъ какъ вознаграждается съ избыткомъ вышесказаннымъ удовольствіемъ.

На невысокіе холмы до 10° приблизительно, взбираться можно прямо, лишь болѣе сильно работая палками, т. е. удерживаться на достигнутой уже высотѣ при посредствѣ палокъ и для этого палки держать воткнутыми въ снѣгъ на одной линіи съ корпусомъ; опора на палки нужна также для удержанія на наклонной поверхности, чтобы не откатиться назадъ.

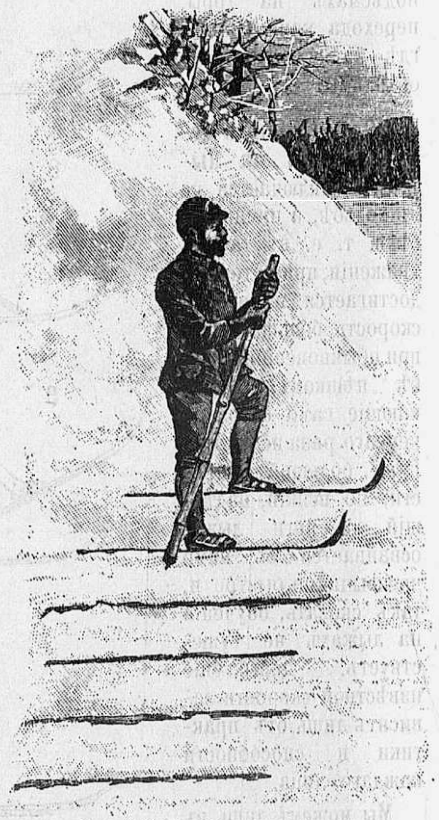


Рис. 405. Подъемъ на гору.

Болѣе крутые подъемы въ 30—40 и болѣе градусовъ рекомендуется брать слѣдующимъ способомъ. Стать у подошвы подъема параллельно ему, предположимъ правымъ бокомъ, потомъ опереться на палку лѣвой рукой или даже перенести объ палки на лѣвую сторону и твердо оперевшись на нихъ, занести правую ногу съ лыжей какъ можно выше вверхъ (горизонтально поверхности); утвердившись на ней, притягивать лѣвой ногой лыжу и, поставивъ ее рядомъ съ правой, оперевшись опять таки на палки, съ лѣвой стороны поднять правую лыжу вверхъ и, такимъ образомъ, взбираясь какъ бы по лѣстницѣ все время наблюдать, чтобы лыжи были утверждены въ перпендикулярномъ направленіи къ линіи подъема (т. е., какъ уже сказано, поверхность лыжи должна быть горизонтальна къ поверхности горы).

2851. **Подъемъ на горы.** Есть, конечно, много другихъ способовъ подниматься на горы, но они вырабатываются практикой, и лыжники уже сами на практикѣ пріучаются брать высоты своимъ пріемомъ. То-же можно сказать и о сортахъ лыжъ, на которыхъ привыкъ ходить тотъ или другой; такъ напримѣръ, на короткихъ 6—7 футовыхъ норвежскихъ лыжахъ, такъ называемыхъ „телемаркенскихъ“ (см. описаніе), возможенъ оригинальный способъ быстро взбираться на весьма крутыя горы. Дѣлается это такъ: лыжникъ становится лицомъ къ горѣ и заноситъ правую (или лѣвую) ногу съ лыжей вкось въ правую сторону, не скользя, а какъ бы шлепая ее въ снѣгъ, этимъ ударомъ лыжа утверждается въ косомъ положеніи и не соскальзываетъ назадъ, потомъ лѣвую ногу выносятъ немного впередъ и лыжу ставятъ также вкось, но въ лѣвую сторону, такимъ образомъ получается циркулеобразное положеніе ногъ, т. е. ноги раздвинуты, какъ ножки циркуля; палками при этомъ работаютъ усиленно, то ставя ихъ передъ собой, то отпихиваясь ими сзади для поддержки тѣла. Читатель уяснитъ себѣ этотъ способъ если мы скажемъ, что слѣдъ на горѣ на снѣгу остается въ видѣ елочки, начерченной вершиной внизъ.

Мы должны напомнить, что такой весьма удобный способъ подъема, называемый шведскимъ, возможенъ лишь на лыжахъ, имѣющихъ длину менѣе 7 футовъ. На лыжахъ же въ 9—10 фут. указанный способъ совсѣмъ невозможенъ, такъ какъ длина лыжъ, т. е. ихъ заднихъ концовъ, не позволяетъ такъ разставлять ноги, какъ это дѣлается при короткихъ лыжахъ.

Нѣкоторые рекомендуютъ еще винтообразный способъ подъема на возвышенности или зигзагами. При нѣкоторыхъ обстоятельствахъ оба эти способа иногда имѣютъ мѣсто; но, какъ слишкомъ медленные, они и неудобны и не интересны.

Винтообразный способъ заключается въ томъ, что гору, на которую желаютъ подняться, обходятъ вокругъ, начиная съ подошвы и, лишь понемногу, кольцеобразно огибая гору, разъ отъ разу уменьшаютъ кольцо, поднимаясь конечно медленно къ вершинѣ. Это утомительно и скучно. Зигзагами подниматься въ гору называется движеніе, имѣющее сходство съ кольцеобразнымъ подъемомъ вверхъ; разница заключается лишь въ томъ, что боковымъ движеніемъ проходятъ не вокругъ всей горы, а лишь только нѣкоторой ея части и, дѣлая остановку на горѣ, переводятъ направленіе въ противоположную сторону; этотъ моментъ перемѣны направленія очень труденъ даже для опытнаго лыжника, такъ какъ при этомъ наступаетъ моментъ, когда лыжникъ принужденъ удержать лыжи въ вертикальномъ положеніи, что чрезвычайно трудно на покатой поверхности въ силу законовъ тяжести и скольженія лыжной поверхности внизъ; а потому зигзагообразная манера взбираться нами не рекомендуется.

2852. **Спускъ съ горъ.** При спускѣ съ покатой поверхности мы, на основаніи опыта, рекомендуемъ соблюдать слѣдующія общія правила. Выровнявъ лыжи передъ скатомъ, слѣдуетъ согнуть колѣни и подать корпусъ впередъ, затѣмъ осторожно, спокойно выдвигать то одну ногу, то другую, слегка двигаясь впередъ, чтобы въ моментъ скольженія успѣть выровнять ноги съ лыжами. Когда почувствуете, что дальнѣйшее движеніе происходитъ уже въ силу закона инерціи, то старайтесь все время наклоняться корпусомъ впередъ и носками болѣе плотно устанавливаться на лыжахъ, какъ бы составляя съ ними одно цѣлое (пяточные ремни лучше отстегивать). Отклоне-

ніе назадъ всегда причина паденія на спину или, въ лучшемъ случаѣ, скатываніе съ горъ въ сидячемъ на лыжахъ положеніи.

При спускѣ, палки держать наготовѣ для торможенія или для направленія. Для торможенія ихъ выставляютъ впередъ и въ нужный моментъ опираются на нихъ, хотя вообще мы должны сказать, что затормозить на лету съ высокой горы очень трудно—почти невозможно. Лучшій способъ остановки это—дать лыжамъ на горѣ движеніе въ сторону, для чего слѣдуетъ сильно толкнуть палками въ снѣгъ съ противоположной стороны желаемому направленію. Толчекъ этотъ надо дѣлать такъ, чтобы не потерять равновѣсія и не упасть отъ него при перемѣнѣ направленія.

Учиться дѣлать такіе повороты необходимо вообще всякому, кто желаетъ дальними прогулками доставить себѣ истинное удовольствіе, такъ какъ, при экскурсіяхъ на лыжахъ въ холмистой мѣстности, спуски съ горъ, само собою, неизбѣжны и если покатая поверхность бываетъ покрыта деревьями, то умѣнье дѣлать быстрые повороты при спускѣ неоцѣнимо. Для начинающихъ мы рекомендуемъ учиться поворотамъ на плоскости въ 15—20° уклона.

При прогулкахъ по лѣсамъ, холмамъ и долинамъ, часто приходится встрѣчаться со всевозможными препятствіями для ровнаго бѣга: канавы, овраги, поваленныя деревья, заборы, полуприкрытые снѣгомъ и т. п. Намъ могутъ поставить теоретическій вопросъ, какъ справляться съ тѣмъ или другимъ препятствіемъ. Конечно, можно было бы описать нѣкоторые пріемы для ихъ преодолѣнія, но это займетъ лишнее мѣсто, такъ какъ никто не будетъ справляться съ нашей книжкой, остановившись, предположимъ передъ сваленнымъ имъ, а просто обойдетъ его или, набравшись смѣлости, взберется на пень на лыжахъ и, такимъ образомъ, разрѣшитъ задачу.

2853. **Прыжки на лыжахъ.** Большой интересъ въ чисто спортивномъ смыслѣ представляютъ прыжки на лыжахъ. У насъ въ Россіи о состязаніяхъ въ прыжкахъ, даже въ Финляндіи, странѣ горъ и снѣга, а слѣдовательно и лыжнаго спорта, намъ почти не приходилось слышать. Изъ Швеціи и Норвегіи изрѣдка приходятъ корреспонденціи о лыжныхъ гонкахъ и, какъ особое сенсаціонное извѣстіе, о прыжкахъ на лыжахъ чрезъ протянутую веревку и т. п.

Чтобы хоть нѣсколько дать понять читателямъ объ этихъ прыжкахъ, постараемся изложить ихъ принципъ. На серединѣ горы набрасываютъ небольшое возвышеніе (изъ снѣга конечно) имѣющее видъ ступени, верхняя поверхность которой (площадка) составляетъ какъ бы продолженіе раската горы, но идущая уже въ горизонтальномъ направленіи къ общей поверхности земли, а не въ наклонномъ; далѣе, площадка эта обрывается образуя прямой уголъ въ началѣ, а къ низу вновь составляетъ съ горой ея продолженіе. Спортсмэнъ, раскатившись съ вершины горы, по инерціи сначала прокатывается по площадкѣ, потомъ въ силу раската, вылетаетъ съ площадки надъ обрывомъ, по воздуху дѣлая нѣкоторый прыжокъ, потомъ, падая на наклонную поверхность, находящуюся ниже площадки, продолжаетъ скатываться внизъ. При описанномъ прыжкѣ нужно, конечно, присутствіе духа и смѣлость, а равно умѣнье въ моментъ паденія удержаться съ лыжами на нижней часть ската. Вообще же всѣ эти прыжки и скаты съ горъ никогда не причиняютъ никакихъ серьезныхъ вывиховъ или пораненій, такъ какъ, падая въ мягкій снѣгъ, нужно большое несчастье чтобы ушибиться. А потому лыжный спортъ мы смѣло рекомендуемъ какъ самый безопасный во всѣхъ отношеніяхъ.

2854. **Ѣзда на лыжахъ съ парусами.** На прилагаемомъ рисункѣ изображенъ человѣкъ, катящійся подъ парусомъ на лыжахъ. Безспорно такой родъ передвиженія возможенъ, и даже въ печать неоднократно попадали замѣтки о прогулкахъ по взморью на лыжахъ съ парусомъ, но мы, на основаніи разъясненій лицъ, испытавшихъ подобный спортъ, не можемъ сказать о немъ что-либо въ его

2854 Очень опасно!

Рис. 406. Ѣзда на лыжахъ съ парусами.

пользу, такъ какъ онъ мало удобенъ или вѣрнѣе доступенъ, такъ какъ человѣку въ этомъ спортѣ приходится исполнять роль мачты, что возможно лицамъ, обладающимъ солидной силой и значительнымъ ростомъ.

2855. **Скорость лыжнаго бѣга.** Средняя скорость ходьбы (но не бѣга) на лыжахъ по ровному мѣсту, при хорошихъ условіяхъ погоды, т. е. при 5—10° мороза безъ вѣтра и при хорошемъ состояніи снѣга, которымъ можетъ называться не очень рыхлый и не сильно обледенѣвшій зимній покровъ, это 10—12 верстъ въ часъ или 6—5 минутъ верста. При дальнихъ прогулкахъ версту можно пройти въ 7—10 минутъ.

На состязаніяхъ въ Христіаніи въ 1903 году, на такъ называемыхъ «Сѣверныхъ играхъ», финляндцы побили норвежцевъ, пройдя 60 километровъ (почти 60 верстъ) въ 4 часа 43 м. 13 секундъ, т. е. приблизительно 4 м. 42 секунды километръ (версту).

2856. **Одежда и обувь лыжника.** Сказать, какой костюмъ удобнѣе для лыжнаго спорта, очень трудно, такъ какъ одни находятъ удобство въ куртках (для охоты), но безъ ватной подкладки, другіе носятъ вязаныя изъ шерсти варезы (вродѣ фуфайки, но одѣваемыя поверхъ нижняго бѣлья, для охоты—подъ пальто) и т. д.

Для начинающихъ мы можемъ посовѣтовать не тратиться особенно на пріобрѣтеніе рекламируемыхъ разными фирмами дорогихъ костюмовъ для охоты и спорта, а устроить себѣ изъ стараго осенняго пальто (безъ ваты) куртку, обрѣзавъ полы настолько, чтобы колѣни были прикрыты. На ногахъ хорошо имѣть непромокаемую обувь, но можно также употреблять простые высокіе сапоги, обыкновеные валенки или бурочные сапоги; многіе носятъ выписанные изъ Финляндіи спеціальные башмаки изъ цѣлаго куска кожи съ загнутымъ носкомъ кверху. Для начинающихъ достаточно имѣть на обыкновенныхъ сапогахъ высокіе галоши.

Относительно шерстянаго бѣлья, шерстяной толстой фуфайки, носковъ и т. п. мы можемъ сказать лишь слѣдующее: шерстяная фуфайка предохраняетъ тѣло отъ простуды и отлично пропускаетъ испарину, шерстяные носки тоже вещь необходимая лыжникамъ при продолжительныхъ экскурсіяхъ. Мы можемъ смѣло рекомендовать надѣвать толстую шерстяную фуфайку подъ куртку, но должны оговориться, что тѣмъ, кто вообще не носитъ шерстянаго бѣлья, лучше не привыкать къ нему вовсе, а пользоваться обыкновеннымъ бѣльемъ, хотя должны повторить, что при продолжительныхъ 3—4 часовыхъ прогулкахъ, шерстяная фуфайка—необходимый костюмъ спортсмэна.

2857. **Каянскія лыжи** бѣговыя нами описаны выше. На рис. 409 изображены Каянскія лѣсовыя лыжи. Дѣлаются они немного шире бѣговыхъ и употребляются главнымъ образомъ лѣсничими и охотниками, такъ какъ изготовляются 8 и 9 футовъ длиною и по своей короткости болѣе удобны для лѣсистой мѣстности (рис. 408).

2858. **Улеаторскія лыжи** (рис. 410) имѣютъ значительный загибъ передковъ съ болѣе тупыми концами, они короче Каянскихъ лыжъ, но сравнительно шире. Изготовляются изъ березоваго дерева, верхняя поверхность ихъ лакирована, нижняя часть пропитана смолою и округлена, желобъ круглый. Размѣры улеаторскихъ лыжъ мужскихъ 9—10 футовъ, женскихъ 8—9 футовъ и дѣтскихъ 7—8 футовъ.

2859. **Хапавесскія лыжи** принадлежатъ къ лучшимъ гоночнымъ лы-

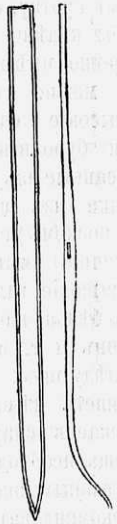


Рис. 407. Телемаркскія лыжи.

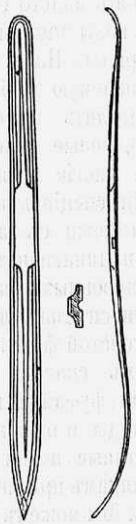


Рис. 408. Каянскія лыжи лѣсовыя.

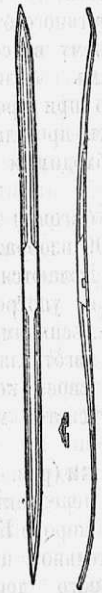


Рис. 409. Каянскія лыжи бѣговыя.

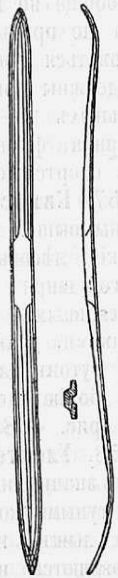


Рис. 410. Улеаторнскія лыжи.

жамъ, съ тупыми концами; ихъ ширина меньше Каянскихъ, слѣдовательно и меньше способность пріема тяжелаго тѣла. Нижняя сторона плоская, желобъ четыреугольный, дыры для ремней находятся посреди лыжъ, способствуя удобному управленію. Поверхность пропитана смолою и окрашена, нижняя часть импрегнирована. Хапавесскія лыжи вообще можно рекомендовать какъ лучшія лыжи для бѣга по ровнымъ мѣстамъ. Размѣры улеаторнскихъ и хапавесскихъ лыжъ: для мужчинъ 9—10 футовъ, для женщинъ 8—9 футовъ, для дѣтей 7—8 футовъ.

2860. **Телемаркскія лыжи** (рис. 407) изготовляются изъ сосноваго или ясневаго дерева, легкія и эластичныя, длиною до 7—8 футовъ, верхняя поверхность лакирована, нижняя часть гладкая безъ желоба, имѣютъ большой загибъ передка, задній конецъ прямой и тупой, вслѣдствіе чего удобно подниматься на гору. Въ Норвегіи на такихъ лыжахъ происходятъ, какъ мы уже описывали, состязанія въ прыганьи съ горъ. Размѣры телемаркскихъ лыжъ: для мужчинъ, женщинъ и дѣтей отъ 6 до 8 футъ.

2861. **Стоимость лыжъ** разная: Каянскія хорошія лыжи стоятъ, 8—10 футовыя, не дороже 4 рублей среднимъ числомъ, болѣе короткія—дешевле, улеаторнскія и хапавесскія въ одной цѣнѣ—9, 10 и 11 футовыя отъ 6 до 7 рублей, Телемаркскія сосновыя въ 6 и 7 футовъ около 5 р. 5 р. 50 к., ясневыя—вдвое дороже *).

2862. **Сохранять лыжи** слѣдуетъ въ прохладномъ мѣстѣ, защитивъ ихъ *отъ вліянія солнечныхъ лучей*. Чтобы лыжи имѣли постоянно нѣкоторый изгибъ, рекомендуется ихъ привязывать къ длинной (размѣромъ какъ лыжа) доскѣ, оба конца привязать крѣпко веревкой, а по серединѣ для прогиба, вставлять деревянную подпорку; въ особенности полезно это сдѣлать послѣ окончанія сезона весной. Передъ уборкой ихъ слѣдуетъ смазать дегтемъ въ предохраненіе отъ сырости; ремешки изрѣдка требуется смазывать мазью.

*) Лыжи можно получать въ складѣ Э. К. Штейнеръ (Спб., В. О. 7-ая лин., д. № 4).

Парусныя сани (Буэръ).

Быстрая ѣзда на буэрахъ зимою по зеркальной поверхности замерзшаго озера или залива, своей невѣроятной быстротой, иногда равной или превосходящей ѣздѣ американскихъ курьерскихъ поѣздовъ, вызываетъ сильное ощущеніе. На прилагаемомъ рисункѣ изображенъ одно-мачтовый буэръ для 2 — 3 человѣкъ;

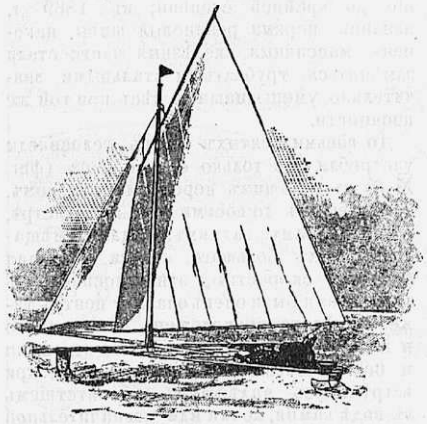


Рис. 411. Буэръ.

однако существуютъ буэры 2-хъ мачтовыя для бо́льшаго числа лицъ (12—15), но обыкновенно предпочитаютъ буэръ на меньшее число, такъ какъ маленькіе по своей легкости обладаютъ большею скоростью, что въ особенности пріятно въ этомъ спортѣ.

2863. **Описаніе буэра**. На концахъ треугольной площадки прикрѣплены деревянныя короткія полозья—коньки, обитые желѣзной полосой, третій конекъ, вращающійся на оси, помѣщается на съуживающемся заднемъ концѣ площадки и служитъ рулемъ. На площадкѣ, какъ видно изъ рисунка, ставится мачта и бугшпритъ (длинная палка, выдвигающаяся впередъ); на мачту натягивается парусъ—дротъ; бугшпритъ служитъ для прикрѣпленія носового паруса — кливера; дротъ-парусъ служитъ для напора вѣтра, это такъ сказать, двигательная сила; носовой парусъ-кливеръ — для управленія; руль, скользя по льду, служитъ той же цѣли. Площадка у буэра дѣлается, по возможности легкая: доски настилаются не вплотную, а на нѣкоторомъ разстояніи; для спортмэновъ кладутся циновки для лежанія; сидѣть на буэрѣ неудобно, такъ какъ при движеніи или лавировкѣ (какъ на парусныхъ лодкахъ) приходится переводить паруса съ одной стороны на другую; стоять впереди тоже не совсѣмъ удобно, такъ какъ морозный встрѣчный воздухъ рѣжетъ лицо.

2864. **Движеніе на буэрѣ**, какъ мы уже сказали, происходитъ, отъ вѣтра, который надувая парусъ, толкаетъ по ледяной поверхности буэръ, катящійся на 3-хъ конькахъ; малое треніе и только три точки прикосновенія съ ледяною поверхностью плюсъ развивающаяся инерція даютъ удивительную быстроту хода этимъ паруснымъ санямъ. Даже при маломъ сравнительно вѣтрѣ ѣзда на буэрѣ очень быстрая, не говоря про сильный вѣтеръ, при которомъ не рѣдкость пріѣхать изъ Петербурга (отъ Елагина острова гдѣ помѣщается Спб. Яхтъ-Клубъ) въ Кронштадтъ (37 верстъ) въ 20 минутъ, правда, при благопріятныхъ условіяхъ, т.-е. при полномъ отсутствіи снѣга на ледяной поверхности (что бываетъ чрезвычайно рѣдко) и при совершенномъ отсутствіи маинъ, т. е. широкихъ незамерзшихъ трещинъ на льду, наполненныхъ водой.

Изложенныя условія, какъ мы уже замѣтили, бываютъ въ зимнемъ сезонѣ очень рѣдки, день—два выдаются удобныхъ для буэрнаго спорта за всю зиму, а иногда ихъ не бываетъ нѣсколько зимъ подрядъ; такъ что спортъ этотъ, удивительный по оставляемому сильному ощущенію, къ сожалѣнію любителей, мало доступенъ въ силу атмосферныхъ условій.

2865. **Практическіе совѣты**. Нашимъ читателямъ, если-бы они когда-либо пожелали прокатиться на буэрахъ, мы можемъ рекомендовать: во первыхъ, отправиться на прогулку съ лицомъ обстоятельно знакомымъ съ управленіемъ парусами; во вторыхъ, одѣться во все, что

только есть теплое, лицо, уши, шею и руки смазать жиромъ или вазелиномъ для предохраненія отъ мороза, такъ какъ при страшно сильномъ встрѣчномъ вѣтрѣ лежать въ морозъ на буэрной площадкѣ, почти безъ движенія, не шутка.

Велосипедъ.

Велосипеды съ каждымъ годомъ все болѣе распространяются не только заграницей, но и у насъ въ Россіи. Поэтому приступая къ описанію велосипеднаго спорта не лишне предпослать краткій историческій очеркъ этого спорта, заимствованный нами изъ Альманаха Яблонского.

Если не принимать во вниманіе нѣкоторые сохранившіеся египетскіе іероглифы и помпейскія фрески, изображающія людей на двухъ-колесныхъ коняхъ, то идею самопередвиженія и стараніе ее осуществить можно отнести къ XV столѣтію. Сохранились письменныя указанія, что въ XV, XVI и XVII столѣтіяхъ во Франціи, Англіи, Голландіи время отъ времени появлялись трехъ-и четырехъ-колесные экипажи, приводившіеся въ движеніе ногами самихъ сѣдоковъ. Въ концѣ XVIII вѣка появилось изобрѣтеніе француза *Сиворакъ* двухъ-колеснаго велосипеда самаго примитивнаго устройства: деревянный брусъ съ утвержденнымъ на верху сѣдломъ оканчивался двумя вилками въ которыя вставлялись на осяхъ деревянныя же колеса. Такой велосипедъ существовалъ до 1855 г. съ тѣмъ только измѣненіемъ, что черезъ двадцать съ лишнимъ лѣтъ переднее колесо велосипеда начали дѣлать поворотнымъ и назвали дрезиною, да вмѣсто дерева стали употреблять желѣзо. Наружному виду инструмента начали придавать фигуру различныхъ животныхъ и звѣрей (рис. 412 фиг. № 1); садясь верхомъ на сѣдло и отталкиваясь, упирая ногами въ землю, самокатъ раскатывался на большее или меньшее разстояніе; не смотря на столь безхитростное свое устройство, онъ пользовался большою популярностью за границею, во Франціи и въ особенности въ Англіи, подъ названіемъ конька, гдѣ въ состязаніяхъ участвовали даже дамы.

Наконецъ въ 1855 г. были изобрѣтены педали французомъ *Мишо*, мальчикомъ, сыномъ слесаря, взявшимъ идею ихъ съ рукоятокъ круглаго точила, на которомъ онъ исправлялъ инструменты для отца. Новые велосипеды (фиг. № 2) въ началѣ трудно прививались, начавъ распространяться только послѣ всемірной выставки въ Парижѣ въ 1867 г.; стоимость ихъ была около 300 рублей. Съ этого времени усовершенствованіе велосипедовъ быстро пошло впередъ, скоро явились тормаза, оси колесъ стали вращаться на конусахъ, на цилиндрикахъ и наконецъ въ подшипникахъ на шарикахъ, уменьшившихъ треніе до крайней степени; въ 1869 г. явились первыя резиновыя шины, наконецъ массивныя желѣзныя части стали замѣняться трубчатыми стальными, значительно уменьшившими вѣсъ при той же прочности.

До восьмидесятыхъ годовъ велосипеды употреблялись только одного типа (фиг. № 3) съ большимъ переднимъ колесомъ, доходившимъ до восьми футъ въ діаметрѣ, и маленькимъ заднимъ; сѣдло помѣщалось сверхъ большаго колеса. Обладая большою скоростью, эти велосипеды въ то же время были очень опасны: центръ тяжести сѣдока расположенъ очень высоко и почти на одной вертикали съ педалями и осью большого колеса, почему, при встрѣчѣ съ малѣйшимъ препятствіемъ въ видѣ камня, кочки или незначительной канавки, велосипедистъ летитъ впередъ, причемъ маленькое колесо бьетъ его еще по спинѣ.

Съ изобрѣтеніемъ цѣпной передачи вращенія отъ педалей къ колесу, явилась возможность уменьшить діаметръ большого колеса, не теряя въ скорости, и въ восьмидесятыхъ годахъ явился, наконецъ, двухъ-колесный *безопасный* велосипедъ съ двумя почти равнаго діаметра (около 30 дм.) колесами; сѣдло его помѣщается между колесами, слѣдовательно центръ тяжести приходится между двумя точками опоры и притомъ на небольшой высотѣ. Этотъ велосипедъ, получившій быстро громадное и повсемѣстное распространеніе, совсѣмъ вытѣснилъ высокіе и можетъ считаться теперь установившимся типомъ (фиг. № 4). Со времени его появленія, измѣненія происходятъ только въ деталяхъ: массивныя резиновыя шины ($^1/_2$—1 дм. въ діаметрѣ) постепенно уступили мѣсто сперва дутымъ (1—$1^3/_4$ дм. въ діаметрѣ) (фиг. № 5), а послѣднія въ свою очередь пневматическимъ (фиг. №№ 17, 18, 19), представляющимъ громадную эластичность, что важно какъ для сохраненія велосипеда отъ сотрясеній на дурной дорогѣ, такъ и для ѣздока, сохраняющаго свои силы.

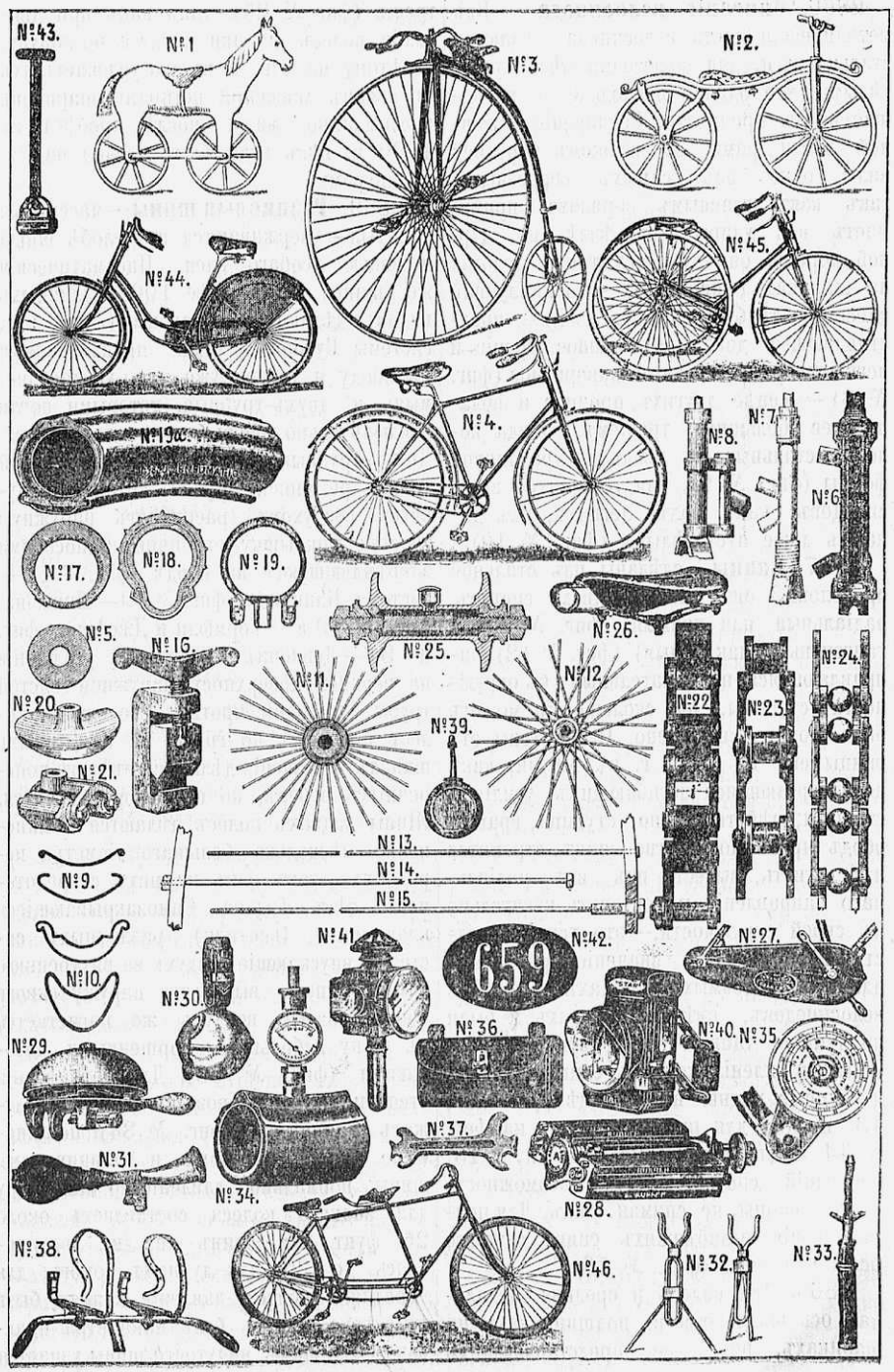


Рис. 413. Велосипедъ и его части.

2866. **Описаніе велосипеда.** — Всѣ металическія части велосипеда дѣлаются стальными и, для облегченія вѣса, пустотѣлыми, что однако нисколько не уменьшаетъ ихъ прочности. Соединеніе головной части рамы со штокомъ передней вилы одно изъ самыхъ серьезныхъ, такъ какъ главнымъ образомъ принимаетъ всѣ удары при ѣздѣ по дурной дорогѣ; оно дѣлается трехъ родовъ: на шарикахъ (фиг. № 6) — это наилучшій способъ, трубчатое (фиг. № 7) — представляющее довольно большое треніе и легко засаривающееся, и шкворневое (фиг. № 8) — менѣе другихъ прочное и обладающее большимъ треніемъ. Обода колесъ стальные и дѣлаются различной формы (фиг. № 9), для гоночныхъ велосипедовъ, какъ болѣе легкихъ, ихъ дѣлаютъ даже пустотѣлыми (фиг. № 10).

2867. **Спицы** — сдѣланы изъ стальной проволоки, онѣ бываютъ двухъ системъ: радіальныя или прямыя, (фиг. № 11) и тангентныя (наклонныя) (фиг. № 12), направляющіяся по касательнымъ къ окружности ступицы, на сколько это можетъ быть точно выполнено. Изобрѣтены эти спицы еще въ 1877 г. въ Англіи, какъ неподвергающіяся изгибающимъ усиліямъ ступицы; дѣйствительно, ступица, вращая ободъ чрезъ посредство спицъ, стремится ихъ согнуть, вывести изъ ихъ радіальнаго направленія и поставить касательно къ своей окружности,—это усиліе представляетъ большое значеніе при весьма длинныхъ, прямыхъ спицахъ высокихъ велосипедовъ, вмѣсто которыхъ и были придуманы тангентныя. Различные способы укрѣпленія концовъ спицъ въ ободѣ и ступицѣ видны на таблицѣ (фиг. №№ 13 и 15), для прямыхъ спицъ на фиг. № 14, а для тангентныхъ — на фиг. № 15, послѣдній способъ даетъ возможность мѣнять спицы, не снимая шинъ. Для подвинчиванія ослабѣвшихъ спицъ служатъ особые тисочки (фиг. № 16).

2868. **Оси** колесъ и средняя педальная ось вращаются въ подшипникахъ на шарикахъ, почти не представляющихъ треніе (фиг. № 25), такъ какъ при движеніи колесъ шарики катятся по конусу, надѣтому на ось, а втулка увлекаетъ ихъ въ своемъ движеніи; истираніе шариковъ чрезвычайно мало: послѣ пробѣга въ 1500 в. вѣсъ ихъ убылъ только на $^1/_4$ миллиграмма.

2869. **Резиновыя шины**—массивныя и дутыя — удерживаются въ желобѣ обода помощью особаго клея. Пневматическія же шины (ихъ болѣе 100 различныхъ видовъ) дѣлаются однотрубныя (фиг № 17), системы Бутройда, также приклеиваемыя къ ободу и теперь уже мало употребляемыя, и двухъ-трубныя, которыми почти исключительно теперь только и пользуются. Двухъ-трубныя состоятъ изъ внутренней тонкой резиновой трубки, которая надуваясь воздухомъ, распираетъ наружную толстую покрышку, различными способами закрѣпляющуюся на ободѣ (фиг. № 18 — система Клинчера, фиг, № 19 — Мишлэна: фиг. № 19 а — Гормюли и Джефери, фиг. № 34—Денлопа). Продольныя утолщенія на верхней поверхности наружной толстой трубы устроены противъ скольженія колесъ при ѣздѣ по грязи; на нѣкоторыхъ шинахъ утолщенія дѣлаются въ видѣ поперечныхъ реберъ, но онѣ скоро портятся. Шины заднихъ колесъ дѣлаются обыкновенно нѣсколько большаго діаметра переднихъ, такъ какъ на нихъ сосредоточенъ вѣсъ ѣздока. Самозакрывающіеся клапанчики (вентили), различныхъ системъ, впускающіе воздухъ во внутреннюю трубку шины, выводятся наружу сквозь ободъ колеса, воздухъ же нагнетается въ шину небольшими поршенными насосиками (фиг. № 33). Для опредѣленія степени упругости воздуха въ шинѣ служатъ манометры (фиг. № 34), помѣщаемые между насосомъ и клапанчикомъ шины; нормальное давленіе по манометру для задняго колеса составляетъ около 25 фунт. на одинъ кв. дм., увеличиваясь до 30 для дурныхъ дорогъ; для передняго колеса давленіе можетъ быть нѣсколько менѣе; безъ манометра практически степень надутости шины узнается

или нажатіемъ на нее большого пальца руки, который почти не долженъ вдавливаться, или степенью сжиманія шины у земли подъ тяжестью велосипедиста, нормальное сжатіе должно быть около $^1/_5$ толщины шины. Подкачиваніе воздуха приходится производить чрезъ 3, 4 недѣли и болѣе, въ противномъ случаѣ шина неисправна или испорченъ клапанчикъ, или сама шина. Починка прорванныхъ шинъ производится помощью резиноваго пластыря, наклеиваемаго резиновымъ же клеемъ на проткнутыя мѣста: на наружной шинѣ съ внутренней стороны, на внутренней съ наружной. Впрочемъ проколоть шину не такъ легко и такіе случаи рѣдки.

2870. **Тормаза** у велосипедовъ существуютъ различныхъ видовъ, — на фиг. № 20 представленъ металлическій, ложкообразный, употребляемый обыкновенно для массивныхъ и полыхъ шинъ, для пневматическихъ же большею частью служатъ резиновые (фиг. № 21); системъ ихъ очень много. Тормаза необходимы въ гористыхъ мѣстностяхъ, вообще же употребленія ихъ слѣдуетъ избѣгать, въ виду сохраненія шинъ и лучше тормазить педалями, нажимая на нихъ въ обратную сторону.

2871. **Цѣпь**, передающая вращеніе отъ педалей къ заднему колесу, составляетъ самую несовершенную часть велосипеда, непроизводительно поглощающую на треніе часть движущей силы ногъ велосипедиста; она дѣлается трехъ родовъ: пластинчатая (фиг. № 22), роликовая (фиг. № 23), представляющая меньшее сопротивленіе для зубцовъ шестеренокъ вслѣдствіе вращенія роликовъ, и наконецъ шариковая (фиг. № 24)—съ еще меньшимъ треніемъ. Съ теченіемъ времени отъ истиранія звеньевъ цѣпь вытягивается, особенно цѣпь перваго типа, поэтому приходится ее подтягивать; натянуть цѣпь значитъ развести оси зубчатокъ, какимъ образомъ — каждый легко пойметъ самъ, разсмотрѣвъ устройство своей велосипедной рамы. Наилучшее устройство, это когда ось задняго колеса подается назадъ; нормальный провѣсъ нижней части цѣпи считается около полувершка отъ прямой горизонтальной линіи. Слишкомъ натянутая цѣпь затрудняетъ ѣзду.

Отношеніе діаметровъ передаточныхъ шестеренокъ обыкновенно = 2 : 1, большее уже нѣсколько тяжело для работы ногъ. Передачею называется сравненіе скоростей безопаснаго велосипеда и высокаго—такъ, если передача 58 цм., то это значитъ, что разстояніе, проходимое безопаснымъ велосипедомъ при цѣломъ оборотѣ педалей, равно таковому же для высокаго велосипеда съ переднимъ колесомъ въ 58 дм. въ діаметрѣ. Опредѣлить передачу даннаго велосипеда въ дюймахъ можно, умноживъ наружный діаметръ задняго его колеса, выраженный въ дюймахъ для другихъ мѣрокъ, на отношеніе числа зубцовъ большой его шестеренки къ числу зубцовъ малой.

Въ послѣднее время придумали новую, усиленную передачу движенія отъ педалей къ заднему колесу, называемую „Boudard gear“,—она при помощи лишней зубчатки увеличиваетъ передачу.

Очень интересную новость въ велосипедномъ дѣлѣ представляетъ изобрѣтенное недавно свободное колесо съ автоматическимъ тормазомъ. При помощи этого приспособленія возможно при спускѣ съ возвышеннаго мѣста, спускаться не снимая ногъ съ педалей. Свободнымъ колесомъ можно также воспользоваться для болѣе экономическаго употребленія силы ногъ, время отъ времени останавливая ихъ.

2872. **Педаль.** На фиг. № 28 изображена педаль; оси педалей теперь почти всегда дѣлаются на шарикахъ, но въ болѣе простыхъ велосипедахъ встрѣчаются и на конусахъ.

2873. **Сѣдла** (фиг. № 26) отличаются между собою различнымъ устройствомъ пружинъ и натягиванія кожи.

2874. **Необходимыя принадлежности** каждаго велосипеда, кромѣ насоса для пневматиковъ, составляютъ: отвертка, ключъ для различныхъ гаекъ

всѣ эти предметы помѣщаются въ кожанной сумкѣ (фиг. № 36), прикрѣпляемой позади сѣдла; фонарь, масляный (фиг. № 40) или для свѣчи (фиг. № 41), помѣщается на штокѣ передней вилы: въ настоящее время за границею вводятся ацетиленовыя и электрическія лампочки, свѣтящіе отъ небольшихъ акумуляторовъ, подвѣшиваемыхъ къ рулю. Въ масляныя лампочки для уничтоженія копоти слѣдуетъ всыпать немного камфары. Для предупрежденія прохожихъ служатъ звонки (фиг. № 29), гремушки (фиг. № 30), рожки (фиг. № 31), укрѣпляемые на рулѣ близъ одной изъ ручекъ. Для храненія велосипедовъ употребляются различныхъ видовъ подставки, одна изъ нихъ видна на фиг. № 32, велосипедъ подпирается ею подъ среднюю ось (педалей). Противъ любителей пользоваться чужими велосипедами служатъ цѣпочки съ замками, прихватывающія заднее колесо къ рамѣ, или еще болѣе остроумный запоръ (фиг. № 43) слѣдующаго устройства: длинный болтъ продѣвается сквозь передаточную цѣпь и запирается замкомъ. Для опредѣленія пройденнаго пространства служатъ различныхъ системъ ц и к л о м е т р ы (фиг. № 35), ихъ прикрѣпляютъ или къ оси одного изъ колесъ, или къ штоку передней вилы; стрѣлка указываетъ число верстъ, пройденныхъ велосипедомъ. Для прикрѣпленія пакетовъ служатъ ремни (фиг. № 38), закрѣпляемые скобками на рулѣ. На фиг. № 44 представленъ образецъ д а м с к а г о в е л о с и п е д а; отличіе отъ мужского состоитъ только въ устройствѣ рамы, позволяющей садиться на велосипедъ съ боку, и нѣсколько инымъ видомъ сѣдла, Заднее колесо и передаточная цѣпь закрываются кожанными или сѣтчатыми металлическими чахлами, чтобы въ нихъ не могло попасть платье. Цѣпь, какъ легко загрязняющаяся часть, часто закрывается и въ мужскихъ велосипедахъ съёмными кожанными или металическими чахлами (фиг, № 27).

Фиг. № 46 представляетъ безопасный двухъ-колесный велосипедъ для двухъ сѣдоковъ (тэндемъ); переднее сѣдло и рама могутъ быть приспособлены и для дамы, заднія для мужчины. Тэндемъ обладаетъ очень значительною скоростью. Послѣднее время начали появляться двухъ-колесные и трехъ-колесные велосипеды, приводимые въ движеніе кромѣ ногъ еще руками, дѣйствуя на особые рычаги, они отличаются большою скоростью, но сложны по устройству. Фиг. № 45 представляетъ трехъ-колесный велосипедъ. Эти велосипеды вполнѣ устойчивы, но требуютъ широкихъ дорогъ и имѣютъ значительно меньшую скорость.

2875. **При выборѣ велосипеда** мы можемъ лишь рекомендовать обращать вниманіе: 1) на легкость велосипеда: т. е. чтобы онъ вѣсилъ не болѣе 32—35 фунтовъ; 2) чтобы приходился по росту и вѣсу ѣздока; 3) чтобы части велосипеда были пригнаны точно и правильно; 4) ободы лучше имѣть деревянные, такъ какъ при ударѣ они болѣе устойчивы чѣмъ металлическіе; 5) передачу требовать среднюю: 84″ не выше 93″; 6) сѣдло выбирать самое мягкое и наиболѣе пружинистое; 7) педали резиновыя, а не металлическія, такъ какъ послѣднія портятъ обувь; остальное при выборѣ велосипеда не имѣетъ существеннаго значенія. Въ настоящее время при развитіи техники производства велосипедовъ и при существующей конкуренціи разныхъ фирмъ за 75 — 150 рублей можно пріобрѣсти хорошій велосипедъ, который будетъ вполнѣ отвѣчать всѣмъ условіямъ прочности и легкости. Лучшими велосипедами мы считаемъ американскіе велосипеды „Dayton“ *).

2876. **Обученіе ѣзды на велосипедѣ.** Для обученія ѣзды на велосипедѣ есть нѣсколько пріемовъ; мы предлагаемъ нашимъ читателямъ одинъ изъ простѣйшихъ и легчайшихъ способовъ. Учить ѣздить на велосипедѣ необходимо на широкой площадкѣ; на узкихъ дорогахъ ученье не ведетъ къ быстрымъ результатамъ. Обучающійся садится на велосипедъ слѣдующимъ образомъ: берется обѣими руками за руль, разставляя ноги такъ, чтобы заднее колесо приходилось бы между ногами, (обучающій придерживаетъ велосипедъ за середину руля), потомъ обучающійся ставитъ лѣвую ногу носкомъ на подножку задняго колеса, стараясь при этомъ каблукъ сапога отвести въ лѣвую сторону (чтобы при оплошности не попасть каблукомъ въ спицы колеса), далѣе приподнявъ тѣло съ помощью выпрямленной лѣвой ноги и упирающихся на ручки руля рукъ, велосипедистъ садится на сѣдло и одновременно правую ногу ставитъ на педаль (которая должна быть предварительно поставлена на высотѣ); въ этотъ моментъ обучающій берется лѣвой рукой за лѣвую ручку руля, а правой за подсѣдельный крючекъ велосипеда и приглашаетъ велосипедиста, перенесшаго лѣвую ногу тоже на педаль, нажимать на педали для движенія. Во время движенія велосипеда обучающійся учится держать равновѣсіе, памятуя слѣдующее: 1) если велосипедъ будетъ клониться въ лѣвую сторону, то слѣдуетъ немного руль повертывать тоже въ лѣвую сторону и нажимать сильнѣе лѣвую педаль, то-же и при уклоненіи на правую сторону; 2) стараться работать ногами равномѣрно и корпусомъ не ворочаться въ разныя стороны, а составлять такъ сказать съ велосипедомъ одно цѣлое, т. е. педали держать, не упуская ихъ и все сильнѣе и сильнѣе нажимать на нихъ, 3) тихая ѣзда при обученіи не можетъ быть полезна, такъ какъ весь секретъ равновѣсія на велосипедѣ заключается въ быстромъ стремленіи впередъ. Обучающій долженъ, первое время, поддерживать учащагося за сѣдло и бѣжать вмѣстѣ съ велосипедомъ нѣ которое время, потомъ совсѣмъ отнять руку и бѣжать рядомъ, дѣлая видъ, что держитъ.

Когда велосипедистъ научится держаться на велосипедѣ при движеніи, его можно обучить д ѣ л а т ь п о в о р о т ы, при чемъ надо сообщить, что для поворота, предположимъ, влѣво, слѣдуетъ руль тихо поворачивать въ лѣвую сторону и сильнѣе нажимать на лѣвую педаль; корпусъ не клонить въ противоположную сторону, а повинуясь наклону велосипеда и составляя съ машиной одно цѣлое, наклонять въ ту-же сторону, куда клонится велосипедъ.

Обучившись поворотамъ, велосипедистъ долженъ научиться с а д и т ь с я н а в е л о с и п е д ъ безъ посторонней помощи. Для этого слѣдуетъ сначала привести правую педаль въ такое положеніе, чтобы при нѣкоторомъ оборотѣ колеса, педаль была-бы на высшей точкѣ подъема (т. е. чтобы въ моментъ посадки на сѣдло, правая нога могла-бы немедленно нажать на педаль и, слѣдовательно, продолжать движеніе велосипеда); когда это сдѣлано, обучающійся берется двумя руками за ручки руля, ставитъ лѣвую ногу на подножку и, сдѣлавъ нѣсколько толчковъ объ землю правой ногой, даетъ движеніе машинѣ, на ходу выпрямляется, садится на сѣдло, заноситъ правую ногу на педаль, нажимаетъ ее, и, овладѣвъ движеніемъ и равновѣсіемъ, ловитъ лѣвой ногой другую педаль.

2877. **Польза и вредъ велосипедной ѣзды.** Перечитывая обширную литературу по велосипедному спорту, развившемуся за послѣднее время до чрезвычайныхъ размѣровъ, благодаря усовершенствованію велосипеда, изобрѣтенію пневматическихъ шинъ, движенія на шарикахъ и т. п., сдѣлавшихъ ѣзду на велосипедѣ однимъ изъ пріятнѣйшихъ физическихъ упражненій, мы можемъ сказать о велосипедномъ спортѣ слѣдующее:

1) Во время физическихъ упражненій легкія дышатъ усиленно; поэтому всякое физическое упражненіе въ закрытомъ помѣщеніи, гдѣ трудно, почти невозможно избѣжать пыли, нельзя считать особенно полезнымъ; усиленно дышащимъ легкимъ необходимъ чистый, не пыльный воздухъ. Вотъ почему велосипедная ѣзда, происходящая большею частью на чистомъ воздухѣ, должна быть причислена къ полезнымъ упражненіямъ.

2) Всякое физическое упражненіе должно прежде всего доставлять удовольствіе,

*) Продаются исключ. въ Торг. домѣ „Побѣда“ (Спб., Мойка, 61).

Что ѣзда на велосипедѣ доставляетъ громадное удовольствіе, въ этомъ убѣдится всякій, кто ѣздитъ на велосипедѣ; прибавимъ только, что чѣмъ большее время ѣздишь на велосипедѣ, тѣмъ большее удовольствіе испытываешь при ѣздѣ.

3 Несомнѣнно, что ѣзда на велосипедѣ должна быть причислена къ числу физическихъ упражненій, не требующихъ значительной работы мозга, и потому рекомендуется лицамъ, мозгъ коихъ переутомленъ умственнымъ трудомъ.

4) Главная польза всѣхъ физическихъ упражненій состоитъ не въ отдѣльномъ развитіи одной какой нибудь группы мышцъ, а въ общемъ дѣйствіи ихъ на питаніе организма. Во время ѣзды на велосипедѣ работаютъ преимущественно мышцы ногъ и живота, работаетъ слѣдовательно бо́льшая часть мышцъ. Кромѣ того, работаютъ также мышцы туловища и рукъ и работаютъ гораздо болѣе, чѣмъ думаютъ тѣ, которые не ѣздили на велосипедѣ; работа для рукъ сравнительно небольшая, но во всякомъ случаѣ больше, чѣмъ при ходьбѣ. Такимъ образомъ мы видимъ, что при ѣздѣ на велосипедѣ работаетъ одновременно большое количество мышцъ; получается, слѣдовательно прежде всего общее дѣйствіе, тѣло разогрѣвается, дѣятельность сердца учащается и усиливается, кровообращеніе улучшается, и послѣ ѣзды во всемъ тѣлѣ остается пріятное чувство легкой усталости.

5) Велосипедную ѣзду нужно считать особенно полезнымъ упражненіемъ, такъ какъ она способствуетъ развитію груди, дыхательныхъ мышцъ и развитію легкихъ. Своеобразная посадка велосипедиста съ небольшимъ наклономъ впередъ и опираніемъ обѣими руками на рукоятки руля, не только не стѣсняетъ дыханія, а напротивъ, облегчаетъ его, къ тому еще при такой посадкѣ передается часть тяжести тѣла на переднее колесо и тѣмъ нѣсколько облегчается работа ногъ; конечно, не слѣдуетъ на велосипедѣ сгибаться въ дугу, какъ это практикуется гонщиками.

6) Велосипедная ѣзда несомнѣнно развиваетъ ловкость, такъ какъ необходимость удерживать постоянно равновѣсіе тѣла, конечно, способствуетъ этому.

Итакъ мы видѣли, что велосипедная ѣзда удовлетворяетъ всѣмъ требованіямъ, которыя ставитъ наука и опытъ къ полезному физическому упражненію. Вотъ почему, несмотря на всѣ протесты противниковъ велосипедной ѣзды, велосипедъ будетъ распространяться все болѣе и болѣе.

Но въ совершенствѣ велосипеда кроется зачатокъ его главнаго вреда. Дѣло въ томъ, что ничѣмъ нельзя такъ увлечься, какъ ѣздой на велосипедѣ, ни при какомъ другомъ физическомъ упражненіи невозможно такъ легко, такъ незамѣтно переутомить сердце. Велосипедиста какъ будто кто-то подгоняетъ ѣхать все быстрѣе и быстрѣе; тутъ играетъ роль и легкость движенія, и пріятное чувство при быстромъ движеніи, и желаніе проѣхать такое-то разстояніе въ столько-то времени, нерѣдко нежеланіе отстать отъ товарищей, или же не опоздать куда нибудь, пріѣхать домой до наступленія темноты или до дождя, забывается опасность, подъ вліяніемъ возбужденія появляется временный приливъ силъ, велосипедистъ ѣдетъ все быстрѣе, быстрѣе, несмотря даже на вѣтеръ, беретъ большіе подъемы, не замѣчаетъ сердцебіенія, гонитъ свою машину безъ устали, безъ передышки и — смотришь, сердце переутомилось; вотъ почему такое весьма и весьма полезное физическое упражненіе очень легко можетъ сдѣлаться самымъ опаснымъ, вотъ почему только разумное пользованіе велосипедомъ приноситъ пользу, и только при соблюденіи слѣдующихъ предосторожностей это физическое упражненіе является весьма полезнымъ:

1) Никогда не ѣздить на велосипедѣ очень быстро; 12—20 верстъ въ часъ можно считать за предѣльную норму.

2) Никогда не слѣдуетъ ѣздить очень продолжительное время, не дѣлая перерывовъ.

3) По возможности избѣгать ѣзды противъ сильнаго вѣтра.

4) Избѣгать по возможности большихъ подъемовъ въ гору; начинающимъ и слабымъ можно рекомендовать слѣзать съ велосипеда и вести его въ гору.

5) Главнымъ же образомъ, чуть появится сердцебіеніе или замираніе сердца, сейчасъ же слѣдуетъ замедлить ходъ или совсѣмъ сойти съ велосипеда.

6) Дѣтямъ лучше не позволять ѣздить на велосипедѣ, такъ какъ дѣти не знаютъ мѣры увлеченіямъ; если же кто нибудь и рѣшится позволить ребенку велосипедную ѣзду, то всегда въ сопровожденіи взрослыхъ.

Не рекомендуется велосипедная ѣзда лицамъ, у которыхъ существуетъ или существовали воспалительные или другіе болѣзненные процессы въ мочеполовой системѣ, лицамъ у которыхъ существуютъ болѣзни мышцъ и сочлененій нижнихъ конечностей или хроническія воспаленія почекъ. Какъ послѣдствіе неумѣренной велосипедной ѣзды, нѣкоторые врачи наблюдали кровоподтеки, нечувствительность промежности, подвижную почку, воспаленія уретры, воспаленіе предстательной железы, тенезмы мочевого пузыря, раздраженіе спинного мозга, опущеніе матки и т. п.

Съ другой стороны мы знаемъ, что велосипедная ѣзда дѣйствуетъ весьма благотворно на многія болѣзни, такъ напримѣръ, не подлежитъ сомнѣнію благотворное вліяніе велосипедной ѣзды на венозные застои, на нервную систему, при всѣхъ болѣзняхъ обмѣна веществъ, при подагрѣ, при ожирѣніи, при сахарномъ мочеизнуреніи, при плохомъ питаніи, при малокровіи, хлорозѣ.

2878. **Костюмъ велосипедиста**. Лучшій костюмъ для ѣзды на велосипедѣ изъ мягкой шерсти: шерстяная блуза или фуфайка, свободно облегающая тѣло. Она не стѣсняетъ груди при дыханіи и не мѣшаетъ движенію рукъ. Брюки, которые непремѣнно должны покрывать и колѣна, лучше всего имѣть изъ мягкой шерсти. Шапка должна быть легкая съ дырочками для винтиляціи. Обувь изъ обыкновенной кожи съ толстой подошвой, но легкая.

2879. **Уходъ за велосипедомъ**. Хорошее состояніе велосипеда заключается въ прямой зависимости отъ умѣлаго обращенія съ нимъ. Велосипедъ при ѣздѣ не долженъ издавать никакого шума, а потому при появленіи его надо доискаться причины, которая обыкновенно кроется въ неправильной регулировкѣ цѣпи, трущихся частяхъ или въ недостаткѣ масла. По возможности слѣдуетъ избѣгать разборки машины или поручать чистку или поправку мастеру. Наружную чистку слѣдуетъ производить каждый разъ по окончаніи прогулки; чистить можно керосиномъ, стараясь не попадать на резиновыя части велосипеда, трущіяся части слѣдуетъ смазывать минеральнымъ масломъ. Цѣпь для чистки снимается и опускается въ керосинъ и промывается, затѣмъ ее слѣдуетъ обильно смазать масломъ и вытереть тряпкой до суха. Полезно цѣпь протирать графитной мазью, т. е. саломъ смѣшаннымъ съ графитомъ (въ порошкѣ).

2880. **Сохраненіе велосипеда**. Сохранять велосипедъ лучше въ прохладномъ мѣстѣ. На зимнее время очень полезно подвѣшивать машину къ потолку въ комнатѣ, которая меньше протапливается, такъ какъ резина отъ теплоты сильно портится ,сохнетъ и трескается. Эластичность внутренней трубки шинъ сохраняется, если шины держать туго накаченные воздухомъ, для чего слѣдуетъ время отъ времени подкачивать воздухъ въ шину во время зимняго бездѣйствія.

2881. **Ремонтъ велосипеда**. При поломкѣ или порчѣ велосипеда рекомендуется обращаться въ мастерскія и отнюдь не разбирать и пробовать чистить металлическія части самому. Починка допушей камеры или треснувшей верхней покрышки калоши, т. е. наружной шины, заключается въ накладываніи на образовавшуюся дырочку куска резины съ помощью особаго клея. Для обнаруженія мелкихъ, не видныхъ для глазъ, дырочекъ въ камерѣ существуетъ слѣдующій пріемъ:

камеру снимаютъ съ колеса и опускаютъ въ воду такъ, чтобы по возможности она была бы вся въ водѣ; потомъ начинаютъ подкачивать въ нее воздухъ, изъ тѣхъ мѣстъ, гдѣ прорвалась камера и образовалась дырочка, начнетъ выходить воздухъ и подъ водой начнутъ появляться пузырьки. Просмотрѣвъ такимъ образомъ всю камеру, слѣдуетъ обчертить замѣченные пункты и, обтеревъ, заклеить резиной. Мелкіе изъяны въ калошѣ не принимаютъ въ разсчетъ—вредны лишь тѣ прорывы, которые обнаруживаютъ камеру и могутъ повести къ разрыву этой послѣдней, поэтому слѣдуетъ всегда внимательно просматривать шины передъ отправленіемъ въ путь.

Автомобиль.

Безусловно ѣзда на автомобилѣ современемъ займетъ одно изъ видныхъ мѣстъ въ исторіи быстрыхъ сообщеній; съ каждымъ годомъ въ Европѣ увеличивается число лицъ, мчащихся съ невѣроятною быстротой на автомобиляхъ, мотоциклахъ, моторахъ и т. п., съ каждымъ выходомъ прейскурантовъ разныхъ фабрикъ, работающихъ автомобили, можно наблюдать все новыя и новыя усовершенствованія въ этомъ дѣлѣ.

Двигательная сила въ моторахъ самая разнообразная: паръ, бензинъ, керосинъ и электричество одинаково испытывается и примѣняется какъ сила, нужная для вращенія колесъ моторовъ.

Въ настоящее время автомобиль—дорогая игрушка и доступенъ лишь людямъ съ солидными средствами. Несомнѣнно, что съ увеличеніемъ спроса на нихъ, съ развитіемъ техники производства при уменьшеніи цѣны, автомобиль станетъ достояніемъ лицъ наравнѣ съ велосипедомъ въ смыслѣ лишь способа сокращенія разстояній, но не какъ физическое упражненіе. Такъ что, хотя мы и упомянули объ автомобилѣ въ отдѣлѣ спорта, но должны оговориться, что дѣлается это лишь для полности очерка и отнюдь не рекомендуется для развитія мускуловъ и исправленія здоровья. Напротивъ, мы должны сказать, что страшная скорость, которую можетъ развить автомобиль при современной фабрикаціи, зачастую ведетъ къ непріятнымъ послѣдствіямъ и даже прямо ко вреду для здоровья.

Газеты наполнены перечисленіями разныхъ несчастныхъ случаевъ отъ ѣзды на автомобиляхъ; не проходитъ недѣли, чтобы не услышать о столкновеніяхъ автомобиля съ другимъ или чего нибудь въ этомъ родѣ.

Въ Россіи этотъ способъ передвиженія тоже входитъ въ моду.

Въ настоящее время указать на фирму, изготовляющую автомобили, удовлетворяющіе требованіямъ къ нимъ предъявляемымъ, рѣшительно невозможно. Лицамъ, желающимъ пріобрѣсти тотъ или другой автомобиль, мы можемъ лишь рекомендовать обойти существующіе магазины и разсмотрѣвъ разныя системы, пріобрѣсти подходящій себѣ моторъ; при чемъ прежде чѣмъ рисковать кататься на немъ по городу, необходимо хорошенько обучиться загородомъ управлять машиной, дѣлая повороты, подъемы, спуски, моментательныя остановки и т. п.

Гребной спортъ.

Въ Россіи, при ея значительныхъ водныхъ пространствахъ, съ незапамятныхъ временъ существуетъ способъ передвиженія на лодкахъ при посредствѣ веселъ и парусовъ. При плаваніи на веслахъ требуется много мускульной работы.

Едва ли кто станетъ отрицать пользу физической работы при греблѣ на лодкахъ.

Совершать прогулки на веслахъ чрезвычайно пріятно въ тихую погоду. Грести слѣдуетъ спокойно, не торопясь и такъ чтобы не пропадала напрасно сила, затраченная на ударъ веслами по водѣ; весла въ воду опускаются своими лопастями неглубоко и въ перпендикулярномъ къ поверхности положеніи. Забрасывая

ихъ немного впередъ надъ водой, причемъ корпусъ подается тоже нѣсколько впередъ, потомъ пригибая руки къ себѣ и откланяясь назадъ всѣмъ корпусомъ, мы даемъ главный толчекъ лодкѣ и тѣмъ развиваемъ инерцію движенія ея.

Удары веслами по водѣ не слѣдуетъ дѣлать часто, чтобы не утомить себя и воспользоваться силой инерціи, которая на водѣ значительна, даже при движеніи лодки противъ теченія.

Различаютъ нѣсколько способовъ гребли простой, морской и яхтъ-клубской; мы не будемъ распространяться объ этихъ способахъ или выяснять ихъ примѣнимость въ томъ или другомъ случаѣ, такъ какъ какой бы способъ не примѣнялся, всѣ одинаковы полезны, и мы смѣло можемъ рекомендовать лѣтомъ развивать свои мускулы греблей на лодкахъ, байдаркахъ, яликахъ, гичкахъ и т. п. разныхъ типахъ весельныхъ судахъ.

2882. **Дѣтямъ** этотъ спортъ необходимъ, такъ какъ пріучаетъ ихъ не бояться воды, доставляетъ имъ много удовольствія, но, конечно, дѣтей отпускать на лодки можно лишь со взрослыми.

2883. **Дѣвушкамъ и женщинамъ** тоже мы усиленно рекомендуетъ гребной спортъ, какъ здоровое и полезное для развитія грудной клѣтки занятіе, при чемъ должны прибавить, что въ корсетѣ работать веслами не только неудобно, но и вредно.

2884. **Костюмъ гребца.** Фланелевыя или шерстяныя рубашки съ кушакомъ, фасономъ напоминающія матросскія голландки, барретъ или матросская шапка совершенно подходитъ въ данномъ случаѣ и соотвѣтствуетъ морскому спорту.

Парусный спортъ.

Кромѣ пользы отъ прогулокъ подъ парусами на водѣ, а отъ мускульной работы при управленіи парусами вообще для здоровья, занятіе мореходствомъ имѣетъ большое воспитательное значеніе, развивая въ человѣкѣ бодрость и умѣнье быстро сообразоваться со всякими случайностями, пріучая его мириться съ разными мелкими неудобствами и, будучи осторожнымъ, въ то же время смѣло встрѣчать всякую опасность, не теряя присутствія духа.

Въ обществѣ между прочимъ весьма распространено мнѣніе, что прогулки подъ парусами опасны, а изрѣдка появляющіяся въ газетахъ извѣстія объ аваріяхъ или даже гибели людей изъ-за неумѣлаго обращенія съ парусами, яко-бы подтверждаютъ это мнѣніе. На самомъ дѣлѣ, что касается до случайностей вродѣ внезапныхъ порывовъ вѣтра (шкваловъ), служащихъ причиной аварій, то въ нашемъ сѣверномъ климатѣ ихъ можно всегда предвидѣть и сообразно сему принять мѣры предосторожности. Статистика наглядно доказываетъ намъ, что большинство несчастныхъ случаевъ въ парусномъ спортѣ происходитъ: во-первыхъ отъ неумѣнья управлять парусами и во-вторыхъ отъ качествъ судна т. е. отъ его способности дѣлать быстрые повороты, и круто идти къ вѣтру.

2885. **Покупка яхты.** 1) Для плаванія на морѣ, слѣдовательно для экскурсій на нѣсколько дней, можно посовѣтовать судно съ постояннымъ килемъ и низко помѣщаемымъ балластомъ, по крайней мѣрѣ не менѣе 10 тоннъ вмѣстимости, съ тендерскимъ, іольскимъ или шхунскимъ вооруженіемъ (см. рисунки).

2) Для побережья или взморья можно покупать суда какой угодно величины, безразлично съ какимъ килемъ, постояннымъ или выдвижнымъ.

3) Для озеръ, особенно съ мелкими берегами можно посовѣтовать пріобрѣтать яхту съ выдвижнымъ килемъ и достаточнымъ количествомъ балласта.

4) Для плаванія по узкимъ рѣкамъ умѣстенъ ботикъ съ выдвижнымъ килемъ, длиною около 25 футовъ, съ возможно болѣе легкимъ вооруженіемъ: кэтъ или шлюпъ (см. рисунки).

2886. **Осмотръ яхты.** При покупкѣ яхты слѣдуетъ держаться слѣдующихъ правилъ: — 1) чтобы для осмотра яхта была

вытащена на берегъ или на стапель (деревянный особый помостъ на берегу, на которомъ строится или ставится на зиму судно) 2)—необходимо присутствіе свѣдующаго лица.

3) Снаружи слѣдуетъ обращать вниманіе на обшивку около ватеръ-линіи (линія пересѣченія поверхности судна съ горизонтальною плоскостью воды), нѣтъ ли какихъ нибудь недостатковъ: загнившихъ пазовъ и т. п., иногда чрезвычайно искусно замаскированныхъ деревомъ или замазкой. Затѣмъ слѣдуетъ осмотрѣть металлическія части: рулевыя петли и крючки, мѣдную обшивку (если есть), выдвижной киль; послѣ осмотра подводной части обращаютъ вниманіе на плотность пазовъ и ихъ конопатку надводной обшивки яхты. Послѣ этого надо осмотрѣть палубу; отъ сильнаго давленія парусовъ часто расходятся доски около мачты.

4) Внутри первымъ дѣломъ должно осмотрѣть пространство надъ килемъ Кильсонъ (брусъ, который кладется внутри судна на шпангауты поверхъ киля; шпангауты—ребры судоваго остова), въ особенности углы стычки нужно просмотрѣть наиболѣе тщательно.

5) Вооруженіе яхты, паруса, мачты и снасти тоже требуютъ внимательнаго осмотра ихъ прочности и цѣлости.

2887. **Вооруженіе яхтъ**. Вооруженіе бываетъ различное и каждое имѣетъ свое названіе. Деревья, служащія для вооруженія какъ-то: мачты, бушпритъ, реи и т. п. носятъ общее названіе рангоутъ. Снасти, служащія для поддержки и соединенія рангоута, для прикрѣпленія парусовъ, управленія ими и т. п. носятъ общее названіе такелажа и раздѣляются на бѣгучій и на стоячій такелажъ.

Бѣгучій такелажъ—для подъема и опусканія и управленія парусовъ, стоячій—для удержанія частей рангоута въ постоянномъ видѣ. Паруса носятъ соотвѣтствующія своимъ размѣщеніямъ названія и служатъ для управленія движенія.

Отдѣльныя рангоутныя части, если состоятъ по всей длинѣ и толщинѣ изъ одного дерева, называются однодеревками, иначе бываютъ составныя.

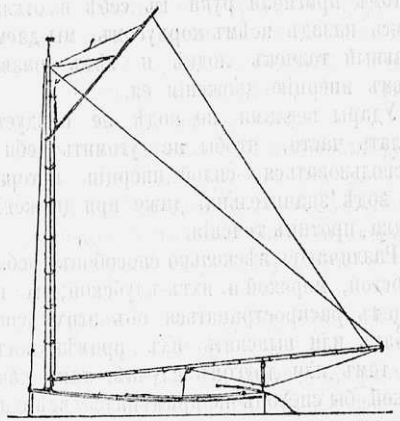


Рис. 413. Вооруженіе Кэтъ (ботикъ).

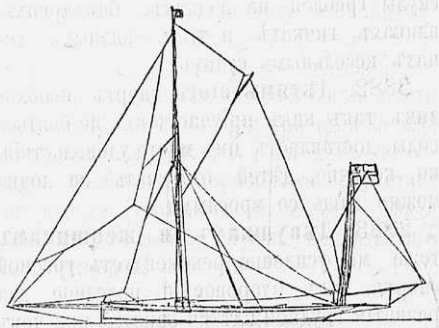


Рис. 414. Вооруженіе Іола (т. наз. плимутское).

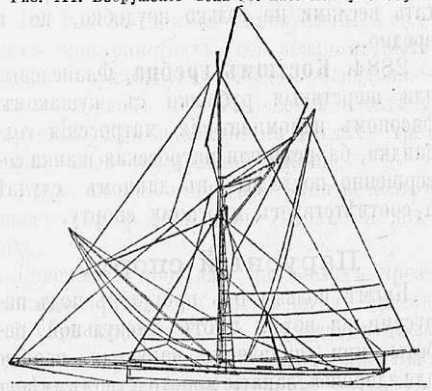


Рис. 415. Вооруженіе Тендера.

Нижняя часть мачты и стеньги называются шпоролъ, верхняя часть носитъ

названіе топа. Оконечности прочихъ рангоутныхъ деревъ называются—нока-ми. Прочія рангоутныя деревья носятъ слѣдующія названія: рей—дерево подвѣшенное къ мачтѣ за середину и служащее для привязыванія къ нему паруса, при прямыхъ парусахъ; стеньга—продолженіе мачты; бушпритъ—дерево, выдвинутое за бортъ въ носу судна горизонтально или подъ нѣкоторымъ угломъ; продолженіе бушприта называется утлегаремъ; гафель—дерево, служащее для привязыванія верхней части паруса при косыхъ парусахъ, и расположенное подъ нѣкоторымъ угломъ; гикъ—горизонтальное рангоутное дерево сзади мачты служитъ для прикрѣпленія нижней части паруса.

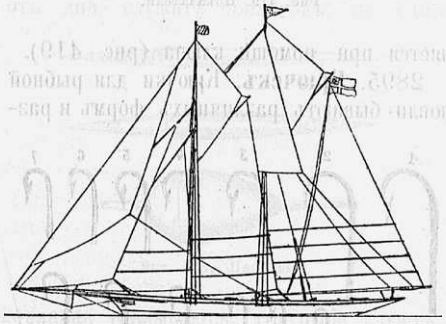


Рис. 416. Вооруженіе шкуны

Такелажъ бываетъ веревочный и металлическій. Общее названіе веревокъ — тросъ. Тросъ основанный, т. е. продернутый на свое мѣсто, носитъ названіе снасти; при этомъ тотъ конецъ его, который прикрѣпленъ къ чему нибудь неподвижно, называется кореннымъ, а противоположный, на который дѣйствуетъ рабочая сила, — ходовымъ. Всякая свободная снасть небольшой длины называется концомъ. Чтобы дать читателямъ нѣкоторое понятіе о парусахъ, мы опишемъ яхту-шкуну.

2889. **Яхта - шкуна** (рис. 416) имѣетъ двѣ мачты приблизительно одинаковой высоты, изъ которыхъ задняя называется гротъ, передняя фокъ-мачтой. На обѣихъ поднимаются по гафельному парусу, носящему соотвѣтственно мачтамъ названія грота или фока и по треугольному или четыреугольному топселю. Носовой рангоутъ на маленькихъ шкунахъ состоитъ изъ бугшприта. Кромѣ вышеупомянутыхъ двухъ гафельныхъ парусовъ и соотвѣтственныхъ топселей, шкуна имѣетъ еще 4 переднихъ паруса: стаксель, кливеръ, бомъ-кливеръ и кливеръ-топсель (летучій кливеръ). Изъ вспомогательныхъ парусовъ еще прибавляются: гротъ-стеньги, стаксель, брифокъ и нѣсколько балуновъ.

Перечисливъ вкратцѣ названія нѣкоторыхъ частей вооруженія яхтъ, мы можемъ рекомендовать своимъ читателямъ для болѣе полнаго ознакомленія съ мореходнымъ дѣломъ на практикѣ, покататься на яхтѣ подъ руководствомъ опытнаго лица и уяснить себѣ пріемы управленія и остальныя детали этого сложнаго, но интереснаго дѣла.

Рыбная ловля.

2890. **Удочка** *). Обыкновенная удочка состоитъ изъ удилища и шнурка, къ которому привязывается крючекъ.

2891. **Удилище**. Для простого удилища годенъ гибкій прутъ отъ 4 до 6 аршинъ длиною. Чтобы оправдать свое назначеніе, удилище должно быть достаточно длинно и легко, чтобы не утомлять рыболова (при частыхъ закидываніяхъ), затѣмъ—прямо и гибко, чѣмъ достигается удочная подсѣчка рыбы, и, наконецъ,—упруго и крѣпко: послѣднее необходимо, чтобы порывистыя движенія пойманной рыбы не порвали лесы. Для удилища можно брать сосну, орѣшникъ, березу, можжевельникъ и рябину. Для наибольшей гибкости прутъ старательно очищаютъ отъ коры и слегка нагрѣваютъ на огнѣ и натираютъ шерстяной тряпочкой, пропитанной льнянымъ масломъ.

*) Рыболовныя принадлежности считаются лучшими англійской фабрики Алькокъ и К° которыя можно получить у С. И. Дойникова (Спб. Невскій пр., 27—18).

2892. **Составное удилище.** Составное, стычное удилище (рис. 417) имѣетъ то достоинство, что можетъ складываться

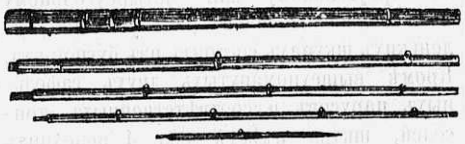


Рис. 417. Составное удилище.

въ форму палки. Главное условіе, которому должны удовлетворять складныя удилища, заключается въ томъ, чтобы колѣнца ихъ были совершенно плотно пригнаны другъ къ другу.

2893. **Леса.** Обыкновенная леса (рис. 418) представляетъ изъ себя опредѣленной длины шнуръ, соединяющій удилище съ крючкомъ. Она дѣлается изъ пеньки, шелка или конскаго волоса.

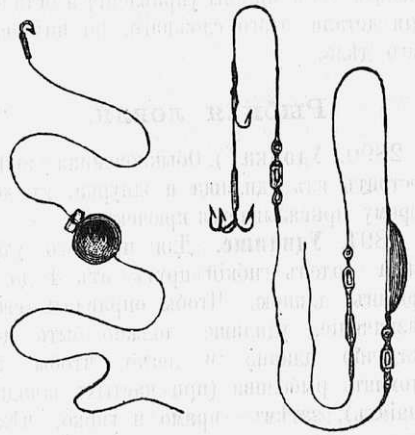


Рис. 418. Обыкновенная леса.

Хорошая леса должна быть тонка, прочна и не должна путаться и гнить. Для предохраненія лесы (пеньковой или шелковой) отъ гніенія и чтобы сдѣлать ее непромокаемой, опускаютъ ее въ составъ, приготовленный изъ равныхъ частей варенаго льняного масла и копаловаго лака, и даютъ ей хорошо пропитаться; послѣ того вытираютъ ее тряпкой и просушиваютъ. Это дѣлается дважды. Для верхней части лесы надводной, употребляется шелкъ или пенька, для подводной—волосъ. Бѣлый цвѣтъ волоса для лесы непригоденъ: свѣтлые цвѣта отпугиваютъ рыбъ; лучшимъ является свѣтло-бурый цвѣтъ.

2894. **Показатель.** Продолженіе лесы составляетъ показатель. Показатель укрѣпляется при помощи ключа (рис. 419).

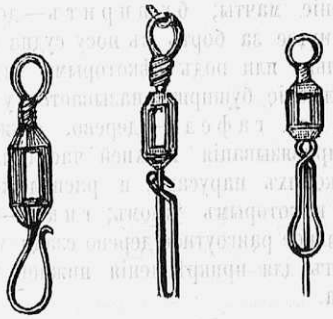


Рис. 419. Показатели.

2895. **Крючекъ.** Крючки для рыбной ловли бываютъ различныхъ формъ и размѣровъ. Хорошій крючекъ долженъ быть стальной и какъ слѣдуетъ закаленъ. Лучшими крючками являются англійскіе.

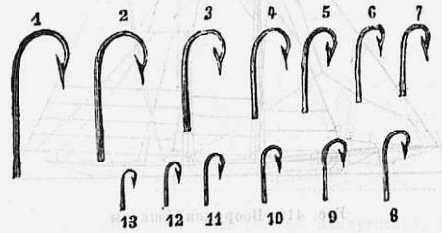


Рис. 420. Крючки для ловли рыбъ.

Рис. 421. Трехлапые крючки.

Крючекъ выбирается сообразно рыбѣ: чѣмъ тоньше крючекъ, тѣмъ онъ удобнѣе для уженія, такъ какъ толстые пугаютъ

рыбу и портятъ насадку. Для крупной и хищной рыбы берутъ крючки на проволокѣ или струнѣ. Употребляются также двухъ или трехлапые крючки (рис. 421 и 422).

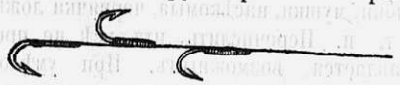


Рис. 422. Крючки для хищной рыбы.

2896. **Грузило** является необходимою частью удочки. Всего чаще грузиломъ служатъ нарѣзанныя дробины и картечины. Грузило служитъ для того, чтобы леса съ крючкомъ сохраняла въ водѣ отвѣсное положеніе.

2897. **Поплавокъ.** Для удержанія крючка въ водѣ на извѣстномъ растояніи отъ дна, служитъ поплавокъ; колебанія

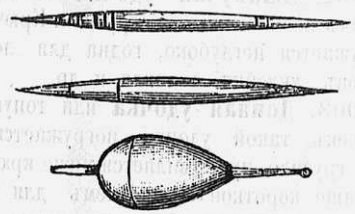


Рис. 423. Поплавки.

поплавка указываютъ, что рыба клюетъ. Поплавки (рис. 423) дѣлаются изъ разныхъ матеріаловъ, но преимущественно изъ пробки; формы поплавковъ также различныя.

2898. **Катушки или моталки** (рис. 424) прикрѣпляются къ концу удилища, ея назначеніе двоякое: съ одной стороны — она несетъ запасъ шнура

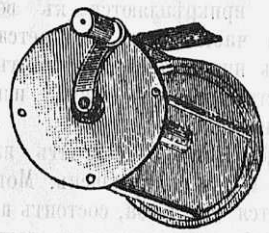


Рис. 424. Катушка.

и даетъ рыболову возможность укорачивать и удлинять разстояніе между крючкомъ и концомъ удилища, сообразно съ требованіями мѣстности, съ другой стороны — она даетъ ему возможность, если порывы засѣченной рыбы угрожаютъ опасностью снасти, сдать ей нѣкоторое количество шнура, которое затѣмъ убирается опять на катушку, какъ только это окажется возможнымъ. Этимъ путемъ нерѣдко удается выудить крупную рыбу, случайно взявшую насадку, предназначенную для мелкой рыбешки. Катушка снабжается ножкою для прикрѣпленія къ удилищу.

2899. **Насадка** бываетъ естественная или искусственная.

1) Земляной червь служитъ хорошей насадкой для форелей и окуней.

2) Навозный червь меньше земляного, но живучѣе и подвижнѣе — прекрасная насадка для рыбъ средней и малой величины.

3) Мухи комнатныя и синія навозныя, Насаживать ихъ надо съ головы. Употребляются для ловли головлей, форелей, ельцовъ; сюда же слѣдуетъ причислить таракановъ, жуковъ, стрекозъ, кузнечиковъ.

4) Опорышъ—личинка мясной мухи—составляетъ незамѣнимую насадку для бѣлой рыбы. Добываніе опорыша состоитъ въ слѣдующемъ: кусокъ мяса или печенки надрѣзываютъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ и вѣшаютъ на солнцѣ, слетающіяся мухи кладутъ въ него яйца. Затѣмъ мясо кладутъ въ горшокъ и закрываютъ крышкой, подсыпая въ него немного пшеничныхъ отрубей. Черезъ нѣсколько дней въ горшкѣ выводятся черви—они годны для насадки тогда, когда въ нихъ исчезаетъ черное пятнышко.

5) Мормышъ, подобіе рачка. Водится въ большомъ количествѣ въ озерахъ, плаваетъ бокомъ, порывистыми движеніями. Ловится рѣшетомъ съ привязанными пучками мочалы, натертой мукой; рѣшето опускается на веревкахъ. Мормышъ, наѣвшись, падаетъ въ рѣшето. Ловятъ его

также на гороховые или ржаные снопы, въ которые онъ забирается. Служитъ хорошей насадкой для окуней. Насаживать его лучше съ головы.

6) Рыбка. Уклейки, пескари, гольцы и почти всѣ небольшія рыбки служатъ насадкой, для ловли щукъ, сомовъ, окуней, щересперовъ и другихъ хищныхъ рыбъ. Насаживать рыбку надо такъ, чтобы она могла прожить наиболѣе долго; на рисункѣ 425 указаны разные способы насадки.

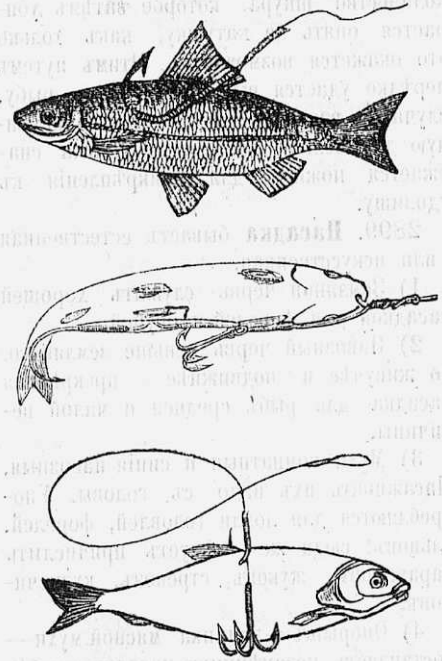


Рис. 425. Естественныя насадки.

7) Раки линючіе служатъ насадкой для всякой крупной рыбы.

8) Куски рыбы тоже служатъ насадкой для ловли крупной рыбы.

9) Зелень съ подводныхъ камней — составляетъ отличную насадку для плотвы.

10) Хлѣбныя зерна, горохъ, шарики мятаго хлѣба, картофель служитъ хорошей приманкой для плотвы, карасей, язей, лещей и ельцовъ. Головли ловятся иногда на кусочки сыра.

2900. **Искусственная насадка** (рис. 426). Сюда относятся искусственныя рыбки, мушки, насѣкомыя, червячки ложки, и т. п. Перечислить ихъ всѣ не представляется возможнымъ. При умѣломъ пользованіи искусственными насадками и приманками, результаты получаются превосходные; въ подтвержденіе этого мы сошлемся на промысловое примѣненіе вида блески такъ называемаго „кормака“ для ловли бѣлорыбицы, равно какъ и разныхъ блесекъ для ловли трески и другихъ морскихъ рыбъ.

2901. **Приманка**. Чтобы привлечь рыбу къ мѣсту уженія, бросаютъ приманку. Приманкой могутъ служить зерна хлѣба, картофель, горохъ, отруби, шарики хлѣба, бобы, рыба, рубленное мясо и т. п. Приманка не должна быть очень обильна.

2902. **Плавучая удочка** снабжена легкимъ поплавкомъ безъ грузила. Крючекъ погружается неглубоко, годна для ловли ельцовъ, уклейки, головля и др.

2903. **Донная удочка** или тонущая. Крючекъ такой удочки погружается на дно; грузило прикрѣпляется ниже крючка; удилище короткое съ остріемъ для втыканія въ берегъ; безъ поплавка; употребляютъ въ быстро текущихъ рѣкахъ.

2904. **Окуневая удочка**. Грузило прикрѣпляется выше крючка. Поплавокъ долженъ сдерживать грузило. Можно накрѣплять нѣсколько крючковъ. Ловятся на нее окуни, караси, ерши, карпы, лещи, язи.

2905. **Сѣти** можно пріобрѣсти въ готовомъ видѣ. Оба края сѣти, верхній и нижній, прикрѣпляются къ веревкамъ. Верхняя часть сѣти снабжается поплавками, къ нижнимъ подвѣшиваютъ грузила. Сѣти ставятъ неподвижно, или ловятъ ими, плывя по теченію.

2906. **Неводъ** состоитъ изъ двухъ частей: мотни и крыльевъ. Мотня, куда скопляется вся рыба, состоитъ изъ мелкой ячеи. Рыба ловится неводомъ такъ же, какъ и сѣтью.

2907. **Мережи** это сѣть изъ толстой пряжи, натянутая на рядъ по-

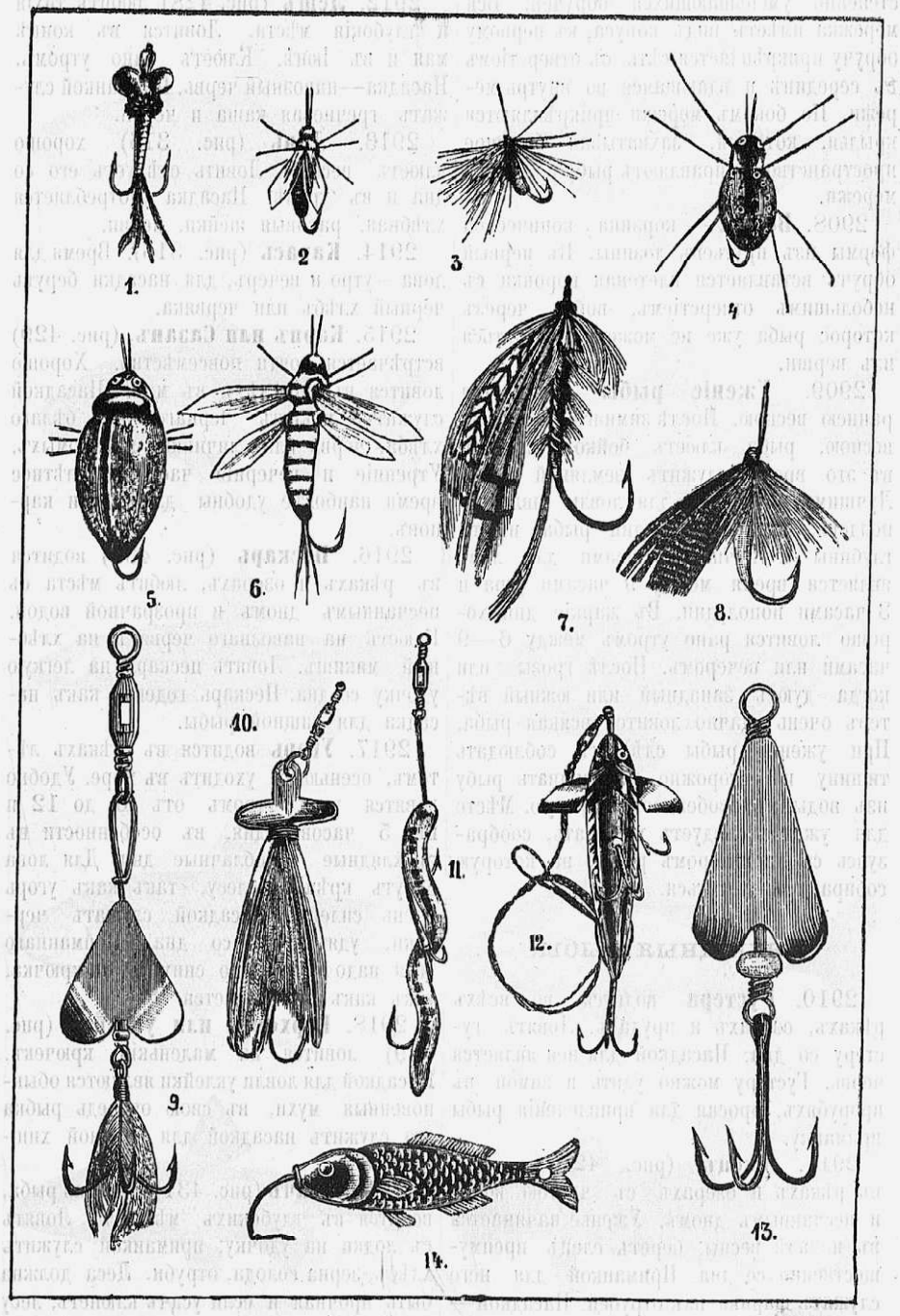


Рис. 426. Образцы искусственныхъ насадокъ и приманокъ для рыбной ловли.

степенно уменьшающихся обручей. Вся мережка имѣетъ видъ конуса, къ первому обручу прикрѣпляется сѣть, съ отверстіемъ въ серединѣ и вдающаяся во внутрь мережи. По бокамъ мережи прикрѣпляются крылья, которыя, захватывая большое пространство, направляютъ рыбу во внутрь мережи.

2908. **Верша** — корзина конической формы изъ прутьевъ лозины. Въ первый обручъ вставляется плетеная воронка съ небольшимъ отверстіемъ, войдя черезъ которое рыба уже не можетъ выбраться изъ верши.

2909. **Уженіе рыбы** начинается раннею весною. Послѣ зимняго голоданія, весною, рыба клюетъ бойко. Насадкой въ это время служитъ земляной червь. Лучшимъ временемъ для ловли является полдень. Въ холодные дни рыба ищетъ глубины и лучшими часами для лова является время между 9 часами утра и 3 часами пополудни. Въ жаркіе дни хорошо ловится рано утромъ между 6—9 часами или вечеромъ. Послѣ грозы или когда дуютъ западный или южный вѣтеръ очень удачно ловится всякая рыба. При уженіи рыбы слѣдуетъ соблюдать тишину и осторожно вытаскивать рыбу изъ воды, въ особеиности крупную. Мѣсто для уженья слѣдуетъ выбирать, сообразуясь съ характеромъ рыбы, на которую собираются охотиться.

Нехищныя рыбы.

2910. **Густера** водится во всѣхъ рѣкахъ, озерахъ и прудахъ. Ловятъ густеру со дна. Насадкой для нея является червь. Густеру можно удить и зимой въ прорубяхъ, бросая для привлеченія рыбы приманку.

2911. **Елецъ** (рис. 427) водится въ рѣкахъ и озерахъ съ чистою водой и песчаннымъ дномъ. Уженье начинается въ началѣ весны; беретъ елецъ преимущественно со дна. Приманкой для него служатъ шарики изъ отрубей. Насадкой—дождевыя черви.

2912. **Лещъ** (рис. 428) любитъ тихія и глубокія мѣста. Ловится въ концѣ мая и въ іюнѣ. Клюетъ рано утромъ. Насадка—навозный червь. Приманкой служатъ гречневая каша и черви.

2913. **Линь** (рис. 316) хорошо клюетъ весною. Ловить слѣдуетъ его со дна и въ травѣ. Насадка употребляется хлѣбная, раковыя шейки, черви.

2914. **Карась** (рис. 315). Время для лова—утро и вечеръ, для насадки берутъ черный хлѣбъ или червяка.

2915. **Карпъ или Сазанъ**, (рис. 429) встрѣчается почти повсемѣстно. Хорошо ловится въ апрѣлѣ и въ маѣ. Насадкой служитъ мякишъ чернаго или бѣлаго хлѣба, червь или личинки насѣкомыхъ. Утренніе и вечерніе часы въ лѣтнее время наиболѣе удобны для ловли карповъ.

2916. **Пескарь** (рис. 430) водится въ рѣкахъ и озерахъ, любитъ мѣста съ песчаннымъ дномъ и прозрачной водой. Клюетъ на навознаго червя и на хлѣбный мякишъ. Ловятъ пескаря на легкую удочку со дна. Пескарь годенъ, какъ насадка для хищной рыбы.

2917. **Угорь** водится въ рѣкахъ лѣтомъ, осенью-же уходитъ въ море. Удобно ловятся угри утромъ отъ 6 до 12 и въ 5 часовъ дня, въ особенности въ прохладные и облачные дни. Для лова берутъ крѣпкую лесу, такъ какъ угорь очень силенъ. Насадкой служатъ червяки, удятъ его со дна. Пойманнаго угря надо осторожно снимать съ крючка, такъ какъ онъ кусается.

2918. **Верховка или уклейка** (рис. 319) ловится на маленькій крючекъ. Насадкой для ловли уклейки являются обыкновенныя мухи, въ свою очередь рыбка эта служитъ насадкой для крупной хищной рыбы.

2919. **Усачъ** (рис. 431)—южная рыба, водится въ глубокихъ мѣстахъ. Ловятъ съ лодки на удочку; приманкой служитъ хлѣбъ, зерна солода, отруби. Леса должна быть прочная и если усачъ клюнетъ, лесу ослабляютъ, что-бы дать усачу уйти на

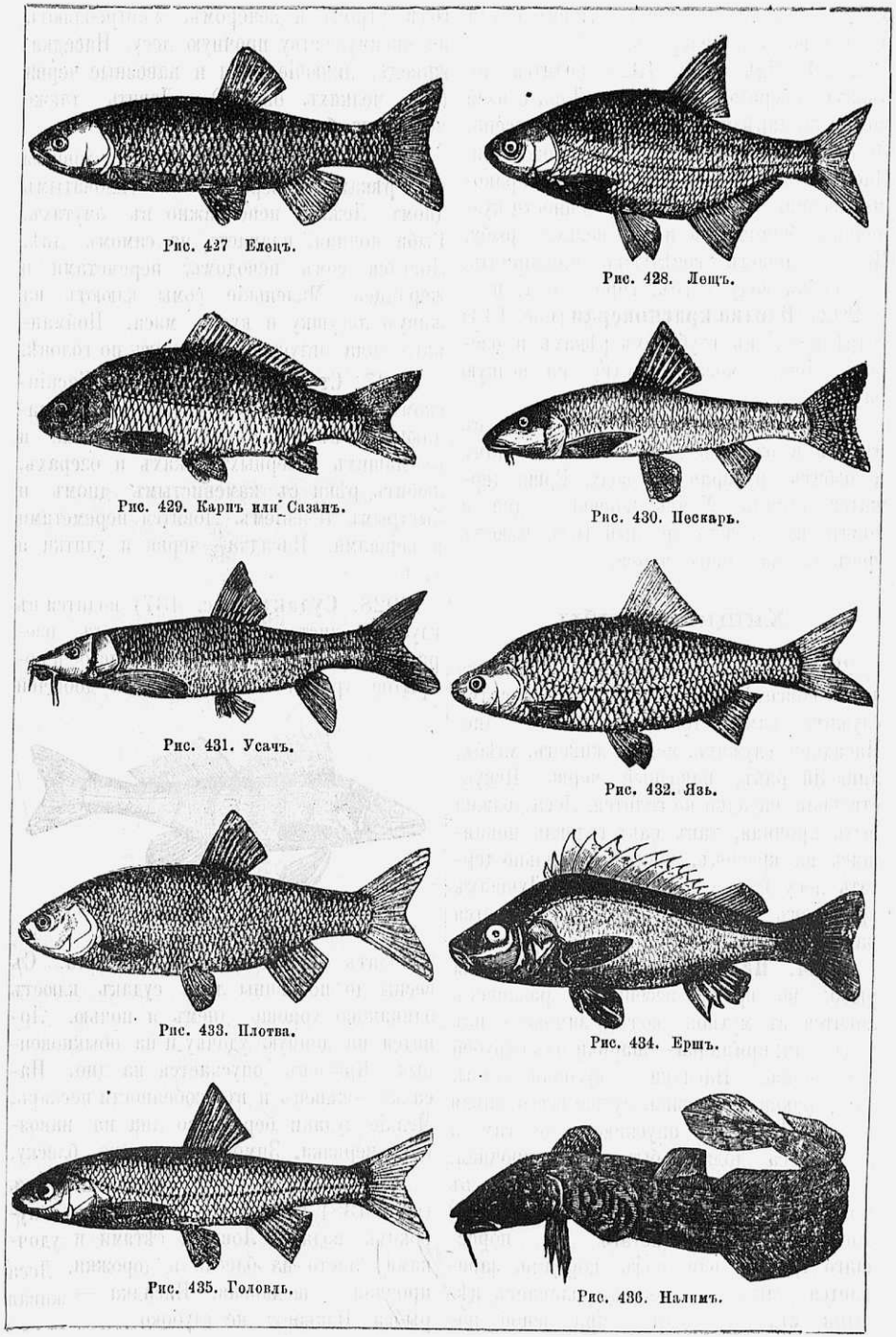


Рис. 427 Елецъ.

Рис. 428. Лещъ.

Рис. 429. Карпъ или Сазанъ.

Рис. 430. Пескарь.

Рис. 431. Усачъ.

Рис. 432. Язь.

Рис. 433. Плотва.

Рис. 434. Ершъ.

Рис. 435. Головль.

Рис. 436. Налимъ.

Рис. 427—436 Нехищныя и хищныя рыбы.

болѣе спокойное теченіе. Ловится эта рыба утромъ и вечеромъ.

2920. **Язь** (рис. 432) водится въ рѣкахъ, озерахъ и прудахъ. Ловить язей можно съ апрѣля вплоть до поздней осени. Весной можно ловить язей мережами. Насадка на язей—хлѣбъ, горохъ, раковыя шейки, черви и въ особенности кузнечики, беретъ язь и на мелкую рыбу. Передъ ловомъ совѣтуютъ прикормить, бросая въ воду хлѣбъ, горохъ и т. п.

2921. **Плотва красноперая** (рис. 433) встрѣчается въ глубокихъ рѣкахъ и озерахъ. Ловить можно плотву на всякую насадку.

2922. **Ершъ** (рис. 434) водится въ рѣкахъ и озерахъ съ песчаннымъ дномъ и любитъ прозрачную воду. Ерши держатся стаями. Удятъ ершей со дна и ловить ихъ можно круглый годъ. Клюетъ ершъ на навознаго червя.

Хищныя рыбы.

2923. **Головль** (рис. 435) водится почти повсемѣстно, излюбленными мѣстами служитъ каменистое и песчанное дно. Насадкой служатъ: мелкій живецъ, хлѣбъ, линючій ракъ, навозный червь. Искусственная насадка не годится. Леса должна быть прочная, такъ какъ головль, попавшись на крючекъ, начинаетъ сильно дергать лесу въ разныя стороны. Лучшимъ временемъ для ловли головлей является разсвѣтъ.

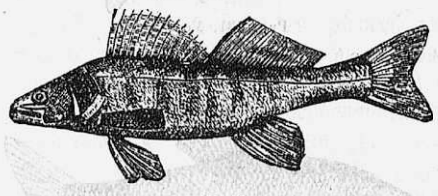
2924. **Налимъ** (рис. 436) ночная рыба; во время весеннихъ разливовъ ловится въ мутной водѣ, зимою — изъ подъ льда; приманка—шарики изъ отрубей или черви. Насадка — кусочки рыбы, части раковъ, лягушки, лучше всего живая рыбка. Крючекъ опускаютъ до самого дна. Леса должна быть очень прочная.

2925. **Окунь** (рис. 320) водится въ чистой водѣ прудовъ, озеръ и рѣкъ, держится болѣе каменистаго дна, поросшаго травой, или подъ корнями, забирается также въ омутѣ, плаваетъ цѣлыми стаями. Ловится при ясной погодѣ утромъ и вечеромъ. Употребляютъ по преимуществу прочную лесу. Насадка: живецъ, линючіе раки и навозные черви (для мелкихъ окуней). Ловить также можно на блески.

2926. **Сомъ** (рис. 321) ловится въ рѣкахъ, озерахъ съ иловатымъ дномъ. Лежитъ неподвижно въ омутахъ. Рыба ночная, плаваетъ на самомъ днѣ. Ловится сомъ неводомъ, переметами и жерлицей. Маленькіе сомы клюютъ на живую лягушку и куски мяса. Пойманаго сома оглушаютъ ударомъ по головѣ.

2927. **Стерлядь** водится въ Каспійскомъ и Черномъ моряхъ и рѣкахъ, впадающихъ въ эти моря, живетъ также и въ нашихъ сѣверныхъ рѣкахъ и озерахъ, любитъ рѣки съ каменистымъ дномъ и быстрымъ теченіемъ. Ловится переметами и вершами. Насадка—черви и улитки и т. п.

2928. **Судакъ** (рис. 437) водится въ глубокой чистой водѣ въ рѣкахъ, озерахъ и моряхъ, любитъ дно каменистое и покрытое травой и корнями; за добычей



ис. 437. Судакъ.

выходитъ на болѣе мелкія мѣста. Съ весны до половины лѣта судакъ клюетъ одинаково хорошо днемъ и ночью. Ловится на донную удочку и на обыкновенныя. Крючекъ опускается на дно. Насадка—живецъ и въ особенности пескарь. Мелкіе судаки берутъ со дна на навознаго червяка. Зимой ловится на блеску.

2929. **Шересперъ или жерихъ** (рис. 438) водится въ быстрыхъ и глубокихъ водахъ. Ловится сѣтями и удочками, часто на блески и дорожки. Леса прочная — шелковая. Насадка — живая рыбка. Плаваетъ не глубоко.

2930. **Щука** (рис. 439) въ Россіи весьма распространенная рыба, водится въ прудахъ, рѣкахъ и озерахъ. Ловится

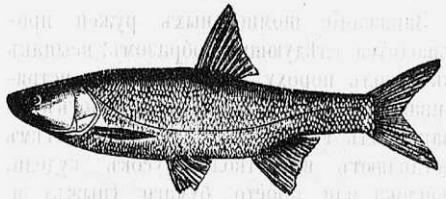


Рис. 438. Шересперъ.

неводами, сѣтями и жерлицами, а также стрѣляютъ дробью изъ ружей. Клюетъ на различной глубинѣ и со дна. Осенью и зимою ловятъ щукъ на блеску.

Рис. 439. Щука.

2931. **Форель или пеструшка** (рис. 318). Насадкой служатъ насѣкомыя и искусственныя рыбки. Клевать форель начинаетъ съ разливомъ рѣкъ; лѣтомъ клюетъ плохо. Для ловли лучшее время утро и вечеръ. Приманивають форель, разбрасывая по водѣ мухъ или другихъ насѣкомыхъ.

Ловля раковъ.

Раки водятся въ чистой проточной водѣ съ песчаннымъ или глинистымъ дномъ. Линяніе происходитъ въ средніе числа іюня. Норы раки дѣлаютъ себѣ въ берегахъ, куда и прячутся на зиму.

Ловятъ раковъ разными способами; самый простѣйшій—сачкомъ. На палку привязываютъ кусокъ сгнившаго мяса и спускаютъ въ воду, не далеко отъ норъ. Раки бросаются на приманку, впиваются въ нее и въ это время палку осторожно приподнимаютъ, а подъ нее подставляютъ сачекъ, куда и стряхиваютъ раковъ. Ловятся раки также и сѣткой на подобіе сачка (рис. 440). Сѣтку опускаютъ къ норамъ раковъ, приставляя основаніе треугольника къ землѣ, затѣмъ поднимаютъ шумъ (бьютъ чѣмъ нибудь по камнямъ), испуганные раки выползаютъ

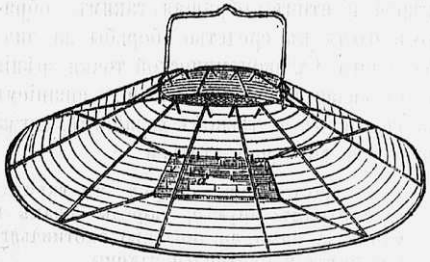


Рис. 440. Сѣтка для ловли раковъ.

изъ норъ и попадаютъ въ сѣтку. Ночью ловятъ раковъ въ прозрачной водѣ, зажигая вѣтку или палку; раки, замѣчая свѣтъ, останавливаются и такимъ образомъ ихъ берутъ руками.

Охота.

2932. **Охота**—это страсть, которой никто не можетъ противустоять, поэтому и сложилась пословица, что „охота пуще неволи“. И правда, что заставляетъ охотника претерпѣвать всякія невзгоды, всевозможныя лишенія, не доѣдать, не досыпать ночей и отдыхать въ болотѣ, дрожа отъ холоду; и нерѣдко результатомъ подобной охоты бываютъ двѣ какихъ нибудь пташки, а иногда и ровно ничего. Такъ неужели изъ жажды добычи ходитъ охотникъ! Нѣтъ, не добыча руководитъ настоящимъ охотникомъ, а чувство наслажденія природой. Кто не любитъ природы, кто не восхищается ею, тотъ не можетъ быть охотникомъ. Для того, чтобы быть охотникомъ, недостаточно желать сдѣлаться имъ, а надо родиться охотникомъ. Вотъ чѣмъ и отличается настоящій охотникъ отъ промышленника. Промышленникъ это человѣкъ, который желаетъ сдѣлаться охотникомъ, для того чтобы зарабатывать деньги, а охотникъ охотится для охоты.

Итакъ, заниматься охотой можно съ различной цѣлью: 1) для промысла—т. е. для использованія продуктовъ охоты,

2) для удовольствія, получаемаго при самомъ производствѣ охоты (любительская охота) и 3) для истребленія вредныхъ звѣрей и птицъ, обращая такимъ образомъ охоту въ средство борьбы за личное благо. Съ экономической точки зрѣнія охота является побочнымъ пользованіемъ въ сельскомъ и лѣсномъ хозяйствѣ, служа иногда и доходной статьей.

Въ настоящемъ очеркѣ мы вкратцѣ разсмотримъ: оружье, породы собакъ и уходъ за ними, организацію охотничьяго хозяйства и охотничьи законы.

2933. **Оружіе.** Каждый изъ видовъ охоты, кромѣ промышленническаго истребленія животныхъ самоловными аппаратами, требуетъ соотвѣтственнаго оружія—огнестрѣльнаго или холоднаго. Въ настоящемъ очеркѣ мы постараемся дать самыя элементарныя свѣдѣнія объ огнестрѣльномъ оружіи, при чемъ не будемъ останавливаться на ружьяхъ фитильныхъ и кремневыхъ, какъ уже повсемѣстно вышедшихъ или выходящихъ изъ употребленія. Современное охотничье оружіе можно раздѣлить по способу заряжанія на двѣ категоріи: 1) ружья заряжающіяся съ дула (шомпольныя) и 2) ружья казнозарядныя. Оба эти вида ружей могутъ имѣть каналъ ствола гладкій (для стрѣльбы дробью и пулей) или со спиральными нарѣзами (для стрѣльбы исключительно пулей).

2934. **Шомпольное ружье** состоитъ изъ слѣдующихъ частей: ствола, приклада (ложи), ударнаго механизма (замка) и шомпола. Стволъ шомпольнаго ружья представляетъ трубку съ цилиндрическимъ каналомъ, стѣнки которой утолщены въ задней (казенной) части. Въ утолщенную стѣнку ствола ввинчивается винтъ (казенникъ) съ брандтрубкой. Искры, получаемыя при разбиваніи куркомъ пистона, одѣтаго на брандтрубку, проникаютъ, по каналу послѣдней, до пороха и воспламеняютъ его.

Ружья кремневыя и фитильныя также относятся къ категоріи шомпольныхъ ружей, но такъ какъ они теперь встрѣчаются рѣдко, то въ настоящее время подъ шомпольнымъ ружьемъ понимается ружье съ вышеописаннымъ способомъ воспламененія заряда.

Заряжаніе шомпольныхъ ружей производится слѣдующимъ образомъ: всыпавъ въ стволъ пороху, ружье немного встряхиваютъ, чтобы порохъ легъ плотнѣе и наполнилъ каналъ брандтрубки; затѣмъ вставляютъ въ стволъ кусокъ кудели, войлока или просто бумаги (пыжъ) и, дославъ его шомполомъ до пороха, раза два—три сильно ударяютъ по немъ шомполомъ-же. Та же манипуляція продѣлывается и съ дробью, но пыжъ здѣсь не прибивается, а лишь догоняется вплотную. (Сильное прибиваніе дроби уменьшаетъ кучность боя). Послѣ всего на брандтрубку надѣвается пистонъ, и ружье готово къ выстрѣлу. При своей простотѣ заряжанія и дешевизнѣ шомпольныя ружья имѣютъ многіе недостатки, къ числу которыхъ относится: 1) долгая процедура заряжанія, 2) невозможность быстро перезарядить и 3) опасность въ обращеніи. Недостатки эти сознаются всѣми охотниками, и послѣдніе обзаводятся теперь ружьями казнозарядными, въ которыхъ зарядъ вводится въ стволъ въ видѣ готоваго къ выстрѣлу патрона.

2935. **Казнозарядныя ружья** выдѣлываются теперь исключительно (кромѣ мелкокалиберныхъ винтовокъ) центральнаго воспламененія, т. е. воспламеняющій пистонъ помѣщается въ центрѣ задней стѣнки патрона. Составныя части центральнаго ружья—стволы, колодка съ затворомъ, замки, ложа и цевье.

2936. **Стволы** дѣлаются изъ дамаска и стали. Въ дамасковыхъ стволахъ часто встрѣчаются непроварки, способствующія образованію раковинъ, но за то они болѣе вязки, чѣмъ стальные, и сильнѣе сопротивляются разрыву. Дамаскъ приготовляется изъ сварки полосъ желѣза и стали, собранныхъ въ пучекъ и скрученныхъ нѣсколько разъ вокругъ оси. Въ зависимости отъ числа этихъ полосъ и отъ степени

скручиванія получается опредѣленный рисунокъ, по которому и опредѣляютъ сортъ дамаска (рис. 441). Изъ многочисленныхъ сортовъ стали можно указать слѣдующіе: Коккериль, Круппа, Сименсъ-Мартини, Витворта и др. Разница между

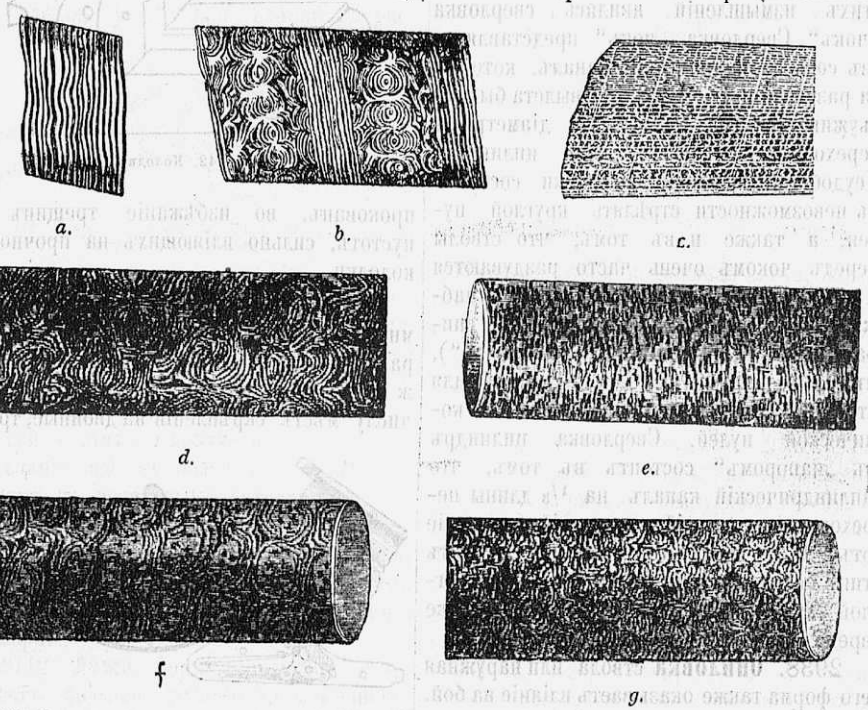


Рис. 441. Дамаски: *a*—ленточный, *b*—смѣшанный, *c*—бельгійскій трехполосный, *d*—кролле-экстра, *e*—бернардъ, *f*—звѣздчатый и *g*—букетный.

этими сортами очень незначительна и сказывается только при громадныхъ (въ десятки и даже сотни тысячъ атмосферъ) давленіяхъ, въ охотничьемъ же оружіи давленіе не достигаетъ и тысячи атмосферъ (600—700). Кромѣ того, при выборѣ матерьяла для стволовъ слѣдуетъ принять во вниманіе, что онъ не оказываетъ существеннаго вліянія на бой. Вліяніе это сказалось бы сильно только въ томъ случаѣ, если бы приходилось выбирать между такими матеріалами какъ каучукъ, стекло и сталь (Бутурлинъ. О ствольномъ матерьялѣ).

2937. **Сверловка.** При высверливаніи стволовъ дробовыхъ ружей всегда строго опредѣляется сортъ гильзъ, которыми изъ него будутъ стрѣлять. Дѣло въ томъ, что, хотя наружные діаметры гильзъ одного калибра одинаковы, внутренніе ихъ діаметры сильно разнятся. Въ задней части ствола высверливается камера (казенникъ, патронникъ) куда помѣщается снаряженная гильза. Между камерой и каналомъ ствола дѣлается болѣе или менѣе рѣзкій переходъ въ видѣ усѣченнаго конуса. Если ружье дѣлается подъ бумажную гильзу, то высота этого конуса дѣлается не свыше четырехъ миллиметровъ (при разсматриваніи на свѣтъ переходъ этотъ представляется рѣзкимъ уступомъ), если же ружье дѣлается подъ мѣдную гильзу, то высота конуса достигаетъ 8 мм. и переходъ кажется пологимъ. Что касается формы самаго канала, то ихъ существуетъ два типа: 1) строгій цилиндръ и 2) каналы съ различными суженіями — „напоры“, „чоки“. Большинство авторитетовъ

въ ружейной техникѣ признаетъ строго цилиндрическій каналъ ствола наиболѣе цѣлесообразнымъ, хотя и трудно достижимымъ. Оружейные мастера, желая увеличить кучность боя своихъ ружей, пустились на разныя хитрости. Вѣнцомъ этихъ измышленій явилась сверловка „чокъ“. Сверловка „чокъ“ представляетъ изъ себя цилиндрическій каналъ, который на разстояніи 1—10 м. отъ вылета быстро съуживается на $^1/_{15}$ — $^1/_{25}$ діаметра и переходитъ въ болѣе узкій цилиндръ. Неудобства чоковой сверловки состоятъ въ невозможности стрѣлять круглой пулей, а также и въ томъ, что стволы передъ чокомъ очень часто раздуваются и свинцуются. Нѣкоторые мастера снабжаютъ чоки нарѣзами, прямыми или спиральными („чокъ-райфль, парадоксъ“), чтобы сдѣлать ихъ пригодными для стрѣльбы спеціально приспособленной конической пулей. Сверловка цилиндръ съ „напоромъ“ состоитъ въ томъ, что цилиндрическій каналъ на $^1/_3$ длины переходитъ въ легкій конической (съуженіе отъ 0,05 м.м. до 0,1 м.м.). Этотъ типъ сверловки допускаетъ стрѣльбу круглой пулей и увеличиваетъ въ то же время кучность дробового выстрѣла.

2938. **Опиловка** ствола или наружная его форма также оказываетъ вліяніе на бой. Дѣло въ томъ, что давленіе газовъ внутри ствола быстро падаетъ отъ казны къ дулу (приблизительно въ 10 разъ), поэтому и стѣнки стволовъ быстро утоньчаются въ этомъ направленіи до $^2/_3$—$^3/_4$ длины, а затѣмъ опять немного утолщаются къ дулу. Благодаря этому утолщенію стѣнки менѣе расширяются при проходѣ снаряда и немного задерживаютъ его; задержка же снаряда вызываетъ увеличеніе давленія, а слѣдовательно, и начальной скорости.

2939. **Колодка** (рис. 442) является второю составною частью казнозаряднаго ружья. Она служитъ для скрѣпленія стволовъ съ ложей и заключаетъ въ себѣ запирающій стволы механизмъ—затворъ. Для изготовленія колодки употребляется вязкій матерьялъ (ковкій чугунъ въ дешевыхъ ружьяхъ, желѣзо и даже дамаскъ въ дорогихъ). Металлъ долженъ быть хорошо

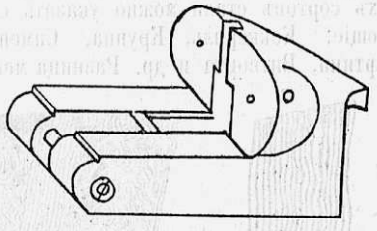


Рис. 442. Колодка.

прокованъ, во избѣжаніе трещинъ и пустотъ, сильно вліяющихъ на прочность колодки.

2940. **Затворы.** Существуетъ довольно много системъ затворовъ. Всѣхъ ихъ можно раздѣлить по способу запиранія на пружинныя и непружинныя, а по числу мѣстъ скрѣпленія на двойные, трой-

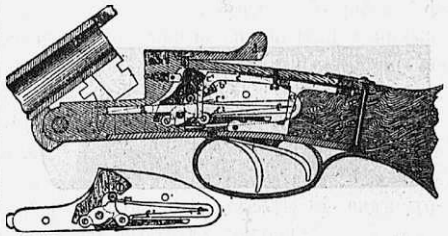


Рис. 443. Затворъ съ удлиненной и расширенной въ головку планкой; внутренній курокъ разбиваетъ пистонъ при помощи бойка; внизу—отдѣльно замокъ.

ные и четверные. Непружинные затворы болѣе просты и требуютъ меньше вырѣзовъ въ колодкѣ, но они довольно быстро стираются, вслѣдствіе чего ружье расшатывается. Кромѣ того непружинные затворы требуютъ бо́льшаго вниманія со стороны охотника, такъ какъ неплотно вдвинутый затворъ влечетъ за собой порчу крюковъ, а въ худшемъ случаѣ, стволы могутъ открыться во время выстрѣла и причинить серьезныя поврежденія охотнику. Почти всѣ современныя ружья выдѣлываются съ пружинными затворами. Ключъ пружиннаго затвора можетъ помѣщаться 1) между курками „top-lever“, 2) вокругъ скобы „ключъ Дау“ и 3) сбоку колодки „ключъ Веблея“. Выбрать тотъ или иной ключъ, конечно, дѣло вкуса и привычки. Нельзя того же сказать про число мѣстъ скрѣпленія. Наиболѣе распространены теперь слѣдующія системы скрѣпленія: удлиненная планка съ расширеннымъ въ головку концомъ (рис. 443) и „болтъ Гринера“ (рис. 444). Къ неудобствамъ перваго типа относится возможность засоренія вырѣза въ колодкѣ, „болтъ“ же требуетъ лишнихъ вырѣзовъ въ ней и этимъ ослабляетъ ее. Послѣднее замѣчаніе еще въ большей степени примѣнимо къ четвернымъ затворамъ.

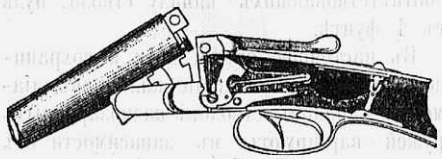


Рис. 444. Ключъ top-lever, тройной затворъ, ударная система Верней-Карронъ.

2941. **Цевье**—деревянный съ металлическими частями упоръ впереди колодки, подъ стволами, препятствующій послѣднимъ выпадать изъ колодки при открываніи затвора.

2942. **Ложа**. Форма и размѣры ложи имѣютъ большое вліяніе на успѣшность выстрѣла (на охотѣ, а не по мишени). Рисунки 445 и 446 изображаютъ употребляемыя въ настоящее время ложи. Кромѣ того на рис. 446 показаны тѣ промѣры, которые зависятъ отъ сложенія охотника и которые необходимо дать мастеру при заказѣ ложи. Размѣры эти можно опредѣлить слѣдующимъ образомъ: взявъ какое нибудь ружье, укрѣпляютъ его неподвижно за стволы къ высокому столу или стулу, поставленному на столъ, и, открывъ затворъ, отгибаютъ ложу и одновременно прицѣливаются въ какой либо предметъ, находящійся передъ ружьемъ. Выбравъ наиболѣе удобное для прицѣла положеніе, дѣлаютъ промѣръ (рис. 446) при помощи линейки, положенной на прицѣльную планку, и отвѣса. Остальные промѣры не такъ важны, да и для измѣренія ихъ

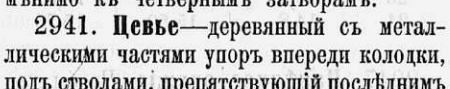


Рис. 445. Пистолетная ложа.

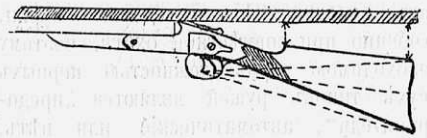


Рис. 446. Англійская ложа.

требуется особая подвижная ложа, которую можно достать только въ магазинахъ и у мастеровъ. Матерьяломъ для ложи служитъ обыкновенно орѣхъ и только на низкосортныя ружья употребляется береза.

2943. **Замо́къ**. Ударный механизмъ, замокъ, можетъ быть курковый—съ наружными курками, безкурковый—курки скрыты въ колодкѣ, замокъ Бердана, Винчестера и много др. Первый типъ замка можетъ имѣть пружину сзади курка—замки въ шейку, или впереди его—подкладные замки. Кромѣ того, курки часто дѣлаются возвратными, т. е. автоматически возвращающимися на предохранительный взводъ послѣ удара по бойку. Послѣднее дѣйствіе достигается удлиненіемъ короткаго пера пружины. Въ отношеніи силы удара по бойку возвратные замки менѣе надежны, чѣмъ простые, а замки подкладные уступаютъ въ томъ же замкамъ „въ шейку“.

2944. **Ударникъ**. Безкурковыя или, правильнѣе, внутренне-курковыя ружья отличаются скрытымъ въ колодкѣ ударникомъ, который разбиваетъ пистонъ или непосредственно (рис. 444), или при помощи бойка (рис. 443). Поднятіе ударниковъ производится трояко: 1) автоматически, одновременно со сжатіемъ боевой пружины, 2) автоматически, но не единовременно со сжатіемъ пружины и 3) ударники взводятся не

автоматически, а спеціальнымъ рычагомъ. Во всѣхъ трехъ типахъ ружей сжатіе боевой пружины производится паденіемъ стволовъ при открываніи затвора. То же движеніе стволовъ, равно какъ и закрываніе ихъ, утилизируется для поднятія ударниковъ въ первыхъ двухъ типахъ ружей. Каждый охотникъ конечно знаетъ, какъ опасно имѣть взведенные курки, особенно при совмѣстной охотѣ, поэтому необходимою принадлежностью первыхъ двухъ типовъ ружей являются „предохранители“, автоматическіе или нѣтъ, устраняющіе возможность нечаяннаго выстрѣла. Такихъ предохранителей, равно какъ и ударныхъ безкурковыхъ механизмовъ имѣется много системъ. Безкурковыя ружья, несмотря на то, что они далеки еще до совершенства, вытѣсняютъ мало по малу ружья курковыя. Къ неудобствамъ безкурковокъ слѣдуетъ отнести сравнительно легкое прониканіе сырости и грязи въ замки.

2945. **Магазинныя дробовыя ружья.** Въ теченіи послѣднихъ лѣтъ начали входить въ употребленіе Магазинныя дробовыя ружья, изготовляемыя фабриками Винчестера и Спенсера въ Америкѣ. Ружья эти допускаютъ увеличеніе толщины стѣнокъ ствола и длины его, а это увеличиваетъ кучность и дальность боя. Магазинъ ихъ (на 5 патроновъ) помѣщается подъ стволомъ; перезаряжаніе производится рукояткой, замѣняющей скобу, или скользящей по магазину обоймой (сист. Кольта). Недавно появилось въ продажѣ (въ магазинѣ Чижова Спб. Литейный 51) магазинное ружье сист. Браунингъ, построенное на принципѣ утилизаціи отдачи. При выстрѣлѣ силой отдачи взводится курокъ, выбрасывается стрѣляная гильза и подается въ стволъ новый патронъ. Надо отдать справедливость, что механизмъ этого ружья проще и солиднѣе магазинокъ Винчестера. О пригодности же его для охоты пока ничего нельзя сказать въ виду его новизны, хотя по мнѣнію лицъ, хорошо знакомыхъ съ ружейной техникой, оно должно завоевать симпатіи охотниковъ. Изъ дешевыхъ дробовыхъ ружей можно рекомендовать одностволку съ затворомъ Бердана, изготовляемую въ настоящее время на Тульскомъ и Ижевскомъ казенныхъ заводахъ.

2946. **Калибръ** шомпольныхъ ружей опредѣлялся прежде числомъ круглыхъ, соотвѣтствовавшихъ каналу ствола, пуль въ 1 фунтѣ.

Въ настоящее время, хотя и сохранилось то же наименованіе калибровъ, діаметры каналовъ стволовъ казнозарядныхъ ружей варіируютъ въ зависимости отъ сорта гильзъ. Таблица, приведенная ниже, показываетъ эти діаметры (по Ивашенцеву).

Калибры.	Діаметры каналовъ ствол. подъ гильзы.		
	бумажныя	тол. мѣдн.	тон. мѣдн.
10	19,5 мм.	20,0	20,75
12	18,6 „	19,35	19,50
14	17,7 „	18,40	18,75
16	17,0 „	17,75	18,0
20	15,9 „	16,60	16,65
24	14,8 „	15,50	15,75

2947. **Нарѣзное оружіе.** Чтобы закончить описаніе огнестрѣльнаго оружія, остается сказать нѣсколько словъ о нарѣзномъ оружіи — штуцерахъ и винтовкахъ. Какъ уже было упомянуто, нарѣзное оружіе служитъ исключительно для стрѣльбы конической пулей. Строгой границы между штуцеромъ и винтовкой провести нельзя, хотя принято называть штуцеромъ двухстволку не менѣе 28-го калибра, а винтовкой одностволку не болѣе этого калибра. Все сказанное о замкахъ, затворахъ и ложѣ у дробовиковъ вполнѣ примѣнимо и къ штуцерамъ.

2948. **Штуцера** раздѣляются на двѣ категоріи: крупнокалиберные штуцера и штуцера-экспрессъ. Первые имѣютъ болѣе крутые нарѣзы и служатъ для стрѣльбы сплошною пулей на далекія разстоянія. Штуцера-экспрессъ имѣютъ діаметръ не свыше 5,77 линіи (калибръ 577, 450, 360 и др.). Такъ какъ они употребляются для стрѣльбы на сравнительно небольшія разстоянія и главная ихъ задача произвести возможно большее разрушеніе, то нарѣзы у нихъ дѣлаются пологими, а отношеніе вѣса заряда къ снаряду равно приблизительно 1 : 3, тогда

Рис. 447. Развѣзъ экспрессной пули для штуцеровъ.

какъ у крупнокалиберныхъ штуцеровъ и дробовиковъ отношеніе это около 1 : 6. Пуля для экспрессовъ берется съ пустотой (рис. 447), которая заливается саломъ или заполняется взрывчатымъ веществомъ.

2949. **Винтовки** дѣлаются однозарядныя и магазинныя. Послѣднія изготовляются двухъ типовъ: съ магазиномъ подъ стволомъ и магазиномъ въ коробкѣ (около спуска). Послѣдняя модель болѣе удобна, такъ какъ центръ тяжести ружья не передвигается во время стрѣльбы по мѣрѣ выбрасыванія патроновъ. Управляются магазины винтовокъ чаще всего скобой. Лучшія винтовки выдѣлываются въ Америкѣ фабриками Винчестера, Ремингтона, Марлина, Стивенса и Кольта. Европейскіе мастера выдѣлываютъ преимущественно мелкокалиберныя винтовки для цѣлевой стрѣльбы. Калибры американскихъ винтовокъ обозначаются тысячными долями дюйма, калибры европейскихъ - миллиметрами.

2950. **Порохъ** къ охотничьимъ ружьямъ употребляется черный (дымный) и бѣлый (бездымный). Послѣдній начинаетъ вытѣснять среди интеллигентныхъ охотниковъ черный порохъ, такъ какъ имѣетъ много хорошихъ сторонъ, а именно: 1) дымъ не закрываетъ отъ охотника результата выстрѣла, 2) звукъ выстрѣла и отдача при немъ значительно слабѣе и 3) наконецъ, онъ не такъ сильно загрязняетъ ружье. Единственное его неудобство, это необходимость тщательнаго и осторожнаго снаряженія патроновъ.

Для стрѣльбы бѣлымъ порохомъ вполнѣ безопасны только ружья съ сильной колодкой.

2951. **Гильзы** выдѣлываются бумажныя и мѣдныя. Бумажныя гильзы дѣлаются много—и однострѣльными, мѣдныя—съ толстыми и тонкими стѣнками. Хорошая гильза должна удовлетворять слѣдующимъ условіямъ: 1) выдерживать выстрѣлъ безъ разрыва, 2) по длинѣ быть равной камерѣ ружья, 3) діаметръ отверстія ея долженъ быть равенъ или немного больше канала ствола, 4) хорошо противостоять сырости и 5) должна легко, но не болтаясь, входить въ камеру.

Для повѣрки третьяго условія поступаютъ такъ: вставляютъ сзади въ стволъ плотный кусокъ ваты и проталкиваютъ его палкой на ½—1 вершокъ дальше казенника. Оставшееся пространство наполняютъ до половины казенника растопленнымъ воскомъ или стеариномъ. Давъ хорошенько остынуть, выбиваютъ столбикъ палкой и примѣряютъ узкимъ концомъ въ гильзу. Если столбикъ входитъ въ гильзу свободно, то она годна, въ противномъ же случаѣ надо взять другой сортъ гильзъ.

2952. **Пыжъ** (пороховой) приготовляется изъ нѣсколькихъ слоевъ войлока. Отъ него требуется полная непроницаемость для пороховыхъ газовъ, толщина же его должна быть достаточна, чтобы не пропустить газовъ въ дробь при проскакиваніи пыжа изъ патрона въ стволъ.

2953. **Концентраторы.** Для полученія большей кучности употребляются различные концентраторы. Хотя ихъ существуетъ и много системъ, но рекомендовать употребленіе той или иной системы нельзя, такъ какъ каждая имѣетъ свои недостатки. Употреблять концентраторы можно только въ цилиндрическихъ стволахъ. Нужно замѣтить, что пользу, приносимую концентраторами, можно отчасти уравновѣсить обдуманнымъ выборомъ припасовъ къ ружью, тщательной его пристрѣлкой и аккуратнымъ снаряженіемъ патроновъ. Вы-

борѣ припасовъ къ ружью зависитъ отъ общаго его вѣса, конструкціи колодки и затвора, а главнымъ образомъ отъ длины, казнистости, опиловки, и сверловки стволовъ.

Казнистыми называются стволы, имѣющіе близъ камеры толстыя стѣнки.

Таблица, составленная по Ивашенцеву, можетъ отчасти служить руководствомъ при выборѣ припасовъ.

Описанія ружья.	Порохъ.	Пистонъ.	Пыжи на порохъ.
Ружье не легче 8 ф. стволы длинные, казнистые и не утонченные къ дулу.	Прогрессивно горящій.	Сильный.	Легкіе, увеличеннаго сравнительно съ каналомъ ствола калибра.
Ружье не легче 8 ф. стволы до 70 мм. длины, утончены къ вылету.	Взрывчатъ.	Сильный.	Плотные увеличеннаго калибра.
Ружья до 8 фунт. вѣсомъ, слабоказнист. и со слабой колодкой. (Большин. дешев. ружей (до 100 р.) балтійскаго производства.)	Средній по скорости горѣнія.	Слабый.	Легкіе калиберные.

2954. **Пристрѣлка.** Выбравъ припасы, необходимо еще пристрѣлять ружье, т. е. отыскать наиболѣе выгодные для него вѣса заряда и снаряда. Руководствомъ при пристрѣлкѣ можетъ служить формула Мартынова, выражающаяся въ слѣдующемъ: „давленіе пороховыхъ газовъ въ каналѣ ствола равно произведенію вѣса заряда на вѣсъ снаряда (снарядомъ назыв. пыжи и дробь вмѣстѣ), умноженнаго на величину постоянную для каждаго ружья и каждаго сорта пороха“; такимъ образомъ, если x золотниковъ пороха и y золотниковъ дроби даютъ постоянно одинаковую осыпь мишени, то варіируя величины x и y такъ, чтобы произведеніе ихъ осталось то же, что и въ первомъ случаѣ, мы должны получить постоянныя осыпи для каждой варіаціи. Приступая къ пристрѣлкѣ ружья, беремъ по нижепомѣщенной таблицѣ максимальный зарядъ и снарядъ и приготовляемъ нѣсколько серій патроновъ, по 6 патроновъ слѣдующимъ образомъ: I-я серія зарядъ и снарядъ максимальные, II-я серія зарядъ на 5 долей меньше, снарядъ максим., III-я еще на 5 долей меньше, снарядъ максим. и т. д. Растрѣлявъ затѣмъ эти патроны по отдѣльнымъ мишенямъ (ставя на каждой мишени № серіи), просматриваютъ всѣ мишени и выбираютъ серію, давшую наиболѣе постоянные результаты. Затѣмъ остается варіировать, какъ указано выше, вѣсъ заряда и снаряда, чтобы получить желаемый бой.

Надо помнить что уменьшеніе заряда увеличиваетъ кучность, а увеличеніе его рѣзкость боя.

2955. **При выборѣ ружья** руководствуются слѣдующимъ: 1) смотрятъ не гнуты ли стволы; для этого направляютъ стволы на переплетъ окна, отраженіе котораго въ стволѣ имѣетъ форму треугольника, обращеннаго вершиной къ вылету; если стороны этого треугольника при поднираніи и опусканіи ствола остаются прямыми, то стволъ правиленъ, если изгибается наружу — стволъ раздутъ, изгибъ внутрь указываетъ на вдавленіе. 2) Далѣе смотрятъ, хорошо ли врѣзаны замки; 3) не болтаются ли курки и даютъ ли они при взводѣ чистый и рѣзкій звукъ; 4) не спускаются ли курки съ перваго взвода при нажатіи спуска (если курки невозвратные), или со второго, при нажиманіи сзади на курокъ; 5) не болтаются ли спуски при взведенныхъ куркахъ; 6) доходитъ ли ключъ затвора на мѣсто при закрываніи стволовъ и, вообще, мягко ли работаетъ затворъ; 7) хорошо ли пригнаны стволы къ колодкѣ; 8) нѣтъ ли въ шейкѣ ложи сучковъ и 9) хорошо ли входятъ гильзы въ патронникъ, особенно послѣ выстрѣла (послѣднее необходимо, такъ какъ часто случаются неправильно высверленные патронники).

Категоріи ружей (по Ивашенцеву) и максимальные заряды и снаряды для каждой категоріи (за норму взять царскій крупный порохъ).

Категорія.	Калибръ.	Вѣсъ ружья.	Максимальный вѣсъ. Заряда.	Максимальный вѣсъ. Снаряда.
I	8	—	2 зол. 48 дол.	12 зол. — дол.
II	10	свыше 10 фун.	2 „ — „	10 „ 48 „
III	10	до 10 „	1 „ 80 „	9 „ 72 „
IV	12	свыше 8½ „	1 „ 64 „	8 „ 72 „
V	12	до 8½ „	1 „ 54 „	7 „ 48 „
VI	16	свыше 7½ „	1 „ 48 „	7 „ 36 „
VII	16	до 7½ „	1 „ 34 „	6 „ 84 „
VIII	20	свыше 7 „	1 „ 44 „	7 „ 24 „
IX	20	до 7 „	1 „ 24 „	6 „ 48 „
X	24	—	1 „ 12 „	5 „ 48 „

2956. **Уходъ за ружьемъ.** Возвратившись съ охоты, необходимо возможно скорѣе почистить ружье, такъ какъ долго оставляемый пороховой нагаръ сильно способствуетъ образованію раковинъ. Во многихъ руководствахъ охоты рекомендуется промывать стволы, мы же совѣтуемъ прибѣгать къ этому способу чистки только у ружей шомпольныхъ; что же касается ружей казнозарядныхъ, то ихъ слѣдуетъ промывать только тогда, если ниже указанный способъ не удалитъ нагара. Отдѣливъ стволы отъ колодки, протираютъ ихъ сухой тряпкой, намотанной на конецъ чистильной палки; удаливъ такимъ образомъ главную массу нагара, протираютъ стволъ волосяной или проволочной щеточкой, а затѣмъ снова сухой тряпочкой. Когда такимъ образомъ весь нагаръ будетъ удаленъ, тщательно осматриваютъ и протираютъ крюки затвора и экстракторъ, а затѣмъ колодки и крюки. Удаливъ всю грязь, всѣ металлическія части легко смазываютъ вазелиномъ, или смѣсью вазелина съ костянымъ масломъ въ равныхъ частяхъ. Полезно послѣ первой смазки вытереть ружье и смазать вторично. Послѣ стрѣльбы бездымными порохами, особенно порохомъ генерала Лишева, полезно протереть стволы тряпкой, обмоченной въ растворѣ соды или нашатырнаго спирта. Разъ въ годъ по окончаніи охотничьяго сезона слѣдуетъ очистить и протереть замки и затворъ. Очень часто стволы засвинцовываются, особенно около чока. Чтобы удалить свинцовку, наматываютъ на палку тряпку такъ, чтобы она туго входила въ стволъ и, обмочивъ ее въ скипидарѣ, протираютъ засвинцованное мѣсто до нагрѣванія.

2957. **Собаки.** Размѣры настоящей статьи не позволяютъ намъ дать подробное описаніе охотничьихъ собакъ, поэтому

мы ограничимся перечисленіемъ наиболѣе распространенныхъ въ Россіи породъ и дадимъ рисунки наиболѣе типичныхъ представителей каждой. Всѣ охотничьи собаки подраздѣляются на три группы: I) Гончихъ, II) Борзыхъ и III) Легавыхъ.

2958. **Гончія собаки** образуютъ пять хорошо обособленныхъ группъ: 1) лаекъ, 2) западныхъ гончихъ, 3) восточныхъ гончихъ, 4) брудастыхъ гончихъ и 5) таксъ.

2959. **Лайки** сильно напоминаютъ волка по строенію головы и тѣла (рис. 448). Лайки—сѣверныя собаки. Роль ихъ на охотѣ весьма разнообразна: они

Рис. 448. Лайка.

азыскиваютъ звѣря или птицу и задерживаютъ или слѣдятъ за нимъ до прибытія охотника, которому даютъ знать себѣ лаемъ. При охотѣ на медвѣдя лайки отвлекаютъ его вниманіе отъ охотника, хватая звѣря за заднія части. Кромѣ того, лайки несутъ сторожевую службу, а у самоѣдовъ служатъ и ѣздовыми собаками.

2960. **Восточныя и западныя гончія** почти не сохранились въ чистомъ видѣ, образуя массу помѣсей, выведенныхъ въ породы. Задача гончей на охотѣ—разыскать звѣря и преслѣдовать его съ лаемъ (гономъ).

2961. **Брудастыя гончія** употребляются преимущественно при охотѣ на большихъ сильныхъ звѣрей (кабановъ, медвѣдей, оленей).

2962. **Таксы** (рис. 449) только по происхожденію могутъ быть причислены

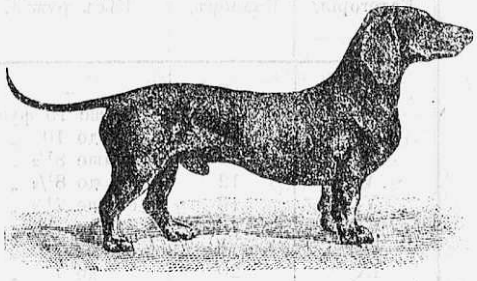


Рис. 449. Такса.

къ гончимъ; главнымъ образомъ, онѣ употребляются при выкапываніи барсуковъ и лисицъ изъ норъ.

2963. **Борзыхъ**, подобно гончимъ, существуетъ много породъ. Употребляются онѣ для ловли указаннаго имъ звѣря.

2964. **Легавыя**. Подъ общимъ именемъ легавой соединено довольно много породъ собакъ, служащихъ исключительно для охоты по перу (по птицѣ). Къ большинству легавыхъ предъявляются слѣдующія требованія: она должна разыскать дичь и указать ее посредствомъ стойки охотнику, и затѣмъ разыскать убитую дичь и подать ее хозяину. Легавыя раздѣляются по формѣ псовины (шерсти) на три группы: 1) длинношерстныхъ съ длинною и мягкою псовиной и короткой шерстью на головѣ, 2) брудастыхъ—съ щетинистой длинной шерстью, торчащей на мордѣ въ видѣ бороды и усовъ и 3) короткошерстныхъ съ короткой и жесткой шерстью. Изъ собакъ первой группы въ Россіи распространены только „сеттера“, образующіе нѣсколько породъ: 1) англійскій (рис. 450) различнаго окраса, 2) ирландскій (рис. 451) золотисто-каштановаго или краснаго окраса, 3) гордонъ (рис. 452)—ярко черный съ рыжими подпалинами и бѣлой грудью и 4) лаверакъ—различнаго, чаще бѣлаго съ чернымъ окраса. Брудастыя собаки въ Россіи не

распространены. Изъ короткошерстныхъ легавыхъ въ Россіи очень распространены: а) русская легавая (рис. 453),

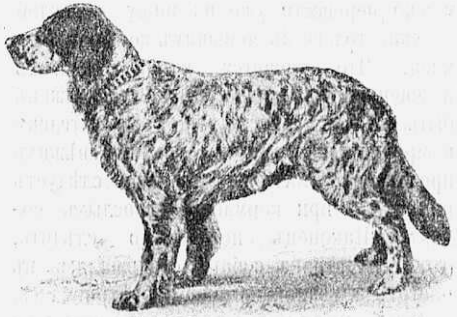


Рис. 450. Англійскій сеттеръ.

образующая много подпородъ, и пойнтера (рис. 454).

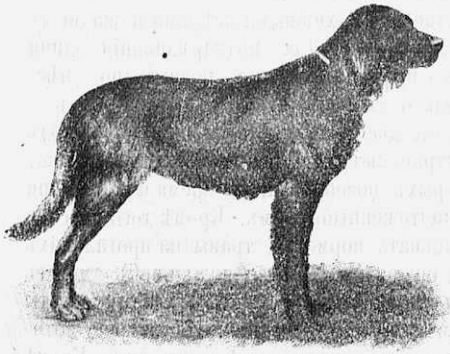


Рис. 451. Ирландскій сеттеръ.

2965. **Дрессировка легавыхъ**. Немногіе изъ русскихъ охотниковъ могутъ по-

Рис. 452. Гордонъ сеттеръ.

хвалиться хорошими „послушными“ полевыми собаками, большинство же жалуется на своихъ четвероногихъ помощниковъ и жалуется совершенно неосновательно, такъ какъ винить слѣдуетъ самихъ себя. Изъ каждаго легаваго щенка отъ мало-мальски порядочныхъ производителей, можно сдѣлать довольно

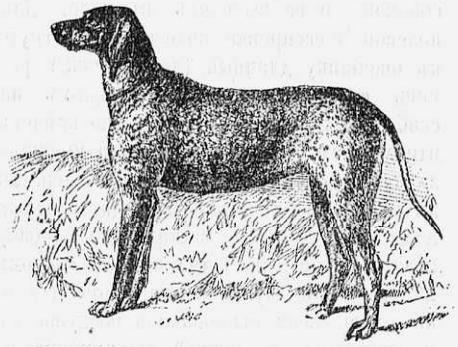


Рис. 453. Русская короткошерстая легавая.

сносную полевую собаку, если только приложить немного труда для его дрессировки. Начинать дрессировку щенка слѣдуетъ съ возможно ранняго возраста, когда онъ начнетъ понимать

Рис. 454. Пойнтеръ.

свою кличку. Первые уроки состоятъ въ томъ, что щенка заставляютъ ложиться при словѣ „кушъ“ или „довнъ“, или при поднятіи лѣвой руки. Этотъ урокъ удобно производить при кормленіи прежде чѣмъ допустить щенка къ мискѣ. Одновременно съ этимъ учатъ собаку понимать слова „тубо“—не тронь и „ниль“—возьми. На седьмомъ мѣсяцѣ собаку пріучаютъ ходить на привязи, шпортировать, т. е.

подавать брошенныя вещи. При обученіи аппортированію слѣдуетъ помнить, что нельзя позволять собакѣ играть съ поднятыми вещами, а заставлять ее немедленно подавать вещь хозяину. Когда комнатная дрессировка хорошо усвоена собакой, то ее выводятъ въ поле. Для полевой дрессировки полезно пристегнуть къ ошейнику длинный (до 10 саж.) ремень съ металлическимъ кольцомъ на свободномъ концѣ. Когда собака найдетъ птицу и сдѣлаетъ стойку, тогда пришпиливаютъ ремень желѣзнымъ колышкомъ къ землѣ. Послѣ этого подходятъ ближе и словомъ „пиль“ заставляютъ собаку поднять птицу и тотчасъ же словомъ „довизъ“ или „кушъ“ заставляютъ ее лечь на землю. Если бы собака не послушалась и погналась за птицей, то пришпиленный къ землѣ ремень не позволитъ ей сдѣлать этого. Когда собака достаточно привыкнетъ къ взлету дичи и не будетъ бросаться за ней, то ремень можно оставить. Во все время дрессировки надо сохранять хладнокровіе и стараться дѣйствовать лаской, къ наказанію же прибѣгать только въ крайнемъ случаѣ. Вообще не слѣдуетъ очень больно наказывать собаку, такъ какъ она исполняетъ тогда всѣ приказанія больше изъ страха, не такъ охотно.

2966. **Уходъ за собакой**. Собака, болѣе чѣмъ другое домашнее животное, требуетъ за собой постояннаго ухода. Уходъ за собакой выражается въ купаніи ея (1—2 раза въ мѣсяцъ) и въ ежедневномъ расчесываніи при помощи рѣдкой, тупой гребенки и жесткой волосяной щетки. Кормъ взрослой собаки состоитъ изъ веществъ растительнаго и животнаго происхожденія. Лучшимъ кормомъ считается овсянка, въ которую добавлено немного бульону и мяса. Что касается количества мяса, то здѣсь можно руководствоваться слѣдующимъ: чѣмъ больше собака находится въ движеніи, тѣмъ больше ей надо давать мяса. Щенки начинаютъ подкармливаться съ 3 недѣль. Первоначально пища ихъ состоитъ изъ цѣльнаго, лучше парного, коровьяго молока, затѣмъ прибавляютъ въ молоко сырыхъ яицъ, бульону, овсянки и около 6 мѣсяцевъ можно перевести уже на пищу взрослой собаки, только съ меньшимъ количествомъ мяса. Что касается корма щенныхъ и ощенившихся сукъ, то онъ долженъ быть по возможности жидокъ, питателенъ и приготовленъ изъ совершенно свѣжихъ продуктовъ. Послѣднее правило слѣдуетъ помнить и при кормленіи взрослыхъ собакъ. Наконецъ необходимо слѣдить, чтобы подстилка собакъ содержалась въ чистотѣ и возможно чаще провѣтривалась.

2967. **Охотничье хозяйство** несложно и не требуетъ большихъ затратъ. Основной принципъ его—уберечь дичь отъ зимнихъ холодовъ и голодовокъ, а также и отъ истребленія хищными звѣрями и жаднымъ человѣкомъ. Для подкармливанія дичи полезно оставлять на поляхъ по нѣсколько сноповъ хлѣба, а для жвачныхъ—стога два сѣна. Для куриныхъ породъ устраиваютъ плетневые шалашки, въ которыхъ возобновляютъ время отъ времени уничтоженный кормъ. Кромѣ того полезно засѣвать кормовыя травы на прогалинахъ и опушкахъ. Мѣста подкормокъ могутъ въ то же время служить и мѣстомъ охоты „изъ засады“ на хищныхъ звѣрей, которые очень часто посѣщаютъ ихъ. Кромѣ того слѣдуетъ вести учетъ убитой дичи и не позволять чрезмѣрнаго ея избіенія.

2968. **Самоловные аппараты**. Многіе, быть можетъ, удивятся, что здѣсь ничего не сказано про охоту съ самоловными аппаратами. Причины этого слѣдующія: во первыхъ, этихъ аппаратовъ существуетъ такое множество системъ, что здѣсь болѣе всего примѣнима пословица „что городъ-то норовъ, что деревня, то—обычай“, и желающіе познакомиться съ этими приборами всегда найдутъ ихъ у мѣстныхъ промышленниковъ. Во вторыхъ, мы не упоминаемъ про эти аппараты и потому, что охота эта вредна своей истребительностью и недостойна истиннаго охотника. любящаго природу и существа, ее населяющія. Наконецъ, ожидаемый новый охотничій законъ по всей вѣроятности совершенно запретитъ эту охоту.

2969. **Законы**. Въ настоящее время въ Россіи дѣйствуютъ „Высочайше Утвержденныя правила объ охотѣ 3-го февраля 1892 года“, входящія въ Уставъ Сельскаго хозяйства (Св. Зак. т. XII, ч. 2 ст. 153—189). Правила эти распространяются на всю Россію, исключая Царство Польское, Финляндію и Курляндскую губернію, въ которыхъ дѣйствуютъ въ каждой особыя правила.

2970. **Свидѣтельство**. Согласно правилъ 1892 г. никто не имѣетъ права охотиться безъ именного охотничьяго свидѣтельства (цѣною въ 3 руб.), выдаваемаго уѣздными исправниками и начальниками, по письменному или словесному заявленію. (Письменныя заявленія гербовымъ сборомъ не оплачиваются). Лѣсничіе и лѣсная стража казенныхъ и частныхъ лѣсовъ, равно какъ и охотничья прислуга получаютъ безплатныя свидѣтельства (стража и прислуга по заявленію своихъ хозяевъ).

Лицамъ, не достигшимъ 17 лѣтняго возраста, свидѣтельства выдаются только по просьбѣ родителей или опекуновъ.

2971. **Безплатныя разрѣшенія**, выдаваемыя Департаментомъ Земледѣлія Мин. Земл. и Госуд. Имущ., замѣняютъ охотничьи свидѣтельства. Разрѣшенія эти выдаются на: 1) стрѣльбу и ловлю во всякое время всѣхъ звѣрей (кромѣ зубровъ) и птицъ, а также на собираніе гнѣздъ и яицъ для научныхъ цѣлей, 2) на то же, но только въ законномъ разрѣшенное время и 3) на поимку разныхъ породъ дичи для акклиматизаціи ея въ другихъ мѣстностяхъ или для звѣринцевъ. Разрѣшенія эти дѣйствительны только на казенныхъ земляхъ и въ казенныхъ лѣсахъ, не сданныхъ въ арендное содержаніе и не предназначенныхъ для Высочайшихъ охотъ, на прочихъ же угодьяхъ ими пользуются на общемъ съ платными свидѣтельствами основаніи т. е.: а) на чужой землѣ по письменному разрѣшенію владѣльца, b) на земляхъ крестьянскихъ обществъ по приговорамъ послѣднихъ (даже для отдѣльныхъ членовъ общества), c) на городскихъ земляхъ—съ разрѣшенія городскихъ управленій. Не имѣющіе безплатнаго разрѣшенія могутъ охотиться на казенныхъ земляхъ: по платнымъ разовымъ или годовымъ билетамъ (выдаются въ канцеляріи лѣсничаго), или арендуя эти земли.

2972. **Охота безъ свидѣтельства** разрѣшается въ промысловомъ районѣ, куда относятся губ: Архангельская, Вологодская, Олонецкая, Пермская, Вятская и Черноморская, а также уѣзды: Царевококшайскій, Козьмодемьянскій и Чебоксарскій, Казанской губ.; Череповецкій, Кирилловскій, Тихвинскій и Бѣлозерскій—Новгородской; Холмскій — Псковской; Оренбургскій, Орскій, Верхнеуральскій и Троицкій — Оренбургской; Белебеевскій — Уфимской; Нагорная часть Кубанской области, Лѣсогорная полоса Терской области; Лечгумскій у., Сухумскій, Артвинскій окр. — Кутаисской губ. и острова Руно и Кюно,—Курляндской губ.

2973. **Надзоръ за исполненіемъ охотничьихъ правилъ** возлагается на: a) полицію, b) чиновъ лѣсного вѣдомства и казенныхъ сторожей, c) завѣдующихъ лѣсами Удѣльнаго вѣдомства, d) частныхъ лѣсничихъ и e) лѣсныхъ, полевыхъ и охотничьихъ сторожей. Всѣ упомянутыя лица имѣютъ право преслѣдовать охотничьи правонарушенія только на ввѣренныхъ ихъ надзору районахъ и участкахъ. Кромѣ того, начальники губерній и областей имѣютъ право для той же цѣли давать полномочія частнымъ лицамъ. Уполномоченные имѣютъ право заявлять о замѣченныхъ правонарушеніяхъ полиціи, для принятія послѣдней мѣръ къ преслѣдованію нарушителей.

2974. **Штрафы**. За нарушеніе охотничьихъ правилъ налагаются преимущественно денежные штрафы, а именно: 1) за охоту безъ охотничьяго свидѣтельства и за истребленіе яицъ и птен-

цовъ отъ 5 до 25 р., 2) за охоту съ чужимъ свидѣтельствомъ и за выгонъ звѣря изъ чужихъ угодій—10—100 руб., 3) за непредъявленіе свидѣт. во время охоты до 5 руб., 4) за охоту на чужой землѣ безъ разрѣшенія владѣльца, только по иску послѣдняго, отъ 5 до 25 руб.,

Нахожденіе на чужой землѣ внѣ дороги съ ружьемъ или иными охотничьими снарядами считается производствомъ охоты.

5) за охоту въ огороженныхъ паркахъ и звѣринцахъ и на поляхъ до уборки посѣвовъ до 50 руб., 6) за убійство зубра 500 руб., 7) за убійство самокъ лосей, оленей и дикихъ козъ, а также и за телятъ ихъ—за первыхъ двухъ по 50 руб., а за козъ и телятъ по 25 руб. за штуку.

Телятами считается приплодъ до 31-го декабря года рожденія ихъ.

8) За развозъ, разносъ и продажу дичи въ незаконное время по 1 руб., а за лося, оленя и козла по 25 руб. за штуку.

Развозъ и продажа дичи разрѣшается въ теченіи 10 дней послѣ срока охоты на данную породу.

9) За охоту не на ту породу дичи и за охоту запрещенными способами отъ 10 до 100 руб.

Всѣ наказанія при повтореніи проступка удваиваются, а въ случаѣ упорнаго повторенія виновный можетъ быть подвергнутъ аресту и лишенъ на нѣсколько лѣтъ права охоты.

2975. **Охотничьи общества** утверждаются, за исключеніемъ губерній Царства Польскаго, Министромъ Земл. и Госуд. Им. по соглашенію съ Мин. Внутр. Дѣлъ. Для учрежденія общества необходимо выработать уставъ, который, черезъ начальника губерніи, представляется при прошеніи (оплач. гербов. сбор.) Министру Земл. и Госуд. Им. Подъ проэктомъ устава и на прошеніи должно быть не менѣе 10—15 подписей лицъ, именующихся членами—учредителями. Проэктъ устава долженъ содержать въ себѣ 1) цѣли, преслѣдуемыя обществомъ, 2) внутреннюю организацію общества, 3) права общества, 4) источники средствъ.

2976. **Литература**:

В. Л. Анезовъ. Рыбная ловля во всѣ времена года. Практическое руководство для любителей рыбной ловли. Спб., цѣна 30 к.

Анофріевъ. Карманный охотничій календарь и записная книжка.

Больдтъ—Руководство къ изученію охотн. оружія 1892 г.

Бутурлинъ. Охотничье пульное оружіе 1902 годъ.

Н. Булдаковъ. Бѣгъ на лыжахъ жур. „Природы и Люди“ 1900 г.

Б. А. Васильевъ-Василевскій. Вліяніе самоката, коньковъ, лыжъ и другихъ видовъ спорта на общее физическое развитіе. Спб. Ц. 50 к.

М. П. Вавиловъ. Охота въ Россіи во всѣхъ ея видахъ. Москва 1873 цѣна 5 руб. Природа и охота (съ 1878 г.) и Охотничья газета (съ 1888 г.), Псовая и ружейная охота (Веневъ. Тульск. губ. съ 1894 г.).

Профессоръ Гаррисонъ. Развитіе силы и наращеніе мышцъ гирями. Переводъ съ англійскаго подъ редак. докт. Г. И. Тина Спб. Ц. 75 к.

Гейеръ—Гончая въ ружейной охотѣ (псов. и Руж. Ох. 1898—99 г.).

Гринеръ—Ружье—1888 годъ.

Дмитріева-Сулима. Лайка и охота съ ней. Легавыя собаки и охотничье оружіе (Изд. Псов. и Руж. охоты. 1902 годъ).

Г. В. Эшъ. Руководство для любителей паруснаго спорта. Спб. Ц. 12 р.

Ивашинцевъ, Охота и Спортъ (1898 г.).

К. Кометцъ. Лыжный и лыжно-парусный спортъ. Спб. Ц. 40 к.

Освальдъ. Легавыя собаки. 1893 г.

Воспитаніе и самообразованіе.

Состав. *М. Л. Брауде.*

Вѣкъ живи, вѣкъ учись.

Воспитаніе.

Чтобы хорошо воспитывать другого, необходимо, конечно, быть самому хорошо воспитаннымъ; но и этого одного еще недостаточно: отъ воспитателя, въ истинномъ смыслѣ этого слова, требуются еще извѣстныя спеціальныя качества, прежде всего врожденный тактъ и любовь къ дѣлу.

2977. **Воспитательное значеніе естественныхъ условій**. Но кто же собственно долженъ браться за дѣло воспитанія? Или, что еще существеннѣе, кѣмъ обыкновенно воспитывается человѣкъ? Отвѣтъ на этотъ вопросъ можетъ быть данъ самый разнообразный: одного воспитываютъ родители, другого—школа, третьяго — жизнь. Государство, церковь, военная служба, профессія—все это, несомнѣнно, оказываетъ свое вліяніе на человѣка, дѣйствуетъ извѣстнымъ образомъ на его характеръ и образъ мыслей.

2978. **Самовоспитаніе**. Трудно поэтому опредѣлить время, когда воспитаніе человѣка можно считать вполнѣ законченнымъ; большинство людей воспитывается всю жизнь, накопляя мало по малу запасъ житейскаго опыта и наблюденій; вся разница между ребенкомъ и взрослымъ въ этомъ отношеніи состоитъ въ томъ, что послѣдній воспитываетъ, или по крайней мѣрѣ долженъ воспитывать себя самъ, не подвергаясь планомѣрному воздѣйствію со стороны другого лица. Самовоспитаніе является такимъ образомъ цѣлью всякаго воспитанія. Задача воспитателя состоитъ главнымъ образомъ въ томъ, чтобы сдѣлать человѣка способнымъ къ такому самовоспитанію и вложить въ него стремленіе къ самоусовершенствованію. Мы перейдемъ теперь къ воспитанію въ тѣсномъ смыслѣ слова, къ воспитанію ребенка.

2979. **Родители—воспитатели ребенка**. Естественными воспитателями ребенка являются, конечно, его родители; они произвели его на свѣтъ, они же и должны доставить ему все необходимое для дальнѣйшаго существованія: пищу, защиту, уходъ. Но по мѣрѣ того какъ ребенокъ растетъ, какъ развиваются его умственныя и нравственныя способности, уходъ за нимъ долженъ превращаться мало по малу въ планомѣрное воспитаніе: физическое, нравственное и умственное. Къ счастью, сама природа позаботилась о томъ, чтобы снабдить человѣка важнѣйшимъ орудіемъ для воспитанія его

потомства — инстинктомъ родительской любви. Чѣмъ меньше родители уклоняются отъ этого инстинкта, тѣмъ менѣе онъ извращенъ въ нихъ, тѣмъ болѣе присуще имъ, хотя бы и безсознательное пониманіе истинныхъ потребностей ребенка и правилъ воспитанія. Здѣсь можно было бы повторить слова Жанъ Жака Руссо: „слѣдуй природѣ“. Но, къ сожалѣнію, у многихъ родителей этотъ здоровый инстинктъ извращенъ ихъ собственными страстями, суетностью, эгоизмомъ; это обыкновенно пагубно отражается на дѣлѣ воспитанія, принимающемъ нерѣдко совершенно ложное направленіе. Въ такихъ случаяхъ лучше ужъ не воспитывать вовсе, чѣмъ воспитывать плохо.

2980. **Воспитатель по профессіи.** Всякій воспитатель, которому довѣрено отвѣтственное дѣло воспитанія ребенка, долженъ обладать, прежде всего, самостоятельнымъ, вполнѣ установившимся характеромъ и міровозрѣніемъ. Только тотъ, кто вполнѣ развилъ въ себѣ вложенные задатки и способности, кто упорно работалъ надъ своимъ самосовершенствованіемъ и сумѣлъ выработать изъ себя человѣка въ лучшемъ смыслѣ этого слова, только тотъ можетъ вліять воспитательнымъ образомъ на окружающихъ.

2981. **Значеніе примѣра.** Всѣмъ извѣстно, что воспитатель долженъ дѣйствовать на ребенка не страхомъ, не наставленіями, а своимъ собственнымъ примѣромъ. Человѣкъ—животное общественное, связанное съ другими людьми узами симпатіи; высокія душевныя качества другого лица вызываютъ въ немъ поэтому чувство глубокаго уваженія и желаніе уподобиться своему образцу. Но нельзя, конечно, требовать отъ воспитателя, чтобы онъ былъ совершенъ во всѣхъ отношеніяхъ; приходится поэтому при выборѣ воспитателя по профессіи, не предъявляя слишкомъ широкихъ требованій, удовлетвориться лишь бо́льшимъ или меньшимъ приближеніемъ къ идеалу.

2982. **Роль воспитателя.** Міръ, раскрывающійся передъ духовнымъ взоромъ ребенка, есть прежде всего его собственный міръ. Заложенныя въ немъ природою сѣмена постепенно всходятъ, даютъ ростки, стремятся претвориться въ жизнь. Дать просторъ этому развитію, предоставить ребенку тотъ матеріалъ, въ работѣ надъ которымъ окрѣпнутъ его силы и разовьются способности, помогать ребенку своими указаніями, такъ чтобы все заложенное въ немъ отъ природы и все вновь пріобрѣтенное слилось въ одно единое цѣлое, вотъ въ чемъ заключается въ это время задача воспитателя. Для своего воспитанника онъ является при этомъ высшимъ существомъ, которое ему все даетъ, отъ котораго все исходитъ, которое все знаетъ и которому онъ естественно стремится подражать. Но по мѣрѣ того какъ ребенокъ растетъ, приходитъ все въ большее соприкосновеніе съ внѣшнимъ міромъ, по мѣрѣ того какъ расширяется его кругозоръ, опека воспитателя должна соотвѣтственно ослабѣвать. Быть можетъ, предоставленный теперь своимъ силамъ юноша скоро убѣдится, что его наставникъ не такъ совершененъ во всѣхъ областяхъ, какъ это ему казалось раньше, но особеннаго значенія это уже теперь имѣть не можетъ: свойственное и умѣстное у дитяти обожаніе въ душѣ юноши претворится въ чувство горячей признательности. Ибо, какъ ни новы и разнообразны становятся проявленія его душевной дѣятельности, онъ легко убѣждается, что путь для нея былъ проложенъ его наставникомъ, что онъ лишь развиваетъ тѣ начала, которыя такъ заботливо ростилъ въ немъ его воспитатель.

2983. **Система воспитанія.** Ни одинъ поступокъ, ни одно побужденіе ребенка не должны разсматриваться воспитателемъ какъ нѣчто отдѣльное, независимое отъ всей личности ребенка. Точно также, исполняя какое либо требованіе воспитателя, ребенокъ долженъ ясно видѣть, что оно не является чѣмъ то произвольнымъ, а находится въ глубокой связи со всѣмъ тѣмъ, что требовалось отъ него раньше. Въ этомъ именно кроется различіе между дрессировкой и воспитаніемъ. Ученый пудель не превосходитъ въ смыслѣ воспитанности обыкновенной собаки, такъ какъ все, что отъ него требуется, онъ исполняетъ машинально, безъ внутренняго сознанія необходимости даннаго дѣйствія. Грудного ребенка, посылающаго на прощанье „воздушный поцѣлуй“, нельзя назвать хорошо воспитаннымъ: онъ только механически воспроизводитъ то, къ чему его пріучили; но ребенокъ школьнаго возраста, который уходитъ не прощаясь, несомнѣнно обнаруживаетъ этимъ признакъ дурного воспитанія.

Воспитатель долженъ поэтому не только слѣдить за дѣйствіями ребенка, но и проникать въ тѣ побужденія, которыми они обусловлены. Онъ долженъ быть, такъ сказать, психологомъ, чтобы въ совершенствѣ изучить душу своего воспитанника.

2984. **Воспитаніе и психологія.** Говоря о психологіи, мы имѣемъ въ виду не исключительно только теоретическое ея изученіе. Конечно, для воспитателя по профессіи психологія есть одна изъ необходимѣйшихъ наукъ вслѣдствіе связи ея съ педагогикой. Но какъ вполнѣ образованный человѣкъ можетъ быть очень плохимъ учителемъ, такъ и человѣкъ, основательно изучившій психологію теоретически, можетъ оказаться совершенно несостоятельнымъ на практикѣ. Лишь тотъ, кто любовно и внимательно относится къ душевной жизни другихъ людей и подвергаетъ строгому анализу свои собственныя побужденія и поступки, пріобрѣтаетъ мало по малу практическое знаніе человѣческой души, и чѣмъ значительнѣе его психологическій опытъ, тѣмъ легче ему будетъ понять и примѣниться къ своему воспитаннику.

2985. **Физическое воспитаніе** см. „Уходъ за ребенкомъ“. (§ 285—320).

2986. **Нравственное воспитаніе.** Наиболѣе существеннымъ вопросомъ нравственнаго воспитанія является вопросъ о наказаніяхъ и наградахъ. Именно въ этомъ отношеніи дѣлается всего больше ошибокъ и, съ другой стороны, вопросъ этотъ вызываетъ всего больше споровъ среди педагоговъ. Мы не имѣемъ въ виду вдаваться здѣсь въ критическое разсмотрѣніе разныхъ мнѣній, а хотимъ только указать тѣ общія основанія, которыя могутъ имѣть приложеніе и въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ. Необходимо всегда имѣть въ виду, что важенъ не столько данный проступокъ ребенка самъ по себѣ, сколько тѣ побужденія, которыми онъ обусловленъ, и лишь тогда, когда воспитатель вполнѣ уяснилъ себѣ душевное состояніе провинившагося ребенка, онъ можетъ подвергнуть его соотвѣтствующему его винѣ наказанію. Послѣднее должно имѣть не столько карательный, сколько исправительный характеръ; цѣль его—не только предупредить возможность повторенія такихъ проступковъ, но и воздѣйствовать на тѣ лучшія стороны души, которыхъ не лишенъ, конечно, и самый испорченный ребенокъ. Никогда не слѣдуетъ наказывать ребенка въ моменты раздраженія и гнѣва, такъ какъ „гнѣвъ—плохой совѣтникъ“, и, теряя самообладаніе, легко оказать несправедливость и тѣмъ ожесточить ребенка. Въ наказаніи не должно, далѣе, заключаться ничего унизительнаго для человѣческаго достоинства ребенка. Съ этой точки зрѣнія нельзя не признать безусловно вредными всякаго рода тѣлесныя наказанія; они не только дурно вліяютъ на здоровье ребенка, нарушая правильное кровообращеніе и вызывая усиленное нервное возбужденіе вслѣдствіе переживаемаго имъ страха и гнѣва, но они притупляютъ въ немъ чувство стыдливости и деликатности, озлобляютъ и ожесточаютъ его. Наиболѣе достигающимъ своей цѣли можно признать такое наказаніе, которое естественно вытекаетъ изъ даннаго проступка; ребенокъ, напр., небрежно обращается со своими вещами и портитъ ихъ—не покупать ему новыхъ, онъ трогаетъ

недозволенныя вещи напр. горячій предметъ—онъ причинитъ себѣ боль, что и послужитъ для него опытомъ на будущее время, и т. д. Къ сожалѣнію, не всегда, однако, возможно провести на практикѣ эту теорію естественныхъ наказаній.

Но за строгимъ взысканіемъ должно слѣдовать и прощеніе. Ребенокъ долженъ видѣть, что утраченная имъ любовь воспитателя снова возвращается ему, если онъ искренно раскаивается, если его дѣйствительно мучаетъ причиненное его проступкомъ огорченіе.

Излишняя суровость, слишкомъ строгое или несвоевременное наказаніе могутъ сдѣлать ребенка упрямымъ. Даже самое маленькое дитя, еще не умѣющее говорить, чувствуетъ, что поступило дурно, но надо помнить, что память у него еще очень коротка и что поэтому взысканіе должно слѣдовать немедленно за проступкомъ. Если упустили моментъ наказать ребенка, какъ только онъ провинился, было бы нелѣпо прибѣгнуть къ наказанію позднѣе, когда для ребенка потеряна уже связь между его проступкомъ и наказаніемъ. Многія преступленія по закону покрываются давностью; она должна имѣть мѣсто и по отношенію всякаго дѣтскаго проступка. Твердо помнить это—обязанность каждаго воспитателя. Если еще прибавить, что ребенокъ, по природѣ своей, больше всего нуждается въ любви, что запоздавшее прощеніе причиняетъ ему нерѣдко горе, гораздо большее, чѣмъ полагаютъ взрослые, то тѣмъ самымъ само собою выясняются основы воспитанія.

Намъ остается замѣтить въ заключеніе, что лучшимъ воспитаніемъ является то, которое обходится вовсе безъ наказаній.

Мы очень хорошо знаемъ, что не говоримъ ничего новаго, но существуютъ вѣчныя истины, которыя должно по возможности чаще повторять. Любовь и строгость должны идти рука объ руку. На первой основывается признательность ребенка, на второй — авторитетъ родителей.

Какъ много ошибокъ допускается, къ сожалѣнію, въ этомъ отношеніи. Многіе родители чувствуютъ отвращеніе къ лживымъ людямъ, а между тѣмъ пріучаютъ своихъ дѣтей къ этому пороку. Вмѣсто того, чтобы прощеніемъ наградить ребенка за его довѣрчивое признаніе въ винѣ,—что вовсе не равносильно безнаказанности ея,—неразумный отецъ наказываетъ его еще строже, чѣмъ онъ того заслуживаетъ. Но и маленькія дѣти уже чувствуютъ несправедливость. Слишкомъ суровое наказаніе послужитъ къ тому, что они въ другой разъ уже побоятся сказать правду; оно научитъ ихъ лгать.

А кто отнесется слишкомъ снисходительно къ солгавшему ребенку, докажетъ тѣмъ, что и его собственныя понятія о нравственности не слишкомъ высоки; онъ поощряетъ этимъ ребенка къ дальнѣйшей лжи, а ложь уже является началомъ другихъ пороковъ.

Но и излишняя нѣжность, ложно направленная любовь можетъ имѣть дурныя послѣдствія для ребенка: онъ привыкаетъ въ томъ тѣсномъ кругу, въ которомъ проходятъ первые годы его жизни, къ тому, что всѣ его желанія, всѣ капризы немедленно исполняются, а проступки остаются безнаказанными. Тѣмъ сильнѣе разочарованіе впослѣдствіи, когда онъ вступаетъ въ жизнь; она покажется ему тѣмъ тяжелѣе, чѣмъ менѣе онъ былъ къ ней подготовленъ и наврядъ ли онъ почувствуетъ особенную признательность къ родителямъ за ихъ чрезмѣрную снисходительность. Отъ него скорѣе можно ожидать, что онъ прибѣгнетъ къ недозволеннымъ средствамъ для достиженія цѣли, чѣмъ отъ такого человѣка, который еще въ дѣтствѣ привыкъ себѣ во многомъ отказывать.

Всякое наказаніе, какое бы оно ни было, раздражаетъ ребенка, вызываетъ въ немъ страхъ, пріучаетъ его хитрить и лицемѣрить. При правильномъ воспитаніи ребенка, внушающемъ ему съ самаго ранняго возраста хорошія нравственныя привычки и развивающемъ его волю для

борьбы съ дурными наклонностями—наказаній обыкновенно легко избѣгнуть; ребенку достаточно видѣть огорченіе, причиненное имъ своему воспитателю, чтобы понять свою вину и почувствовать горькое раскаяніе. — Большою ошибкою является, далѣе, обыкновеніе заставлять дѣтей „просить прощенія“. Эта просьба о прощеніи только тогда имѣетъ цѣну, когда она вытекаетъ изъ искренняго сознанія своей вины, большею же частью она имѣетъ чисто формальный характеръ и только пріучаетъ ребенка къ лицемѣрію. Все вышесказанное нами о наказаніяхъ можно конечно, цѣликомъ примѣнить и къ наградамъ.

Другимъ важнымъ пунктомъ является вопросъ о воздѣйствіи на самолюбіе ребенка. Это орудіе воспитанія нельзя не признать обоюдострымъ: нельзя, конечно, ничего сказать противъ поощренія законнаго и естественнаго самолюбія ребенка, но большею частью оно легко принимаетъ ложное направленіе. Ребенокъ утрачиваетъ чувство равенства и справедливости, онъ стремится быть выше другихъ и подчинить ихъ себѣ, а при такомъ отношеніи къ ближнему трудно, конечно, ожидать любви и уваженія къ нему. Самолюбивый, въ обычномъ смыслѣ этого слова, человѣкъ любитъ въ сущности только себя, въ другихъ людяхъ онъ видитъ только средство, орудіе для достиженія своихъ личныхъ цѣлей. Воздѣйствіе на самолюбіе требуетъ так. обр. большой осторожности со стороны воспитателя.

2987. **Воспитаніе воли** также является, какъ мы уже упоминали выше, одною изъ важнѣйшихъ задачъ воспитанія. Значеніе воли, т. е. умѣнья сдерживать свои чувства, мысли и движенія, настолько велико какъ въ жизни вообще, такъ и въ дѣлѣ воспитанія, что на развитіе ея въ дѣтскомъ возрастѣ, когда она особенно доступна воздѣйствію, должно быть обращено особенное вниманіе. Необходимо постоянно упражнять ее, настойчиво требуя отъ ребенка выполненія его обязанностей, извѣстной сдержанности въ порывахъ, безусловнаго послушанія, когда требованіе послѣдняго обусловливается не капризомъ воспитателя, а дѣйствительной необходимостью. Очень важно въ этомъ отношеніи пріучать ребенка не падать духомъ при неудачахъ, развить въ немъ вѣру въ его собственныя силы, предоставить ему извѣстную самостоятельность. Большой ошибкой является поэтому обыкновеніе высказывать дѣтямъ дурное мнѣніе объ ихъ способностяхъ, характерѣ и проч.; имъ должно напротивъ внушать, что и хорошее и дурное въ нихъ зависитъ отъ нихъ самихъ, что стоитъ имъ лишь захотѣть, чтобы все сумѣть.

2988. **Значеніе привычекъ.** Не менѣе важной задачей воспитанія является, далѣе, развитіе хорошихъ привычекъ не только въ области физической, но и нравственной жизни. Это основано на томъ фактѣ, что чѣмъ чаще какое нибудь чувство или дѣйствіе повторяется, тѣмъ глубже оно внѣдряется въ самый характеръ человѣка.

Пока ребенокъ еще очень малъ, все его поведеніе опредѣляется тѣмъ, получилъ ли онъ во время пищу, достаточно ли ему спокойно, сухо и тепло лежать. Въ это время обыкновенно нѣтъ и рѣчи о воспитаніи, но это не значитъ, что ея и не должно быть. Даже самое маленькое дитя, которое только крикомъ и можетъ выразить всѣ свои желанія, легко избаловать неразумною уступчивостью.

Ночной отдыхъ, напримѣръ, необходимъ не только матери, но и ребенку, и грудной ребенокъ можетъ 6 часовъ обходиться безъ пищи. Но что же дѣлаетъ маленькій крикунъ? Онъ пріучается ѣсть и по ночамъ и не успокаивается до тѣхъ поръ, пока не получитъ своей порціи. Этого отнюдь не слѣдуетъ допускать. Съ самаго начала ребенокъ долженъ привыкнуть къ тому, что съ 11 часовъ ночи и до 5 часовъ утра онъ ничего не получаетъ. Но если этотъ порядокъ почему либо хоть разъ нарушили или если его не ввели съ самаго начала, это ничего не значитъ: ребенка все же слѣдуетъ

отучить отъ ночныхъ вставаній. Въ этомъ случаѣ надо предоставить ему вволю покричать, но ни въ коемъ случаѣ не уступать ему и не кормить его. Если только крикъ ребенка не вызывается чѣмъ либо инымъ, а въ этомъ необходимо раньше убѣдиться, результаты не заставять себя долго ждать: ребенокъ покричитъ 2—3 ночи и перестанетъ; одна хорошая привычка между тѣмъ уже пріобрѣтена имъ.

Точно такъ же ребенокъ легко привыкаетъ къ аккуратности, чистоплотности, физическому труду,—качества, сохраняемыя имъ и впослѣдствіи. Многіе пороки, лживость, праздность, болтливость суть ничто иное какъ дурныя привычки, которыя въ дѣтствѣ было бы гораздо легче искоренить, чѣмъ въ зрѣломъ возрастѣ.

Даже чувства состраданія, любви къ людямъ и животнымъ могутъ быть внушены ребенку путемъ привычки; необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы ребенокъ не мучилъ животныхъ, помогалъ, чѣмъ только можетъ, окружающимъ, дѣлился съ ними своими игрушками и вещами, не проявлялъ высокомѣрія и самовластія въ играхъ. Столь свойственные дѣтямъ раздражительность и капризы имѣютъ большею частью своимъ источникомъ праздность, отсутствіе дѣятельности, которая такъ же необходима ребенку, какъ и взрослому. Стоитъ его занять какою либо игрой или не слишкомъ трудной работой и капризовъ какъ не бывало.

2989. **Нервность и запугиваніе дѣтей.** Въ нашъ нервный вѣкъ повышенная нервная чувствительность стала весьма обычнымъ явленіемъ даже среди маленькихъ дѣтей; эта нервность можетъ проявиться въ самыхъ разнообразныхъ формахъ: такія дѣти слабы и болѣзненны физически, что не препятствуетъ, однако, ихъ преждевременному умственному развитію, они очень чувствительны, вспыльчивы, неустойчивы въ своихъ вкусахъ и желаніяхъ; малѣйшее заболѣваніе или легкій испугъ нерѣдко ведутъ у нихъ къ появленію судорогъ. Хотя причина нервности дѣтей кроется большей частью въ наслѣдственности, разумное воспитаніе призвано, однако, бороться съ ней, устраняя тѣ условія, которыя способствуютъ ея развитію. Умѣренный трудъ, физическій и умственный, правильное физическое воспитаніе (см. § 285—320), возможное предохраненіе такихъ дѣтей отъ сильныхъ потрясеній, страха, гнѣва, горя—все это способствуетъ если не совершенному устраненію, то по крайней мѣрѣ значительному ослабленію нервности. Съ этой точки зрѣнія нельзя не признать вредными всякія театральныя и цирковыя представленія, все то, что волнуетъ дѣтей и раздражаетъ ихъ неокрѣпшую нервную систему. Еще болѣе неразумно столь обычное запугиваніе дѣтей „букой“, „трубочистомъ“, „арапомъ“ и т. д. съ цѣлью добиться отъ нихъ послушанія. Не имѣя понятія о томъ, чѣмъ ихъ стращаютъ, дѣти пріучаются чего то вѣчно бояться, вслѣдствіе этого въ нихъ развивается безотчетная пугливость, остающаяся часто на всю жизнь. Они боятся темной комнаты, малѣйшаго звука впотьмахъ; пугаются отъ всякой неожиданности. Развивающаяся так. обр. въ дѣтяхъ слабонервность ведетъ впослѣдствіи къ робости, нерѣшительности, застѣнчивости и проч.

2990. **Умственное воспитаніе** ребенка не должно ограничиваться сообщеніемъ ему болѣе или менѣе разрозненныхъ знаній. Эти знанія теряютъ всю свою цѣну, если въ ребенкѣ не пробудили любознательности, не привили ему наблюдательности и интереса ко всему окружающему. Послѣднее особенно важно потому, что дѣти обыкновенно склонны замѣчать въ каждомъ явленіи лишь наиболѣе бросающіяся въ глаза внѣшнія черты его, не замѣчая часто самаго существеннаго. Научить ребенка наблюдать, т. е. отличать въ наблюдаемомъ предметѣ или явленіи существенное отъ несущественнаго, сравнивать разные предметы и выводить изъ этого сравненія правильные выводы есть одна изъ задачъ умственнаго воспитанія. Другой задачей правильнаго умственнаго воспитанія является подыскиваніе

того матеріала, который могъ бы послужить для игръ, упражненій и занятій ребенка и который, развивая его, доставлялъ бы ему въ то же время и удовольствіе. При этомъ требуется всегда извѣстная систематичность; наблюдательность ребенка должна постепенно направляться отъ внѣшняго къ внутреннему, отъ простого къ сложному, отъ конкретнаго къ отвлеченному.

2991. **Фребелевская система.** Фридрихъ Фребель—извѣстный нѣмецкій педагогъ начала 19 вѣка; онъ создалъ свою систему дѣтскихъ игръ и упражненій и основалъ первый такъ наз. дѣтскій садъ. Какъ мы уже говорили выше, матеріалъ для дѣтскихъ работъ, имѣющихъ цѣлью разумное удовлетвореніе потребности ребенка къ дѣятельности, долженъ обладать разнообразными качествами. Онъ долженъ давать просторъ творчеству ребенка, соотвѣтствовать его силамъ, будучи въ то же время разнообразнымъ и интереснымъ. Послѣднее тѣмъ болѣе необходимо, что всѣ занятія ребенка въ дошкольный періодъ его жизни должны имѣть характеръ игры, не заключать въ себѣ ничего принудительнаго. Подобрать такой матеріалъ представляется иногда для воспитателя не легкой задачей. Неоцѣненную услугу оказываетъ въ этомъ отношеніи такъ наз. Фребелевская система; она приноравливаетъ каждую игрушку, каждое занятіе къ степени развитія ребенка и способствуетъ постепенному гармоническому развитію его силъ и способностей. Для самого ранняго возраста, т. е. до 2—3 лѣтъ Фребель предлагаетъ двѣ игрушки: 1) цвѣтные мячики и 2) кубъ, шаръ и цилиндръ. Мячиковъ дается семь: краснаго, оранжеваго, желтаго, зеленаго, голубого, синяго и фіолетоваго цвѣтовъ. Эти мячики можно приготовлять самимъ, обмотавъ вату нитками, а затѣмъ сверху цвѣтной шерстью, причемъ надо постараться, чтобы клубки выходили возможно круглѣе. Играя съ этими мячами, а затѣмъ съ кубомъ, шаромъ и цилиндромъ, ребенокъ знакомится съ цвѣтами и формою ихъ, присматривается къ движенію ихъ и прислушивается къ производимому ими шуму, они способствуютъ, так. обр. развитію его зрѣнія и слуха. Третья игрушка Фребеля состоитъ изъ куба, раздѣленнаго на 8 отдѣльныхъ кубиковъ, а четвертая—изъ куба, раздѣленнаго на 8 плитокъ или кирпичиковъ. Изъ этихъ кубиковъ и кирпичиковъ ребенокъ 3—6 лѣтъ составляетъ множество разнообразныхъ фигуръ и построекъ, они даютъ очень благодарный матеріалъ для его творческой дѣятельности. Само собою разумѣется, что эти игры и упражненія ребенка должны происходить подъ руководствомъ воспитателя, который направитъ вниманіе ребенка въ соотвѣтственную сторону, внесетъ въ игру разнообразіе комбинацій и оживитъ ее занимательными бесѣдами. Для дѣтей 6—9 лѣтъ предназначаются пятая и шестая фребелевскія игрушки—кубъ, раздѣленный на 27 кубиковъ, изъ которыхъ шесть раздѣлены на 18 призмъ, и кубъ, раздѣленный на 27 плитокъ, изъ которыхъ шесть раздѣлены по-поламъ. Изъ этого матеріала ребенокъ можетъ строить все, что онъ видитъ кругомъ и всякія изящныя формы, что способствуетъ развитію въ немъ эстетическаго вкуса. Ими можно также пользоваться для нагляднаго обученія ребенка счету и ознакомленія его съ геометрическими формами.—Фребелевскія игрушки не исключаютъ, конечно, и другихъ игрушекъ. Не слѣдуетъ только гнаться за дорогими, изысканными игрушками; чѣмъ проще игрушка, чѣмъ больше простора она представляетъ самодѣятельности ребенка, тѣмъ больше удовольствіе, доставляемое ею. Безусловно полезными и очень интересными для дѣтей представляются и другія Фребелевскія работы: вырѣзаніе, плетеніе, вышиваніе, раскладываніе палочекъ и спичекъ, сгибаніе бумаги, рисованіе, лѣпка, работы изъ гороха и др. При всѣхъ этихъ работахъ слѣдуетъ требовать отъ ребенка возможной точности и аккуратности, не доводя этого, однако, до из-

лишней требовательности и не переутомляя его. Существенную часть Фребелевской системы представляютъ, далѣе, подвижныя игры, которыя мы приведемъ ниже въ отдѣлѣ „Игры и занятія“.

Самообразованіе.

Стремленіе къ самообразованію существовало всегда, но никогда оно не проявлялось съ такою силою и въ такихъ размѣрахъ, какъ въ наше время. Достигаемое, главнымъ образомъ, путемъ самостоятельнаго изученія отдѣльныхъ наукъ и серьезнаго чтенія, самообразованіе не только замѣняетъ отчасти школьное образованіе, но является необходимымъ восполненіемъ послѣдняго. Школа, не только средняя, но и высшая, не можетъ дать всего, что нужно образованному человѣку; но путемъ самостоятельнаго чтенія онъ можетъ пополнить пробѣлы полученнаго имъ образованія. Особую важность самообразованіе имѣетъ для тѣхъ, кто не имѣлъ возможности получить правильное школьное образованіе и вынужденъ былъ ограничиться низшей школой или профессіональнымъ училищемъ. Но домашнее чтеніе обыкновенно страдаетъ отсутствіемъ системы и даетъ отрывочныя и неполныя знанія; очень полезными являются поэтому такъ наз. систематическіе указатели, существенно помогающіе въ выборѣ необходимыхъ для серьезнаго чтенія книгъ. Ниже мы помѣщаемъ такого рода указатель; тѣмъ же, кому нашъ указатель окажется недостаточнымъ по своимъ размѣрамъ, можно указать гораздо болѣе подробный указатель: „Книга о книгахъ“ подъ ред. проф. Янжула, представляющую собою „толковый указатель для выбора книгъ по важнѣйшимъ отраслямъ знанія!“ Домашнее чтеніе нуждается, однако, не только въ указаніи подходящихъ книгъ; оно требуетъ также для успѣшности занятій нѣкотораго руководительства со стороны болѣе образованныхъ и опытныхъ лицъ. Въ настоящее время такого рода руководительство домашнимъ чтеніемъ взяла на себя „Коммиссія по организаціи домашняго чтенія“, состоящая при Обществѣ распространенія технич. знаній (Москва, Никитская ул., д. Рихтера). Въ теченіе послѣднихъ нѣсколькихъ лѣтъ коммиссія выпустила систематическія программы домашняго чтенія для лицъ трехъ категорій: 1) не получившихъ правильнаго средняго образованія, но привыкшихъ къ чтенію серьезныхъ книгъ; 2) для окончившихъ среднюю школу и 3) для окончившихъ курсъ высшей школы. Коммиссія предлагаетъ читателямъ и ближайшее руководство ихъ занятіями путемъ письменныхъ сношеній, а также доставленія, на извѣстныхъ условіяхъ, необходимыхъ книгъ. Программы для самообразованія выпустилъ также „Отдѣлъ для содѣйствія самообразованію при комитетѣ педагогическаго музея“въ Спб.; ту же цѣль преслѣдуетъ „Семейный университетъ“ Комарскаго (Собраніе популярныхъ лекцій для самообразованія), „Вѣстникъ и Библіотека самообразованія“ Брокгауза и Ефрона, „Вѣстникъ знанія“ и др.

Домашняя библіотека.

А. Естественныя науки.

Тиндаль, Физика въ простыхъ урокахъ. Изд. Тяпкина, 75 к.
Рубакинъ, Разсказы о великихъ явленіяхъ природы. Изд. Алексѣева, 25 к.
Рубакинъ, Вода на землѣ, подъ землей и надъ землей. Изд. Посредн., 4 к.
Лункевичъ, Воздухъ. Изд. Павленкова, 15 к.
Лункевичъ, Громъ и молнія. Изд. Павленк., 12 к.
Вагнеръ, Разсказы объ огнѣ. Изд. Посредн., 15 к.
Вагнеръ, Разсказы о водѣ. Изд. Посредн., 15 к.
Реформатскій Сборникъ статей по матем., физ., химіи и астр. Ц. 1 р. 20 к.
Ковалевскій, Учебникъ физики. 2 р. 50 к.
Хвольсонъ, Популярныя лекціи объ электр. и магнет. 2 р.
Вагнеръ, Разсказы о воздухѣ. Изд. Посредн., 15 к.
Федо, Домашняя лабораторія. Изд. Сойкина, 50 к.
Ремсенъ, Введеніе къ изученію органической химіи, перев. Дрентельна. Изд. Сытина, 1 р. 75 к.
Вюрцъ, Атомистическая теорія. 1 р. 50 к.
Меншуткинъ, Очеркъ развитія химич.-воззрѣній. 2 р.
Потылицынъ, Начальный учебникъ химіи. 1 р. 50 к.
Вагнеръ, Разсказы о небесныхъ свѣтилахъ. Изд. Посредн., 15 к.
Фламмаріонъ, Общедоступная астрономія. Изд. Павленкова, 70 к.

Клейнъ, Астрономическіе вечера. Изд. „Знаніе“, 2 р.
Поль Бэръ, Божій міръ въ бесѣдахъ и картинахъ. Изд. Посредн., 1 р. 25 к.
Реклю, Земля. Изд. Поповой, 6 р. 70 к.
Гейки, Физическая географія. Изд. Алексѣева, 30 к.
Гейки, Популярная геологія. Изд. Алексѣева, 30 к.
Гетчинсонъ, Вымершія чудовища. Изд. Научн.-образ. библ., 1 р. 25 к.
Вагнеръ, Разсказы о томъ, какъ устроены и живутъ растенія. Изд. Поср., 18 к.
Лункевичъ, Растенія — дармоѣды и растенія хищники. Изд. Павл., 15 к.
Кайгородовъ, Дерево и его жизнь. Изд. Поповой, 6 к.
Тимирязевъ, Жизнь растеній. Изд. Кушнарева, 2 р.
Гекели и Мартинъ, Практич. работы по ботан. и зоологіи перев. Герда, 1 р. 25 к.
Вюильменъ, Біологія растеній. Изд. Научн. образ. библ., 50 к.
Рубакинъ, Разсказы о дѣлахъ въ царствѣ животныхъ. Изд. Алексѣева, 35 к.
Вагнеръ, Разсказы о животныхъ. Изд. Посредн., 15 к.
Гертвигъ, Учебникъ зоологіи, перев. проф. Зеленскаго, Ц. 4 р. 50 к.
Бэръ, Популярная зоологія. Изд. Павленкова, 1 р.
Брэмъ, Жизнь животныхъ. Изд. „Обществ. пользы“, 9 р.
Лункевичъ, Жизнь въ каплѣ воды. Изд. Павленкова.
Лункевичъ, Невидимые друзья и враги человѣка. Изд. Павл., 20 к.
Эспинасъ, Соціальная жизнь животныхъ. 1 р.
Слѣпцова, Жилища и нравы птицъ. Изд. „Книжка за кн.“, 60 к.
Кайгородовъ, О нашихъ перелетныхъ птицахъ. Изд. Суворина, 20 к.
Мигула, Бактеріи и ихъ роль въ жизни человѣка, перев. Карицкаго, ц. 1 р.
Слѣпцова, Змѣи. Изд. „Книжка за кн.“, 25 к.
Слѣпцова, Пауки. Изд. „Кн. за кн.“, 20 к.
Орелкинъ, Жизнь пчелъ. Изд. Тихомірова, 30 к.
Метерлинкъ, Жизнь пчелъ.
Острогорскій, Рыбы. Изд. Луковникова, 10 к.
Лункевичъ, Подводное царство. Изд. Павленкова, 20 к.
Лункевичъ, Подземное царство. Изд. Павленкова, 20 к.
Чижовъ, Исторія желѣза. Изд. „Игрушъ.“ 50 к.
Лункевичъ, Сокровища горъ. Изд. Павленкова, 20 к.
Лункевичъ, Нефть и соль. Изд. Павленк., 20 к.
Лункевичъ, Землетрясенія и огнедышащія горы, Изд. Павл., 16 к.
Рубакинъ, Подземный огонь. Изд. Алексѣева, 35 к.
Лункевичъ, Популярная біологія. Изд. Павленкова, 2 р.
Тимирязевъ, Дарвинъ и его ученіе. Изд. Кушнарева, 1 р. 50 к.
Ферьеръ, Дарвинизмъ. Изд. Павл. 60 к.
Уоллесъ, Естественный подборъ. перев. проф. Вагнера, 3 р.
Дарвинъ, Сочиненія. Изд. Поповой, 9 р.
Лункевичъ, Общедоступная физіологія. Изд. Павленк., 1 р.
Фостеръ и Шооръ, Физіологія для начинающихъ. Изд. Сытина, 1 р. 50 к.

Б. Географія и народовѣдѣніе.

Шурцъ, Краткое народовѣдѣніе. Изд. Тихомірова, 1 р.
Шрейцеръ, Страна Восходящаго солнца (Японія). Изд. Поповой, 20 к.
Котляръ, Срединное царство (Китай). Изд. Поповой, 80 к.
Купріянова, Австралія и Новая Зеландія. Изд. Башмакова, 1 р.
Купріянова, Современная Бельгія. Изд. Муриновой, 75 к.
Величкина, Швейцарія.
Березинъ, Африка. Изд. Посредн. 20 к.
Быкова, Сѣверо-Американскіе Штаты. Изд. Муриновой, 50 к.
Арефьевъ, Описаніе Сибири. Изд. Макушина, 60 к.
Географическій сборникъ. Изд. Кушнарева.
Водовозова, Жизнь европейскихъ народовъ.
Финляндія, Сборникъ подъ ред. Протопопова. Изд. Поповой, 3 р. 50 к.

В. Исторія русская и всеобщая.

Водовозовъ, Очерки изъ русской исторіи XVIII в. 1 р. 50 к.
Водовозовъ, Разсказы изъ русской исторіи. 1 р.
Князьковъ, Іоаннъ Грозный и его время. 15 к.
Князьковъ, Какъ начался расколъ въ русской церкви. Изд. Курнина, 35 к.
Князьковъ, Какъ сложилось и какъ пало крѣпостное право. Изд. Курн. 15 к.
Крыловъ, Господинъ Великій Новгородъ. Изд. Слѣпцовой, 25 к.
Игнатовичъ, Помѣщичьи крестьяне наканунѣ освобожденія. Изд. Пантѣл., 1 р.
Сборникъ историч. статей подъ ред. Сторожева.
Рожковъ, Учебникъ русской исторіи для самообразованія, 60 к.
Елпатьевскій, Учебникъ по русской исторіи, 1 р. 30 к.
Платоновъ, Курсъ лекцій по русской исторіи.
Семевскій, Крестьянскій вопросъ въ Россіи въ XVIII и XIX в. 6 р.
Иванюковъ, Паденіе крѣпостного права, 2 р. 50 к.
Костомаровъ, Историческія монографіи и изслѣдованія. Изд. „Литер. фонда“.
Ключевскій, Боярская дума древней Руси, 3 р.
Джаншіевъ, Изъ эпохи великихъ реформъ, 2 р. 50 к.
Милюковъ, Очерки по исторіи русской культуры. Изд. „Міра Божьяго“, 4 р. 25 к.
Милюковъ, Изъ исторіи русской интеллигенціи. Изд. „Знаніе“, 1 р. 50 к.
Мякотинъ, Изъ исторіи русскаго общества. Изд. Пантелѣева, 2 р.
Шашковъ, Русскія реакціи. Изд. Поповой, 4 р.
Пыпинъ, Общественныя движенія въ царствованіе Александра I. Изд. Стасюл. 3 р.
Шильдеръ, Біографич. словарь ученыхъ и дѣятелей Россіи.
Волконскій, Записки декабриста.
Никитенко, Записки и дневникъ, 3 р.
Дитятинъ, Статьи по исторіи русскаго права, Изд. Поповой, 2 р. 50 к.
Лукьянская, 3000 лѣтъ назадъ (Исторія Греціи). Изд. Посредн., 40 к.
Быкова, Разсказы изъ исторіи Ирландіи. Изд. Чарушникова, 80 к.
Григоровичъ, Очерки новѣйшей исторіи. Изд. Павленкова, 1 р. 50 к.
Буасье, Картины древне-римской жизни. Изд. Поповой, 1 р. 25 к.
Випперъ, Учебникъ древней исторіи, 1 р.
Виноградовъ, Учебникъ всеобщей исторіи.
Дюкурдэ, Исторія цивилизаціи. Изд. Тихомірова, 2 р. 50 к.
Дреперъ, Исторія умственнаго развитія Европы. Изд. Іогансона, 1 р. 50 к.
Гизо, Исторія цивилизаціи во Франціи, пер. Корсакъ, 4 р.
В. Б. На рубежѣ XIX столѣтія. Изд. „Вѣстн. всемірн. исторіи“, 2 р. 50 к.
Минье, Исторія французской революціи. Изд. Поповой, 1 р.
Оларъ, Политическая исторія франц. революціи. Изд. Скирмунта, 3 р.
Бокль, Исторія цивилизаціи въ Англіи. Изд. Павленкова, 1 р. 50 к.
Быкова, Очерки изъ исторіи Англіи. Изд. Алексѣева, 1 р.
Гринъ, Краткая исторія англійскаго народа. Изд. Научно-образ. библіотеки, 50 к.
Реклю, Британскіе острова. Изд. Поповой, 2 р.
Гиббинсъ, Англійскіе реформаторы. Изд. Водовозовой, ц. 1 р. 25 к.
Гиббинсъ, Промышленная исторія Англіи. Изд. Поповой, 80 к.
Кингъ, Исторія объединенія Италіи. Изд. Скирмунта.
Лампрехтъ, Исторія Германскаго народа. Изд. Солдатенкова, 12 р.
Циммерманъ, Исторія крестьянскихъ войнъ.

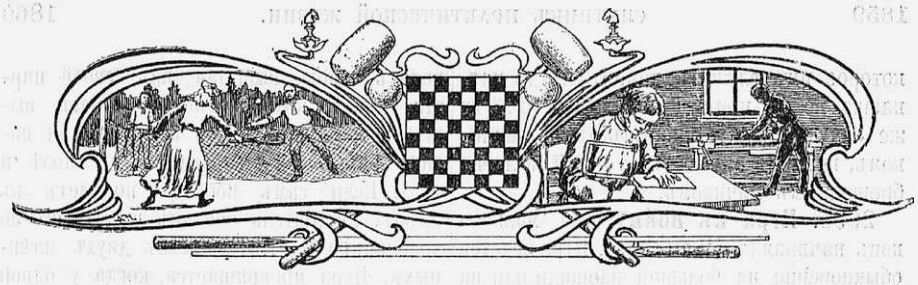
Михайловъ, Революціонный анабаптизмъ. Изд. Суворина, 1 р. 25 к.
Сеньобосъ, Политическая исторія современной Европы.
Инсаровъ, Современная Франція. Изд. „Знанія“. 2 р. 50 к.
Рапопортъ, Народъ - богатырь. (Очерки полит. и обществ. жизни Англіи), 1 р. 50 к.
Тарле, Исторія Италіи въ новое время.
Бобржинскій, Очеркъ исторіи Польши, 5 р. 50 к.
Реклю, Бельгія и Голландія. Изд. Поповой, 1 р.
Реклю, Швеція и Норвегія. Изд. Поповой, 1 р.
Реклю, Сѣверо - Американскіе Соедин. Штаты. Изд. Поповой, 3 р. 50 к.
Эдемсъ и Кеннингэмъ, Швейцарія и ея учрежденія.
Брайсъ, Американская республика, 10 р. 50 к.
Купріянова, Австралія и Новая Зеландія. Изд. Башмакова, 1 р.
Уокэръ, Развитіе австралійской демократіи. Изд. Пантел., 1 р. 80 к.
Шерръ, Комодія всемірной исторіи. Изд. Поповой, 3 р.
Липпертъ, Исторія культуры. Изд. Павленкова, 1 р. 60 к.
Кольбъ, Исторія культуры Изд. Іогансона, 1 р. 50 к.
Тэйлоръ, Антропологія. Изд. Поповой, 2 р.
Арнольди, Задачи пониманія исторіи.
Карѣевъ, Сущность историч. процесса, 4 р.
Карлейль, Герои и героическое въ исторіи. Изд. Павл., 1 р. 50 к.
Михайловскій, Томы I и II.
Карѣевъ, Введеніе въ изученіе соціологіи, 2 р.
Спенсеръ, Основа соціологіи. Изд. Сытина, 4 р.
Летурно, Соціологія, основанная на этнографіи. Изд. Поповой, 1 р. 60 к.
Майо-Смитъ, Статистика и соціологія. Изд. Скирмунта, 1 р. 25 к.
М. Ковалевскій, Происхожденіе семьи и собственности. Изд. Павл., 60 к.
Энгельсъ, Происхожденіе семьи, собственности и государства. Изд. Павл., 50 к.
Ингремъ, Исторія рабства. Изд. Поповой, 1 р. 25 к.

Исторія литературы.

Галаховъ, Исторія русской словесности, 3 р.
Скабичевскій, Исторія новѣйшей литературы. Изд. Павл., 2 р.
Скабичевскій, Очерки по исторіи русской цензуры.
Пыпинъ, Исторія русской литературы. Изд. Стасюлевича, 12 р.
Арсеньевъ, Критическіе этюды по русской литературѣ, 3 р.
Бѣлинскій, Сочиненія. Изд. Павленкова, 5 р.
Добролюбовъ, Сочиненія. Изд. Сойкина, 7 р.
Писаревъ, Сочиненія. Изд. Павл., 6 р.
Михайловскій, Сочиненія. Изд. „Рус. Бог.“, 12 р.
Скабичевскій, Сочиненія. Изд. Павленк., 3 р.
Шелгуновъ, Сочиненія. Изд Павленк., 3 р.
Протопоповъ, Критическія статьи. Изд. Скирм., 1 р. 50 к.
Пыпинъ и Спасовичъ, Исторія Славянскихъ литературъ. Ц. 3 р.
Біографіи русскихъ писателей въ изд. Павленкова. Выпускъ — 25 к.
Брандесъ, Европейская литература XIX вѣка. Изд. Фукса, 5 р.
Летурно, Литературное развитіе различныхъ племенъ и народовъ. Изд. Павл., 1 р. 50 к.

Г. Общественныя науки.

Карышевъ, Экономическія бесѣды, 60 к.
Свидерскій, Трудъ и капиталъ, 30 к.
Шенбергъ, Положеніе труда въ промышленности. Изд. Сытина, 1 р. 65 к.
Магаймъ, Профессіональные рабочіе союзы. Изд. М. Всдовозовой, 1 р. 25 к.
Пеллетье, Жизнь рабочихъ во Франціи, 1 р. 25 к.
Беллами, Будущій вѣкъ. Изд. Павленкова, 75 к.
Чупровъ, Лекціи по политической экономіи, 2 р.
Исаевъ, Основныя начала полит. экономіи, 3 р. 50 к.
Ходскій, Политическая экономія въ связи съ финансами. Изд. Стасюл., 3 р. 50 к.
Желѣзновъ, Очерки политической экономіи. Изд. Сытина, 3 р. 50 к.
Чупровъ, Исторія политической экономіи, 2 р.
Марксъ, Капиталъ, переводъ Николая—она.
Веббъ, Теорія и практика трэдъ-іонізма, Изд. Поповой, 5 р.
Девель, Общества потребителей.
Бансель, Кооперативизмъ. Экономическіе очерки. Изд. Посредн., 60 к.
Прокоповичъ, Кооперативное движеніе въ Россіи, 1 р. 50 к.
Прокоповичъ. Рабочее движеніе на Западѣ, 2 р.
Веббъ, Исторія рабочаго движенія въ Англіи. Изд. Павленкова, 1 р. 50 к.
Метенъ, Соціализмъ въ Англіи. Изд. Пантелѣева, 1 р. 50 к.
Де-Рузье, Рабочіе союзы въ Англіи. Изд. Поповой, 1 р. 50 к.
Туганъ-Барановскій, Русская фабрика. Изд. Поповой, 3 р. 50 к.
Дементьевъ, Фабрика, что она даетъ населенію и что беретъ. Изд. Сытина, 1 р. 60 к.
Зомбартъ, Соціализмъ и соціальное движеніе въ XIX столѣтіи.
Джорджъ, Прогрессъ и бѣдность. Изд. Пантелѣева, 2 р.
Каутскій. Аграрный вопросъ, 1 р. 50 к.
Ходскій, Земля и земледѣлецъ, 5 р.
Шаховской, Сельско-хозяйственные рабочіе. Изд. Сытина, 1 р.
Дружининъ, Общедоступное законовѣдѣніе, 1 р.
Дружининъ, Русское государств. гражд. и угол. право въ общедоступномъ, изложеніи. Ц. 1 р.
Дружининъ, Руководство къ изученію законовъ, 75 к.
Ватсонъ, Этюды и очерки, 2 р.
Іерингъ, Борьба за право, .0 к.
Эсменъ, Общія основанія конституціоннаго права, 1 р. 75 к.
Бушми, Исторія англійской конституціи, 60 к.
Дриль, Преступность и преступники. Изд. Конторовича. Ц. 1 р. 20 к.
Скалонъ, Земскіе вопросы, 1 р. 50 к.
Приклонскій, Очерки самоуправленія, 2 р.
Мелкая земская единица, сборникъ. Изд. „Права“, 2 р. 50 к.
Гуго, Новѣйшія теченія въ англійскомъ городск. самоуправленіи. Изд. Поповой, 1 р. 50 к.
Шрейдеръ, Наше городское общественное управленіе, 2 р.
Біографіи философовъ въ изд. Павленкова. Выпускъ—25 к.
Кирхнеръ, Исторія философіи, пер. Вольфсона, 1 р. 20 к.
Виндельбандъ, Исторія древней философіи, 2 р.
Виндельбандъ. Исторія новой философіи, 4 р.
Фулье, Исторія философіи. Изд. Ефимова, 2 р. 50 к.
Фулье, Отрывки изъ сочиненій великихъ философовъ, 3 р.
Колубовскій, Философскій ежегодникъ.
Ланге, Исторія матеріализма. Изд. Пантелѣева, 1 р. 50 к.
Компейрэ, Основы элементарной психологіи, 1 р.
Джемсъ, Бесѣды съ учителями по психологіи. Изд. Скирм., 50 к.
Джемсъ, Психологія. Изд. „Знанія“, 1 р. 50 к.
Гефдингъ, Очерки психологіи, 1 р 75 к.
Рибо, Психологія чувствъ, 80 к.
Руссо, Эмиль XVIII вѣка.
Эскиросъ, Эмиль XIX вѣка.
Гефдингъ, Наука о нравственности. Изд. Губинскаго, 1 р. 75 к.
Кирхнеръ, Этика. Изд. Губинскаго, 1 р.
Милль, Утилитаріанизмъ, 2 р.
Грассери, Психологія религій. Изд. Павленкова.
Де-ля-Соссэй, Исторія религій. Изд. „Кн. дѣла“, 6 р.
Водовозова, Воспитаніе, физическое, нравственное и умственное, 2 р.



Игры и занятія.

Состав. *Брауде и Яворскій.*

Играть играй, да дѣла не забывай.

Дѣтскія игры, помимо своей прямой цѣли—доставлять развлеченіе дѣтямъ, имѣютъ несомнѣнно и большое воспитательное значеніе: онѣ развиваютъ въ дѣтяхъ ловкость, сообразительность и находчивость. Въ настоящемъ отдѣлѣ мы постарались собрать именно такія игры, которыя, представляя большой интересъ для дѣтей, являются также вспомогательнымъ средствомъ въ дѣлѣ воспитанія, способствуя укрѣпленію духа и тѣла подростающаго поколѣнія.

2992. **Уголки** (6—10 лѣтъ). Четверо играющихъ становятся по угламъ, а пятый подходитъ къ нимъ поочередно и говоритъ: „кумушка, дай ключи“, на что ему отвѣчаютъ: „пойди вонъ, тамъ постучи“. Въ это время стоящіе въ углахъ мѣняются мѣстами, а стоящій посреди старается захватить какой-либо уголокъ; если это ему удается, тотъ, кто остался безъ угла, смѣняетъ его, и игра продолжается. Если всѣ его попытки занять уголъ остаются долго безуспѣшными, ему предоставляется еще одно средство: онъ бьетъ въ ладоши и кричитъ: „воры идутъ“; тогда всѣ кумушки должны перемѣниться мѣстами, и въ общей суматохѣ ему легче удается занять мѣсто.

2993. **Садовникъ** (8—12 лѣтъ). Всѣ играющіе, кромѣ одного, берутъ названія разныхъ цвѣтовъ и садятся въ кружокъ. Оставшійся безъ названія становится въ серединѣ и говоритъ: „садовнику нужна роза“. Роза должна встать, сосѣдка ея садится на ея мѣсто и всѣ передвигаются. Тогда стоящій въ серединѣ продолжаетъ: „садовнику нужна незабудка“; незабудка встаетъ и т. д. Наконецъ, онъ восклицаетъ: „садовнику нужны всѣ цвѣты“; всѣ встаютъ и поспѣшно мѣняются мѣстами, причемъ старается захватить мѣсто и стоящій. Тотъ, кто не умѣетъ занять мѣста, становится садовникомъ и продолжаетъ игру.

2994. **Пятнашки** (для всѣхъ возр.). Одинъ изъ играющихъ выбирается пятнашкой; остальные разбѣгаются; пятнашка старается догнать кого-либо и ударить ладонью по плечу; тогда тотъ, кого онъ ударилъ, становится пятнашкой. Эта игра разнообразится еще слѣдующимъ образомъ: ловящій, поймавъ кого-либо изъ бѣгущихъ, спрашиваетъ: „у кого былъ?“ „у тетки“; „что былъ?“ „клецки“; „кому отдалъ?“ „Такому то“. И тогда этотъ послѣдній долженъ начать ловить.—Обыкновенно играющіе отдѣляютъ чертой мѣсто,

которое имъ служитъ домомъ и гдѣ пятнашка не въ правѣ преслѣдовать ихъ. Ту же самую игру можно играть съ мячикомъ, причемъ пятнаютъ не рукой, а ловко брошеннымъ мячикомъ.

2995. **Игра въ войну** (для мальчиковъ начиная съ 12-ти лѣтъ). Игра ведется обыкновенно на большой площади или на лугу. Играющіе раздѣляются на два лагеря, каждый лагерь имѣетъ во главѣ воеводу, котораго всѣ безпрекословно должны слушать; проводятъ затѣмъ двѣ черты въ шагахъ 50 одна отъ другой, вдоль которыхъ становятся оба лагеря. По правую сторону каждой черты намѣчаютъ четырехугольникъ; это—темница, куда будутъ отводить плѣнныхъ. Игра начинается тѣмъ, что изъ какой-либо партіи выходитъ одинъ; противная партія высылаетъ немедленно ему навстрѣчу кого-либо изъ своихъ; вызвавшій ударяетъ противника по плечу („пятнаетъ“) и бѣжитъ отъ него къ своимъ, этотъ же гонится за нимъ; на выручку бѣгущаго изъ его лагеря высылается другой, который преслѣдуетъ игрока противной партіи, на выручку котораго спѣшитъ тоже одинъ изъ его товарищей и т. д.; первый, если его не успѣли запятнать, возвращается домой. Вообще каждый выбѣжавшій изъ лагеря имѣетъ право запятнать всякаго, прежде него выбѣжавшаго игрока изъ противнаго лагеря. Тотъ, кто запятналъ, кричитъ: „взятъ въ плѣнъ“. Тогда всѣ играющіе немедленно идутъ по своимъ мѣстамъ, а запятнанный отводится въ плѣнъ, послѣ чего игра возобновляется въ прежнемъ порядкѣ; но при этомъ еще товарищи плѣннаго стараются освободить его; достигнуть этого можно лишь въ томъ случаѣ, если удастся подбѣжать къ плѣнному настолько близко, чтобы ударить его по рукѣ, но сдѣлать это не безопасно, такъ какъ при плѣнныхъ обыкновенно ставятъ часового, который зорко слѣдитъ за приближающимися и пятнаетъ ихъ самихъ. Если кого запятнали или освободили плѣнныхъ, то нельзя начать игры, пока обѣ партіи не вошли въ свои города.—Воеводы руководятъ игрою, высылая изъ своей партіи такихъ, которые не уступаютъ вышедшимъ непріятелямъ и возвращая назадъ тѣхъ, кто безполезенъ на полѣ и т. д. Если самъ воевода попадетъ въ плѣнъ, непріятель обязанъ выдать его по требованію партіи, взамѣнъ двухъ плѣнныхъ. Игра прекращается, когда у одной партіи будетъ условленное число плѣнныхъ. Чтобы отличить пріятеля отъ непріятеля, одна изъ партій обвязываетъ лѣвую руку носовымъ платкомъ.

2996. **Казаки и разбойники** (отъ 11—15 лѣтъ). Играющіе раздѣляются на двѣ партіи, одна представляетъ казаковъ, другая—разбойниковъ. Разбойники прячутся, а казаки стараются открыть ихъ убѣжища. Когда разбойникъ видитъ, что его убѣжище открыто, онъ бѣжитъ спрятаться въ другое мѣсто; казакъ же гонится за нимъ и, если не можетъ справиться одинъ, зоветъ на помощь товарищей (казаки отличаются отъ разбойниковъ какимъ-нибудь условнымъ знакомъ: обыкновенно „разбойники“ одѣваютъ фуражку козыркомъ назадъ). Пойманнаго разбойника ведутъ въ темницу, причемъ ему предоставляется выборъ: либо сдѣлаться казакомъ и помогать ловить своихъ прежнихъ товарищей, либо остаться въ темницѣ ждать, пока его выручатъ товарищи; послѣдніе могутъ это сдѣлать, лишь подойдя близко къ сторожащему темницу казаку и запятнавъ его, прежде чѣмъ сами будутъ запятнаны казаками; тогда плѣнникъ считается свободнымъ, если успѣетъ уйти раньше, нежели его запятнаетъ сторожевой казакъ. Всѣ, кого часовой запятнаетъ, становятся плѣнниками; но бѣжать за разбойниками въ догонку онъ не имѣетъ права. Игра продолжается, пока не будутъ переловлены всѣ разбойники.

2997. **Горѣлки** (для всѣхъ возр.). Одинъ изъ играющихъ становится впереди, остальные—за нимъ по-парно. Стоящій впереди не имѣетъ права ни оборачиваться въ сторону, ни оглядываться назадъ: онъ „горитъ“. Всѣ приговариваютъ „гори, гори ясно, чтобы не погасло, взглянь на небо—птички летятъ“. При послѣднихъ словахъ задняя пара бросается бѣжать, одинъ по правую, другой по лѣвую руку мимо играющихъ; они стараются сбѣжаться и, взявъ другъ друга за руку, стать впереди; горящій гонится за ними, чтобы поймать кого-либо изъ нихъ прежде, чѣмъ они встрѣтятся. Если это ему удастся, пойманный долженъ „горѣть“ вмѣсто него, а онъ становится въ пару съ оставшимся.

2998. **Лягушки** (8—12 лѣтъ). Нѣсколько играющихъ становятся въ рядъ, на разстояніи двухъ шаговъ одинъ отъ другого, на корточки, опершись руками въ бедра, и начинаютъ прыгать впередъ по данному сигналу. Игра продолжается до тѣхъ поръ, пока всѣ не доскачутъ до заранѣе опредѣленнаго мѣста. Кто первый прискакалъ, считается лягушечьимъ королемъ и на него одѣваютъ корону изъ золотой бумаги. Всѣ, не принимающіе участія въ прыганьѣ, поютъ хоромъ (на мотивъ „Ай, Настасья, ай Настасья):

Вотъ лягушка по дорожкѣ
Скачетъ, вытянувши ножки.
Ква, ква, ква, ква, ква, ква, ква,
Скачетъ вытянувши ножки,

* * *

Вотъ изъ лужицы на кочку,
Да за мушками въ прискочку.
Ква, ква и т. д.

* * *

Мушекъ въ полѣ то и знаетъ
Язычкомъ своимъ хватаетъ.
Ква и т. д.

* * *

Больше ѣсть ей не охота,
Прыгъ опять въ свое болото.
Ква и т. д.

* * *

Тутъ увидѣли подружки,
Изъ воды кричатъ лягушки.
Ква и т. д.

2999. **Чехарда** (10—15 лѣтъ). Одинъ или нѣсколько играющихъ становятся впереди остальныхъ въ извѣстной позѣ и тѣ черезъ нихъ перепрыгиваютъ. Большею частью одинъ изъ играющихъ становится, разставивъ ноги, наклонивъ голову, нагнувъ спину и упираясь руками въ колѣна. Другой игрокъ, немного разбѣжавшись, вспрыгиваетъ на него и, упершись въ его плечи руками, перепрыгиваетъ черезъ наклонившагося не сзади, а сбоку. Или, нѣсколько человѣкъ становятся въ линію, въ 1—1½ сажени одинъ отъ другого. Стоящій позади всѣхъ, перепрыгнувши черезъ остальныхъ, становится впереди всѣхъ; за нимъ перепрыгиваетъ слѣдующій по порядку и т. д. Въ такомъ видѣ игра эта носитъ названіе „длинная лоза“.

3000. **Прятки** (для всѣхъ возр.). Одинъ изъ играющихъ удаляется въ сосѣднюю комнату, остальные прячутся, куда имъ вздумается; тогда уходившій возвращается и начинаетъ искать. Тотъ, кого нашли первымъ, идетъ искать. Иногда прячется одинъ, а остальные ищутъ.

Прятки разнообразятъ еще слѣдующимъ образомъ: одинъ изъ играющихъ выбирается искать всѣхъ прочихъ; ему закидываютъ палку какъ можно дальше и пока онъ идетъ за нею, всѣ остальные прячутся. Когда спрятавшіеся кричатъ „пора“, ищущій стучитъ три раза палкой, приговаривая „палочка пришла, никого не нашла, кого перваго найдетъ, тотъ за палочкой пойдетъ“, послѣ чего кладетъ палку на скамейку и отправляется на поиски. Найдя или только замѣтивъ кого-либо, онъ снова бѣжитъ къ палочкѣ и, ударяя ею, кричитъ: „палочка опять пришла и такого то нашла“; затѣмъ, положивъ палочку, онъ идетъ искать остальныхъ, но отойти далеко отъ палочки онъ боится, такъ какъ каждый изъ не найденныхъ еще можетъ подбѣжать къ палочкѣ и постучать ею, сказавъ „палочка украдена“, послѣ чего можетъ снова спрятаться, а ищущимъ остается все тотъ же. Если же ищущій разыщетъ всѣхъ, раньше, чѣмъ кто-либо украдетъ палочку, первый найденный становится на его мѣсто. Такіе прятки извѣстны подъ названіемъ „палочка-воровка“.

3001. **Спрятанная вещь** (для всѣхъ возр.). Одинъ изъ играющихъ уходитъ

изъ комнаты, а остальные прячутъ въ это время какую-либо вещь; затѣмъ уходившаго призываютъ обратно, и онъ долженъ эту вещь найти; играющіе при этомъ помогаютъ ему тѣмъ, что по мѣрѣ приближенія его къ спрятанному предмету произносятъ „холодно, тепло, горячо“ или играютъ на рояли—тихо, когда ищущій далекъ отъ предмета, громко, когда онъ подходитъ къ предмету близко.

Эту игру видоизмѣняютъ еще слѣдующимъ образомъ: пока одинъ изъ играющихъ уходитъ, остальные задумываютъ, что ему слѣдуетъ исполнить по возвращеніи, напр. переложить предметъ съ одного мѣста на другое, взять со стола какую-либо книгу и т. д. Затѣмъ уходившаго призываютъ; онъ производитъ разныя дѣйствія, причемъ все время играютъ на рояли: если онъ близокъ къ догадкѣ, звуки становятся сильнѣе.

3002. **Жгуты** (8—12 лѣтъ). Всѣ становятся въ кругъ и прячутъ за спину руки; одинъ изъ играющихъ остается въ серединѣ круга со жгутомъ въ рукѣ, который онъ затѣмъ передаетъ кому-либо изъ играющихъ. Жгутъ этотъ стоящіе въ кругу передаютъ за спиною другъ другу, стараясь при этомъ ввести въ заблужденіе того, кто стоитъ въ серединѣ и кто долженъ найти, у кого жгутъ; такъ, дѣлаютъ видъ, что передаютъ жгутъ въ одномъ мѣстѣ, когда онъ находится въ противоположномъ, или кто-либо ударяетъ ищущаго жгутомъ по спинѣ и тутъ же незамѣтно передаетъ жгутъ другому и т. д. Ищущій зорко присматривается ко всѣмъ движеніямъ, кидается въ ту сторону, гдѣ по его мнѣнію, находится въ данную минуту жгутъ; у кого онъ найдетъ жгутъ, тотъ смѣняетъ его.

Въ жгуты играютъ еще слѣдующимъ образомъ: одинъ изъ играющихъ обходитъ стоящихъ въ кругу со жгутомъ въ рукѣ, причемъ поетъ:

Смирно! грозный жгутъ идетъ,
Не ластъ онъ слуску вамъ:
Кто голову чуть повернетъ,
Того онъ по плечамъ!

и легонько ударяетъ жгутомъ тѣхъ, кто оборачивается; незамѣтно онъ передаетъ жгутъ въ чьи либо руки; тотъ ударяетъ жгутомъ сосѣда съ правой стороны, преслѣдуя его, пока онъ обѣжитъ весь кругъ и снова станетъ на свое мѣсто. Побитый сосѣдъ, въ свою очередь, беретъ жгутъ и, обходя играющихъ, незамѣтно передаетъ его кому-либо изъ нихъ, а получившій жгутъ ударяетъ имъ своего сосѣда; кто зорко слѣдитъ за лицами и движеніями играющихъ, замѣчаетъ, что жгутъ перешелъ къ сосѣду и убѣгаетъ заблаговременно, раньше чѣмъ получитъ ударъ.

3003. **Жмурки** (для всѣхъ возр.). Одному изъ играющихъ завязываютъ глаза и кружатъ его нѣсколько разъ на одномъ мѣстѣ, чтобы онъ не зналъ, гдѣ кто стоитъ. Между тѣмъ всѣ остальные разбѣгаются, причемъ, впрочемъ, не дозволяется выбѣгать въ другую комнату или же, если игра происходитъ на воздухѣ, играющіе не вправѣ переходить за опредѣленныя границы. Тотъ, у кого глаза завязаны, гонится за другими, стараясь поймать кого-либо изъ нихъ; если ему грозитъ опасность наткнуться на какой-либо предметъ, ему кричатъ „берегись“ или „огонь“. Тому, кого онъ словитъ, завязываютъ глаза, и игра продолжается прежнимъ порядкомъ.

3004. **Яковъ, гдѣ ты?** (10—15 лѣтъ). Двоимъ изъ играющихъ завязываютъ глаза; одинъ изображаетъ барина, который ищетъ и старается поймать своего слугу Якова, другой—Якова, который постоянно бѣжитъ отъ барина. Время отъ времени баринъ спрашиваетъ „Яковъ, гдѣ ты?“, на что Яковъ обязанъ отвѣтить „здѣсь“, но при этомъ онъ быстро переходитъ на другое мѣсто, а баринъ, направившійся по звуку его голоса, попадаетъ впросакъ. Иногда Яковъ самъ поддразниваетъ барина, вступая съ нимъ въ разговоръ и тутъ же безшумно убѣгая въ другую сторону. Игра очень оживляется тѣмъ, что нерѣдко баринъ и Яковъ неожиданно наталкиваются другъ на друга или стоятъ рядомъ, не замѣчая этого и т. д.—Остальные играющіе – зрители, не вмѣшивающіеся въ игру.

3005. **Бабушка, угадай!** Выбираютъ „бабушку“ и завязываютъ ей глаза; остальные берутся за руки и вертятся вокругъ съ пѣніемъ:

«Мы всѣ по лугу гуляли
И въ лѣсочекъ забѣжали
Грибки, ягоды сбирать (bis).
Грибковъ, ягодъ не набрали,
Лишь подружку потеряли (одинъ изъ круга убѣгаетъ и прячется);
Не могли ее сыскать.
Какъ домой то прибѣжали
Громко бабушкѣ сказали:
Скажи, бабушка, нашъ свѣтъ,
Кого между нами нѣтъ.

Бабушкѣ снимаютъ повязку, и она должна сказать, кого не достаетъ.

3006. **Кошка-мышка** (для всѣхъ возр.). Всѣ играющіе становятся въ кругъ, держась за руки; внѣ круга остаются двое—кошка и мышка; мышку пропускаютъ въ кругъ, поднимая руки, но тотчасъ же опускаютъ ихъ, какъ только въ кругъ хочетъ проникнуть кошка, преслѣдующая мышку. Если же кошка улучитъ моментъ, когда руки подняты, и попадетъ въ кругъ, мышку выпускаютъ изъ круга. Тогда кошка старается выскользнуть изъ круга и т. д. Такъ продолжается игра, пока кошка не поймаетъ мышки.

Игру можно еще разнообразить слѣдующимъ образомъ: проходъ оставляется свободнымъ какъ для кошки, такъ и для мышки, но въ погонѣ за мышкой кошка должна пройти обязательно въ тѣ же ворота, что и мышка, въ противномъ случаѣ ее задерживаютъ опусканіемъ рукъ и она должна примкнуть къ кругу; ее замѣняетъ другой играющій.

3007. **Гуси-лебеди** (8—12 лѣтъ). Играющіе изображаютъ стадо гусей; одинъ изъ играющихъ изображаетъ хозяина гусей, другой—волка. Хозяинъ погоняетъ гусей на пастбище, а волкъ поджидаетъ ихъ въ засадѣ. Немного спустя, когда гуси разбредутся по полю, хозяинъ зоветъ ихъ къ себѣ, крича „гуси-лебеди, домой!“, а они отвѣчаютъ „волкъ подъ горою“, и бѣгутъ къ хозяину; волкъ въ это время выбѣгаетъ изъ засады и гонится за ними. Кого онъ поймаетъ, тотъ становится волкомъ.

3008. **Гуси** (8—12 лѣтъ). Часть играющихъ становится въ кругъ (если дѣтей мало, кругъ можно очертить мѣломъ), изображая прудъ; другая часть двигается въ серединѣ круга на корточкахъ, крича га-га-га-га въ подражанье гоготанью гусей, одинъ изъ гусей выбирается маткой. Наконецъ, одинъ изъ играющихъ изображаетъ красную дѣвицу, а другой—волка, спрятаннаго гдѣ нибудь въ засадѣ. Красная дѣвица приближается къ кругу и всѣ поютъ:

Вечеркомъ красна-дѣвица
На прудокъ за стадомъ шла,
Черноброва, бѣлолица
Такъ гусей домой гнала.

Красн. дѣвица:

Тега, тега, тега, тега
Вы, гуськи мои, домой (bis) (старается выгнать гусей изъ круга).

Гуси, оставаясь въ кругу:

Мы теперь и сами рады
Возвратиться бы домой,
Да боимся: наше стадо
Сторожитъ волкъ подъ горой.

Красн. дѣв.:

Тега, тега и т. д. (выгоняетъ гусей; матка впереди, остальные за ней гуськомъ).

Волкъ нападаетъ, старается утащить какого-либо гуся, матка не даетъ; кого онъ поймаетъ, тотъ дѣлается волкомъ.

3009. **Коршунъ** (8—12 лѣтъ). Выбираютъ по жребію коршуна и насѣдку; остальные — цыплята; цыплята ходятъ гуськомъ за насѣдкой, держа другъ друга за поясъ, первый держится за поясъ насѣдки (лучше обвязываться платками, чтобы не порвать при этомъ нечаянно платья). Коршунъ присѣдаетъ и роетъ ямку; насѣдка съ цыплятами ходитъ вокругъ него и спрашиваетъ:

„Коршунъ, что ты дѣлаешь?
Коршунъ. „Ямку рою“.
Насѣдка. „На что тебѣ ямка?“
Коршунъ. „Чтобы денежку найти“.
Насѣдка. „На что тебѣ денежка?“,

Коршунъ. „Иголку купить“.
Насѣдка. „На что тебѣ иголка?“
Коршунъ. „Мѣшечекъ сшить?“
Насѣдка. „На что тебѣ мѣшечекъ?“
Коршунъ. „Твоихъ дѣтокъ сажать“.

Коршунъ слетаетъ съ мѣста и нападаетъ на цыплятъ; но по правиламъ игры онъ можетъ словить только задняго цыпленка; насѣдка старается защитить его, причемъ она, растопыривъ руки, бросается то въ одну, то въ другую сторону. Цыплята повторяютъ всѣ ея движенія. Игра продолжается до тѣхъ поръ, пока коршунъ не переловитъ всѣхъ цыплятъ.

3010. **Волкъ и овцы** (8—12 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ изображаетъ волка, остальные—овецъ. Волкъ прячется и кричитъ „пора“; тогда овцы осторожно переходятъ черезъ поле, осматриваясь, нѣтъ ли гдѣ волка; въ это время онъ выскакиваетъ изъ засады и гонится за ними. Пойманный становится на его мѣсто.

3011. **Птички и ястребъ** (8—12 лѣтъ). Выбираютъ одного изъ играющихъ ястребомъ, другого—хозяиномъ птичника; остальные изображаютъ птицъ. Хозяинъ хочетъ выпустить птичекъ на волю; онъ выпускаетъ первую со словами: „лети, моя птичка, лети на волю“, птичка выбѣгаетъ, но ястребъ появляется изъ-засады и бросается за нею въ погоню; она же старается спастись обратно въ свою клѣтку. Если ястребу удается поймать птичку, она становится ястребомъ, а ястребъ—хозяиномъ.

3012. **Полотно** (8—12 лѣтъ). Играющіе берутъ другъ друга за руки, образуя цѣпь: они изображаютъ полотно; передъ полотномъ стоятъ двое—купецъ и покупатель. Первый спрашиваетъ: „вамъ что угодно?“ Второй отвѣчаетъ: „столько то аршинъ полотна“. Купецъ отмѣриваетъ руками требуемое количество, причемъ на каждый аршинъ идетъ по одному человѣку. Оставшееся полотно свертывается. Отнесши домой купленное полотно, покупатель опять приходитъ, причемъ полотно быстро развертывается и покупаетъ еще нѣсколько аршинъ, послѣ чего полотно свертывается. Это продолжается до тѣхъ поръ, пока все полотно будетъ продано.

3013. **Золотыя ворота** (8—12 лѣтъ). Изъ играющихъ выбираются двое наиболѣе высокихъ; они отходятъ въ сторону и тихонько договариваются, кто изъ нихъ будетъ обладателемъ рая, кто ада. Затѣмъ они берутся за руки и поднимаютъ ихъ, образуя ворота. Остальные играющіе становятся гуськомъ передъ воротами, положивъ другъ другу руки на плечи и проходятъ подъ золотыми воротами, только послѣдній задерживается въ воротахъ; его спрашиваютъ „куда хочешь, въ адъ или рай? Смотря по отвѣту, послѣдній переходитъ на ту или другую сторону (спрашиваютъ и отвѣчаютъ тихо, чтобы другіе не слыхали). Игра продолжается, пока всѣ перейдутъ на стороны. Играющіе обѣихъ партій обнимаютъ другъ друга за таліи, и стараются перетянуть другъ друга. Перетянувшая партія считается выигравшей. Игру можно разнообразить тѣмъ, что вмѣсто „рая“ и „ада“ можно выбирать другія слова, какъ наприм.: названія цвѣтовъ, звѣрей и т. п.

3014. **Котъ-Мурлыка** (3—6 лѣтъ). Кто-нибудь изъ играющихъ ложится на скамейку, изображая кота; остальные при этомъ поютъ:

На скамеечкѣ котъ
Онъ мурлычетъ, поетъ
Умывается (проводитъ рукой по лицу).
Онъ—лѣнивецъ большой:
Спитъ дневною порой,
Потягается (потягивается).
Но лишь ночка придетъ,
На войну котъ идетъ,
На великую (приподнимается).
И мышиный народъ
Побѣдитъ, разобьетъ
Онъ со славою (вскакиваетъ и гонится).

3015. **Охотникъ** (3—6 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ выбирается охотникомъ, остальные—зайчики; поютъ:

Рожокъ въ лѣсу раздался,
Охотникъ показался.
Тра-ра, тра-ра, тра-ра
Спасайся, дичь, скорѣе,
Бѣги домой быстрѣе.

Охотникъ ловитъ убѣгающую отъ него дичь.

3016. **Утка** (3—6 лѣтъ). Играющіе становятся въ кругъ, изображая озеро. Въ серединѣ круга стоитъ утка съ утятами, за кругомъ—охотникъ и собака. Всѣ поютъ:

Ой плавала сѣра утка по водѣ,
Созывала малыхъ дѣтушекъ къ себѣ:
Вы, утята, берегитеся,
Далеко не расходитеся,
Вотъ залаяла собака въ камышѣ (собака лаетъ).
Не сидитъ ли тамъ охотничекъ въ кустахъ?
Онъ застрѣлитъ малыхъ дѣтушекъ,
Малыхъ дѣтушекъ-утяточекъ.

Охотникъ стрѣляетъ, т. е. бросаетъ маленькимъ мячикомъ; тотъ, въ кого попали, долженъ упасть; собака его подхватываетъ и тащитъ къ охотнику.

3017. **Золото хоронить** (10—15 лѣтъ). Играющіе становятся въ кругъ и поютъ:

Ужъ я золото хороню, хороню;
Чисто золото хороню, хороню,
Я у батюшки въ терему, да въ терему,
Я у матушки въ высокомъ, да высокомъ.
Черезъ поле идучи,
Русу косу плетучи,
Шелкомъ провиваючи,
Златомъ присыпаючи.
Палъ, палъ перстень
Въ калину, въ малину,
Черную смородину.
Очутился перстень да у дворянина,
Да у молодого
На правой на рученькѣ,
На лѣвомъ мизинцѣ.

Въ то время какъ поютъ, двое изъ играющихъ обходятъ кругъ; у одного въ рукахъ кольцо; онъ наклоняется къ каждому, будто передавая ему кольцо, а другой, идя за нимъ, долженъ отгадать, кому кольцо дѣйствительно отдано. Если онъ угадаетъ, его смѣняетъ тотъ, у кого кольцо найдено.

3018. **Фараонъ** (8—12 лѣтъ). По жребію выбираютъ фараона, который садится по срединѣ; всѣ становятся въ кругъ и поютъ хоромъ:

У бѣдной старушки
Жили въ избушкѣ
Семь сыновей,
Всѣ безъ бровей...
Съ такими ушами...
Съ такими носами...
(всѣ показываютъ на себѣ).
Они ничего не пили, не ѣли,
А все только пѣли:
Мы всѣ дружно живемъ,
Всѣ играемъ, поемъ
И всѣ дѣлаемъ такъ...

т. е. продѣлываютъ заранѣе условленный жестъ, который фараонъ долженъ угадать. Если онъ угадалъ, то всѣ разбѣгаются въ стороны, а фараонъ ловитъ. Кого онъ поймалъ, дѣлается фараономъ.

3019. **Птичка** (8—12 лѣтъ). Всѣ становятся въ кругъ, птичка посреди круга и хоромъ поютъ общеизвѣстную пѣсенку: „ахъ попалась, птичка, стой“ и т. д. Птичка старается вырваться изъ круга, но ее не пускаютъ; съ послѣднимъ куплетомъ ее выпускаютъ на волю.

3020. **Заинька**. Всѣ становятся въ кругъ, заинька—въ серединѣ круга, затѣмъ ходятъ изъ стороны въ сторону и поютъ:

Заинька, сѣренькій,
Я хожу, гуляю,
Вдоль по хороводу
* *
*
Заинька, сѣренькій, } Заинька старается
Некуда заинькѣ } выскочить изъ круга.
Выскочити, } Играющіе, то опус-
* *
* } кая, то поднимая
Заинька сѣренькій } руки, не пускаютъ
Некуда заинькѣ } его.
Выпрыгнути. }
* *
*
Заинька, сѣренькій,
Семеро воротъ
Крѣпко заперты стоятъ.
* *
*
Заинька сѣренькій,
У каждыхъ воротъ
По три сторожа стоятъ.
Заинька сѣренькій } Заинька пляшетъ
Попляши }
* *
*
Заинька сѣренькій } Заинька скачетъ
Поскачи. }
* *
*
Заинька сѣренькій } Заинька бьетъ въ
Въ ладоши } ладоши.
* *
*
Заинька сѣренькій, } Заинька
Скокомъ, бокомъ! } скачетъ
Передъ нашимъ хороводомъ } бокомъ.
* *
*
Заинька сѣренькій, } Заинька
Съ боку на бокъ повернись, } кланяется
Всѣмъ пониже поклонись.

3021. **Зайчикъ** (5—10 лѣтъ). Играющіе разстанавливаются неподвижно въ видѣ кустовъ и деревьевъ; всѣ поютъ:

Вотъ бѣжитъ изъ лѣса зайчикъ,
Какъ бы намъ словить,
Нѣтъ, онъ прыгаетъ такъ быстро
Гдѣ-жъ его схватить.

Одинъ изъ играющихъ — зайчикъ скачетъ между кустами.

* * *

Онъ сидитъ на заднихъ лапкахъ,
Травку все жуетъ
И тотчасъ ушки поднимаетъ,
Если кто пройдетъ

Зайчикъ дѣлаетъ соотвѣтственныя движенія, а охотникъ приближается.

* * *

Вотъ охотничекъ подкрался.
Выстрѣлилъ, пифъ—пафъ
Ахъ, убитъ нашъ бѣдный зайчикъ
И лежитъ въ кустахъ, *или*
Промахнулся, зайчикъ прыгнулъ
И исчезъ въ кустахъ.

У охотника въ рукахъ мячикъ, бросаетъ его въ зайчика, попадаетъ или бьетъ мимо.

3022. **Урокъ танцевъ**. Одинъ изъ играющихъ по жребію изображаетъ учителя танцевъ; онъ становится посреди компаты, а остальные, взявшись за руку, кружатся вокругъ него и поютъ:

«Собрался мы въ танцкласссъ,
Чтобы вы учили насъ,
Какъ по модѣ танцовать,
Ручки, ножки поднимать!
Покажите намъ скорѣй
Какъ танцуютъ помоднѣй»

Послѣ этого всѣ останавливаются и кланяются учителю. Учитель, дѣлая соотвѣтственныя движенія, напѣваетъ:

«Вотъ какъ нужно танцовать,
Чтобы модѣ подражать,
Такъ вотъ ручки округлять,
Такъ вотъ ножки поднимать,
А потомъ все присѣдать
И скачокъ вдругъ въ воздухъ дать».

Всѣ играющіе съ точностью повторяютъ всѣ его движенія. Но вдругъ онъ внезапно командуетъ—„на свои мѣста“ и самъ садится на ближайшій стулъ; всѣ стараются захватить остальные стулья, но такъ какъ для одного изъ играющихъ не поставлено стула, то кто-нибудь остается безъ мѣста, и въ свою очередь, долженъ учить танцовать.

3023. **Плотнички** (8—12 лѣтъ). Всѣ становятся въ кругъ и поютъ:

Посмотрите-ка у насъ то въ мастерской
Какъ тамъ плотнички трудятся день-деньской,
Какъ начнутъ они топорикомъ рубить,
(закидываютъ руки за плечи и опускаютъ).
Молоточками гвоздочки колотить (ударяютъ кулакомъ по ладони).
Тукъ-тукъ тукъ-тукъ тукъ-тукъ тукъ-тукъ тукъ.
По всей горенкѣ пойдутъ тутъ шумъ и стукъ.
Вотъ пилой они пилятъ, пилятъ, пилятъ (берутся попарно за руки на крестъ и тянутъ то прав. то лѣв. рукой).
Во всѣ стороны опилки лишь летятъ.
Доски гладкія кладутъ они на полъ (дѣлаютъ видъ, что кладутъ доски).
Изъ нихъ сдѣлаютъ скамейки намъ и столъ.
Теперь время имъ работу всѣмъ кончать,
Пошли плотнички подъ пѣсенку плясать
Ай люли, люли, люли, люли, люли.
Пошли плотнички подъ пѣсенку плясать (пляшутъ).

(На мотивъ Камаринскаго).

3024. **Короли** (8 — 12 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ избирается королемъ и усаживается отдѣльно, остальные отходятъ въ сторону и условливаются изображать какихъ либо ремесленниковъ, сапожниковъ, портныхъ, дровосѣковъ и т. д. Затѣмъ они подходятъ къ королю и дѣлаютъ соотвѣтствующія ихъ ремеслу движенія; король же долженъ угадать, кого именно они изображаютъ, если онъ отгадаетъ, то гонится за убѣгающими дѣтьми и тотъ, кого онъ поймаетъ, становится, въ свою очередь, королемъ.

3025. **Оркестръ** (8—12 лѣтъ). Каждый изъ играющихъ дѣлаетъ видъ, что играетъ на какомъ нибудь инструментѣ, скрипкѣ, флейтѣ, гитарѣ и т. п.; одинъ изъ играющихъ, выбранный дирижеромъ, руководитъ оркестромъ, разсаживаетъ музыкантовъ, якобы кладетъ передъ ними ноты и, взявъ палочку, дирижируетъ. Время отъ времени онъ подражаетъ одному изъ играющихъ, дѣлая видъ, что играетъ на его инструментѣ, причемъ соотвѣтствующій инструментъ въ оркестрѣ

долженъ перестать играть. Если онъ этого во время не сдѣлаетъ, то платитъ фантъ.

3026. **Голубь летитъ** (8—12 лѣтъ). Играющіе становятся въ кругъ; одинъ изъ нихъ, „водящій“, остается въ центрѣ круга. Когда онъ произноситъ „голубь летитъ“ или называетъ какое либо другое крылатое животное, онъ поднимаетъ при этомъ руки, дѣлая въ то же время прыжокъ и всѣ играющіе должны повторить его движеніе, когда же водящій называетъ какое либо нелетающее животное, напр. говоритъ „собачка летитъ“, всѣ должны стоять спокойно. Сдѣлавшій прыжокъ не вовремя становится на мѣсто водящаго.

3027. **Перышко** (6—9 лѣтъ). Дѣти становятся въ кругъ, руками держатъ простыню и бросивъ вверхъ перышко или пушинку, дуютъ на нее всѣ сразу, стараясь направить ее на кого либо изъ играющихъ. Это требуетъ нѣкоторой сноровки: если дуть слишкомъ сильно, перышко поднимается высоко и его трудно направлять; если же дуютъ слишкомъ слабо, оно остается неподвижнымъ. Тотъ, на кого перышко упадетъ, платитъ фантъ.

3028. **Веревочка** (8—12 лѣтъ). Берутъ длинную веревочку и связываютъ ее концами; всѣ играющіе становятся въ кругъ и держатся руками за эту веревочку; только одинъ, по жребію, остается въ срединѣ круга и старается ударить кого либо по рукѣ; играющіе же, напротивъ, внимательно слѣдятъ за его движеніями, чтобы, во время отнявъ руку, избѣгнуть удара. Но по правиламъ игры не полагается отнимать обѣ руки сразу, можно только двигать ими по веревочкѣ въ разномъ направленіи, отнимая то одну, то другую; кто нарушилъ это правило или кто не успѣлъ отдернуть руку и получилъ ударъ, мѣняется мѣстомъ со стоящимъ въ срединѣ круга.

3029. **Кольцо** (8—12 лѣтъ). Становятся въ кругъ, держась руками за веревочку, связанную концами; одинъ изъ играющихъ стоитъ по срединѣ круга. На веревочку одѣто кольцо, которое играющіе незамѣтно передаютъ другъ другу; при этомъ, чтобы еще больше сбить съ толку стоящаго въ кругу, всѣ одновременно двигаютъ руками, точно передавая что то другъ другу. Замѣтивъ, у кого кольцо, стоящій въ кругу бросается къ нему и проситъ снять руку; тотъ у кого кольцо найдено, становится на его мѣсто.

3030. **Трудовой рубль** (8—12 лѣтъ). Всѣ садятся въ кругъ и незамѣтно передаютъ изъ рукъ въ руки монету; одинъ изъ играющихъ стоитъ посреди круга; онъ долженъ угадать, у кого монета находится. Чтобы его больше спутать, ему время отъ времени показываютъ монету, тутъ же быстро и незамѣтно передавая ее дальше; онъ же зорко слѣдитъ за движеніями играющихъ, стремительно бросается къ тому, въ чьей рукѣ зажата, по его мнѣнію, монета, приговаривая, если ему долго не удастся найти ее: „вотъ какъ тяжело достается трудовой рубль“. Тотъ, у кого онъ найдетъ монету, смѣняетъ его.

3031. **Трубочистъ** (8—12 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ выбирается трубочистомъ; остальные изображаютъ собою краски: бѣлую, красную, синюю и т. д.; тогда трубочистъ стучитъ „тукъ тукъ“; его спрашиваютъ: „кто тамъ“? „трубочистъ“; „за чѣмъ пришелъ?“; „за краской“; „за какой“? трубочистъ называетъ какую-либо краску; если такой нѣтъ, ему говорятъ: „иди по красной дорожкѣ, купи красные сапожки; поноси, поноси, да и намъ принеси“, и онъ, провожаемый насмѣшками, уходитъ; затѣмъ онъ опять возвращается и послѣ такихъ же переговоровъ проситъ другую краску, напр. желтую. Если среди играющихъ есть желтая краска, она должна идти за трубочистомъ. Игра продолжается, пока онъ не уведетъ съ собою всѣхъ красокъ.

3032. **Телефонъ** (10—15 лѣтъ). Всѣ садятся въ кругъ. Одинъ изъ играющихъ говоритъ быстро какую нибудь фразу на ухо сосѣду, который, въ свою очередь, передаетъ слышанное своему сосѣду и т. д., послѣдній же изъ играющихъ громко произноситъ то, что до него дошло, при-

чемъ ужъ, конечно, очень мало напоминаетъ сказанное первымъ.

3033. **Подмастерье** (10—12 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ разсказываетъ остальнымъ, что сынъ его служитъ подмастерьемъ у кузнеца, парикмахера, булочника и т. п. и называетъ первую букву какого-либо предмета, изготовленнаго его сыномъ. По этой буквѣ играющіе должны отгадать предметъ. Не отгадавшіе платятъ фантъ.

3034. **Три царства природы** (12—15 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ, по жребію, удаляется въ другую комнату; остальные въ его отсутствіе принимаютъ названія какого-либо цвѣтка, животнаго или минерала, по возможности извѣстныя всѣмъ играющимъ. Затѣмъ уходившаго призываютъ; онъ спрашиваетъ у каждаго, къ какому царству природы относится задуманное, какіе признаки отличаютъ его и по отвѣтамъ долженъ отгадать, что именно задумано. Вопросы можно предлагать лишь условленное заранѣе число разъ. Отгадавшаго смѣняетъ тотъ, по отвѣту котораго слово угадано; неотгадавшій опять идетъ отгадывать новое слово.

3035. **„Да и нѣтъ“** (12—15 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ уходитъ изъ комнаты, остальные задумываютъ какой-либо предметъ, мѣсто или фамилію какого-либо знаменитаго лица. Отгадчикъ, возвратившись, предлагаетъ всѣмъ поочередно вопросы, причемъ отвѣчать ему можно только „да“ или „нѣтъ“. Задумываютъ, напр., „Наполеонъ“. Отгадчикъ спрашиваетъ: „это предметъ? нѣтъ. Животное? нѣтъ. Человѣкъ? да. Писатель? нѣтъ. Императоръ? да и т. д. Неотгадавшій или давшій невѣрный отвѣтъ платятъ фантъ.

Игру эту видоизмѣняютъ еще слѣдующимъ образомъ: задуманное слово должно находиться въ каждомъ отвѣтѣ на вопросы отгадчика, такъ что иногда въ отвѣтъ приходится придумать цѣлый разсказъ для того, чтобы можно было незамѣтно вставить туда задуманное слово.

3036. **Да и нѣтъ не говорите** (10—15 лѣтъ). Всѣ садятся въ кругъ; одинъ изъ играющихъ подходитъ къ каждому изъ нихъ поочередно и говоритъ: „барыня прислала сто рублей; что хотите, то купите; черной, бѣлой не берите; да и нѣтъ не говорите“; затѣмъ онъ предлагаетъ тому рядъ вопросовъ, стараясь, чтобы онъ въ своемъ отвѣтѣ употребилъ какое-либо изъ запрещенныхъ словъ: „бѣлый, черный, да, нѣтъ“; если это ему удастся и спрашиваемый употребитъ какое-либо изъ упомянутыхъ словъ, то послѣдній платитъ фантъ или долженъ замѣнить его.

3037. **Молчанка** (10—15 лѣтъ). Всѣ садятся въ кругъ; одинъ изъ играющихъ обходитъ всѣхъ поочередно, обращается къ каждому съ разнообразными вопросами, быстро переходя отъ одного къ другому и выбирая притомъ тѣхъ, кто этого менѣе всего ожидаетъ и потому не успѣлъ подготовиться къ отвѣту. Играющіе могутъ отвѣчать только жестами, но не словами. Кто произнесетъ хоть одно слово или засмѣется, платитъ фантъ.

3038. **Слоги. Рифмы** (12—15 лѣтъ). Играющіе садятся въ кругъ. Одинъ бросаетъ другому платокъ, произнося при этомъ какой-либо слогъ; тотъ, кому платокъ брошенъ, долженъ прибавить къ этому слогу еще одинъ или нѣсколько слоговъ, чтобы составилось цѣлое слово, напр. данъ слогъ „пе“, можно добавить пе-сокъ, пе-ро, пе-лерина и т. д.; затѣмъ поймавшій платокъ перебрасываетъ его третьему, называя какой-нибудь новый слогъ и т. д. Кто отвѣтитъ не сразу или не съумѣетъ составить слова, платитъ фантъ.

Или бросающій платокъ произноситъ какое-либо слово, а поймавшій платокъ долженъ подобрать къ нему риѳму, напр., одинъ говоритъ „море“, другой отвѣчаетъ „горе“ и т. д.

3039. **Ленты** (10—15 лѣтъ). Играющіе становятся въ кружокъ, держа въ рукахъ ленты, концы которыхъ держитъ одинъ изъ играющихъ, стоящій въ серединѣ круга; когда онъ говоритъ „тяните“, всѣ должны ослабить натяженіе ленты; если онъ говоритъ „бросьте“, надо, наоборотъ, тянуть ленту изо всей силы къ себѣ.—Или стоящій въ серединѣ начинаетъ разсказъ и вдругъ прерываетъ его, дергая одну изъ лентъ; тотъ, чью ленту дернули, долженъ продолжать разсказъ, пока стоящій въ серединѣ не дернетъ другую ленту, обладатель которой долженъ въ свою очередь, продолжать разсказъ и т. д.

3040. **Выборы** (10—15 лѣтъ). Играющіе дѣлятся на двѣ партіи: дѣвочекъ и мальчиковъ; одна партія, напр., дѣвочки, усаживаются на стулья, оставляя каждая около себя свободное мѣсто. Другая партія удаляется въ другую комнату и въ ея отсутствіе дѣвочки тихо сговариваются, кто какого мальчика выбираетъ. Затѣмъ мальчиковъ зовутъ, и они выходятъ по одиночкѣ, выходящій усаживается рядомъ съ той дѣвочкой, которая по его предположенію выбрала его; если онъ угадалъ, то остается сидѣть на мѣстѣ; если же онъ ошибся, дѣвочки шумно хлопаютъ въ ладоши, и онъ долженъ опять уйти въ сосѣднюю комнату. Такъ продолжается пока каждый мальчикъ найдетъ избравшую его дѣвочку. Затѣмъ садятся мальчики и такимъ же порядкомъ выбираютъ себѣ дѣвочекъ. Эту игру можно соединить съ танцами. Когда всѣ пары нашли другъ друга, начинаетъ играть музыка и всѣ пары танцуютъ.

3041. **Оракулъ** (12—15 лѣтъ). Кто-нибудь садится на стулъ и закрывается платкомъ, чтобы не видѣть другихъ. Играющіе подходятъ къ нему по-одиночкѣ и кладутъ ему на голову палецъ. Сидящій на стулѣ—оракулъ долженъ угадать, кто до него дотронулся и предсказать тому судьбу. Чѣмъ оракулъ остроумнѣе и изобрѣтательнѣе, тѣмъ интереснѣе игра.

3042. **Мнѣнія** (12—15 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ выходитъ въ сосѣднюю комнату, остальные въ его отсутствіе высказываютъ свои мнѣнія о немъ. Затѣмъ его призываютъ, передаютъ высказанныя о немъ мнѣнія и предоставляютъ ему до трехъ разъ угадать кому какое мнѣніе принадлежитъ. Тотъ, чье мнѣніе угадали, становится отгадчикомъ.

Или уходящему даютъ названіе какой-либо вещи и въ его отсутствіе высказываютъ мнѣнія объ этой вещи, притомъ такимъ образомъ, чтобы все сказанное о вещи можно было перенести и на самого играющаго.

3043. **Загадочное письмо** (12—15 лѣтъ). Каждому изъ играющихъ даютъ клочекъ бумаги, на которомъ онъ пишетъ какую-нибудь фразу, не показывая ее другимъ. Затѣмъ всѣ эти бумажки передаются одному; онъ соединяетъ всѣ фразы такимъ образомъ, чтобы составилось что-нибудь похожее на письмо, послѣ чего прочитываетъ его вслухъ.

3044. **Имена прилагательныя** (12—15 лѣтъ). Одинъ изъ играющихъ пишетъ небольшой разсказъ, оставляя передъ каждымъ существительнымъ мѣсто. Затѣмъ каждый изъ играющихъ, не зная содержанія разсказа, говоритъ какое-нибудь имя прилагательное, которыя по порядку вписываются въ оставленныя мѣста. Тогда разсказъ прочитывается вслухъ и своими несообразностями вызываетъ много смѣха.

3045. **Секретари.** Играющимъ раздаются листки бумаги; сперва пишутъ на нихъ имена на вопросъ: кто? Затѣмъ ихъ сворачиваютъ, перемѣшиваютъ, снова вынимаютъ, и, не видя написаннаго, отвѣчаютъ на вопросъ: съ кѣмъ? Снова перемѣшиваютъ листки и, вынувъ ихъ, пишутъ, что они дѣлали, и, наконецъ, вынувъ въ послѣдній разъ листки, пишутъ, гдѣ это происходило. Затѣмъ всѣ листки читаютъ вслухъ при громкомъ смѣхѣ играющихъ.

3046. **Игра въ мячъ.** (Упражненія по проф. Лесгафту).

1 классъ: бросить мячъ вверхъ, дать ему упасть на землю и, послѣ скачка отъ земли, поймать мячъ.

2 классъ: бросить мячъ внизъ и поймать его послѣ скачка отъ земли.

3 классъ: бросить мячъ вверхъ и словить его сверху.

4 классъ: бросить мячъ косо впередъ и вверхъ въ пустую стѣну, дать ему упасть на землю и послѣ скачка отъ земли поймать.

5 классъ: бросить мячъ косо снизу вверхъ въ стѣну и поймать, не давъ упасть на землю.

6 классъ: бросить мячъ косо внизъ и впередъ въ землю такъ, чтобы онъ, отскочивъ отъ земли, ударился въ стѣну, а отъ стѣны обратно въ землю и ужъ тогда поймать мячъ.

7 классъ: бросить мячъ косо внизъ и впередъ такъ, чтобы онъ, отскочивъ, ударился въ сторону и тогда поймать его, не давъ ему упасть на землю.

8 классъ: ставъ плотно спиною къ стѣнѣ, бросить мячъ вверхъ въ стѣну такъ, чтобы онъ, отскочивъ отъ стѣны, ударился въ землю передъ играющимъ и тогда поймать его.

9 классъ: ставъ спиною къ стѣнѣ, бросить мячъ въ стѣну и, когда онъ отскочитъ отъ нея, поймать, не давъ упасть на землю.

10 классъ: ставъ на разстояніи нѣсколькихъ шаговъ отъ стѣны, спиною къ ней, бросить мячъ косо внизъ и назадъ въ землю такъ, чтобы онъ ударился въ стѣну, потомъ опять въ землю и тогда поймать его.

11 классъ: ставъ спиною къ стѣнѣ въ нѣсколькихъ шагахъ отъ нея, бросить мячъ косо внизъ и назадъ въ землю такъ, чтобы онъ ударился въ стѣну и тогда поймать его.

12 классъ: приложивъ лѣвую руку ладонью къ стѣнѣ и подведя другую руку подъ лѣвую, бросить мячъ съ лѣвой стороны лѣвой руки (слѣва направо) такъ, чтобы онъ летѣлъ дугообразно и чтобы его можно было поймать съ правой стороны лѣвой руки.

13 классъ: приложить лѣвую руку ладонью къ стѣнѣ, правой рукой бросить мячъ съ правой стороны лѣвой руки (справа налѣво) такъ, чтобы его можно было поймать, подведя правую руку подъ лѣвую, съ лѣвой стороны послѣдней.

14 классъ: приставивъ лѣвую ногу подошвой къ стѣнѣ бросить мячъ лѣвой рукой, подведя ее подъ ногу съ правой стороны (справа налѣво) такъ, чтобы его можно было поймать съ лѣвой стороны.

15 классъ: бросить мячъ лѣвой рукой около лѣвой ноги, приставивъ ее подошвой къ стѣнѣ, такъ, чтобы онъ летѣлъ дугообразно направо, гдѣ и поймать его, подведя руку подъ ногу.

Всѣ эти упражненія можно дѣлать то правой, то лѣвой рукой; мячъ ловятъ или подкладывая ладонь подъ него, или накладывая ее сверху.

3047. **Статуи** (8—12 лѣтъ). Играющіе становятся въ кругъ и перебрасываютъ другъ другу мячъ. Кто его не поймаетъ, долженъ остаться въ той позѣ, въ какой былъ, ловя мячъ и оставаться такой статуей до окончанія игры. Если всѣ играющіе окажутся статуями, кромѣ одного, послѣдній можетъ ихъ оживить, если ставъ въ середину круга, десять разъ поймаетъ брошенный имъ кверху мячъ. Если же онъ уронитъ мячъ, послѣдняя статуя идетъ въ середину круга и оживляетъ остальныхъ тѣмъ же способомъ. Оживляютъ также пятнаніемъ мячемъ всѣхъ по очереди.

3048. **Городки** (10—14 лѣтъ). Играющіе раздѣляются на двѣ партіи; каждая изъ нихъ становится въ свой городъ, т. е. вдоль двухъ линій, начерченныхъ въ 15 шагахъ одна отъ другой. Въ 15 шагахъ отъ этихъ линій проводится еще по одной чертѣ, такъ что каждый городъ имѣетъ переднюю и заднюю черту. Кто либо изъ первой партіи бросаетъ мячъ во вторую партію; играющіе второй партіи стараются воспрепятствовать мячу закатиться за переднюю черту своего города; если онъ все же прорвется сквозь цѣпь играющихъ, то всѣ кидаются остановить его, и затѣмъ становятся цѣпью на то мѣсто, на которомъ мячъ упалъ, отсюда кто-нибудь кидаетъ мячъ обратно въ первую партію, причемъ бросающій можетъ заходить вправо или влѣво, не выходя, однако, изъ линіи своихъ товарищей. Каждая партія старается такимъ образомъ какъ можно дальше закинуть мячъ въ городъ противной партіи, и объ онѣ мало по малу все поддаются назадъ. Проигравшей считается та партія, которая первая отступила за заднюю черту города.

3049. **Зѣвака** (10—14 лѣтъ). Играющіе выбираютъ себѣ какія угодно прозвища и становятся въ кругъ довольно далеко одинъ отъ другого. Одинъ изъ играющихъ бросаетъ другому мячъ, называя того избраннымъ имъ прозвищемъ; названный ловитъ мячъ и самъ бросаетъ, называя третьяго и т. д. Кто не поймалъ мяча на лету, долженъ тотчасъ схватить его съ земли и бить въ одного изъ играющихъ. На каждаго, въ кого попали мячемъ, насчитываютъ два очка, а на каждаго промахнувшагося—четыре. На комъ двадцать очковъ, тотъ выходитъ изъ игры. Игра кончается, когда половина играющихъ въ проигрышѣ. Затѣмъ проигравшіе становятся лицомъ къ стѣнѣ и бросаютъ мячъ поочередно черезъ плечо лѣвою рукою какъ можно дальше. Кто нибудь изъ выигравшихъ поднимаетъ мячъ и съ того мѣста, гдѣ онъ упалъ, бьетъ бросившаго три раза въ спину.

3050. **Свѣчи** (10—14 лѣтъ). Играющіе становятся по прямой линіи въ 5—10 шагахъ одинъ отъ другого. Первый изъ нихъ „даетъ свѣчу“ т. е. онъ долженъ подбросить палкой мячъ такъ далеко и высоко, чтобы другіе не могли поймать его. Если онъ подброситъ мячъ надъ собою, то можетъ самъ словить его. Бить въ мячъ можно до 3 разъ; ни разу не попавшій уступаетъ свое мѣсто первому отъ него стоящему, а самъ становится позади всѣхъ. Каждая удачно сдѣланная свѣча даетъ ему право снова бить три раза. Поймавшій свѣчу смѣняетъ бьющаго, который становится послѣднимъ.

3051. **Камешки** (12—15 лѣтъ). Берутъ семь камешковъ разной величины. Одинъ изъ играющихъ беретъ ихъ въ руку и подбросивъ, ловитъ тыльной стороною руки, снова подбрасываетъ и ловитъ ладонью. То же дѣлаютъ и остальные играющіе; кто поймалъ такимъ образомъ наибольшее число камешковъ, начинаетъ игру. Онъ бросаетъ всѣ камешки на столъ и, взявъ одинъ изъ нихъ, подбрасываетъ его вверхъ, пока онъ летитъ, схватываетъ со стола другой камешекъ и ловитъ подброшенный, откладываетъ взятый со стола камешекъ въ сторону и старается такимъ же образомъ взять со стола третій, четвертый и т. д. Если ему удалось собрать всѣ камешки, онъ становится „ученикомъ“. Ученикъ бросаетъ опять камешки на столъ, подбрасываетъ одинъ и, схвативъ со стола два камешка, ловитъ первый. Собравъ въ три пріема камешки, онъ дѣлается „подмастерьемъ“. Подмастерье дѣлаетъ то же, что и ученикъ, но старается уже схватить не два, а три камешка и собравъ такимъ способомъ камешки, становится „мастеромъ“. Мастеръ долженъ взять всѣ камешки въ руку и, зажавъ шесть изъ нихъ, седьмой подбросить вверхъ, положить всѣ шесть на столъ и поймать подброшенный; тогда онъ становится „хозяиномъ“ и считается выигравшимъ игру. Если кто либо изъ играющихъ не поймалъ подброшеннаго камешка или взялъ со стола не столько камешковъ, сколько слѣдовало, то бросать начинаетъ слѣдующій по очереди.

3052. **Чурки** (12—15 лѣтъ). На землѣ чертятъ небольшой кругъ, и посереднѣ круга кладутъ чурокъ — маленькую заостренную съ обоихъ концовъ палочку — вершка въ 3 длины, при томъ такъ, чтобы одинъ конецъ его былъ слегка приподнятъ (для этого подкладываютъ подъ него щепки, камешекъ и т. д.); одинъ изъ играющихъ становится около чурка, съ палкою въ рукахъ, которою ударяетъ по одному изъ концовъ чурка, отчего тотъ привскакиваетъ. Въ это время играющій старается еще нѣсколько разъ поддать его на лету и загнать его за черту круга. Остальные же

игроки, стоящіе на чертѣ круга, стараются помѣшать этому, ловя чурокъ, или на лету отталкивая его обратно въ кругъ. Стоящій въ серединѣ, въ свою очередь, старается помѣшать чурку упасть наземь, отбивая его палкою. Задача этой игры состоитъ въ томъ, чтобы сдѣлать по возможности больше ударовъ по чурку, пока онъ не упалъ на землю. Проигравшимъ считается тотъ, который не успѣлъ сдѣлать условленнаго заранѣе числа ударовъ, когда всѣ остальные уже его сдѣлали.

3053. **Городокъ** (8—12). Чертятъ небольшой кругъ, въ который ставятъ пять рюхъ (маленькія круглыя деревяшки), а на среднюю рюху ставятъ еще шестую. Затѣмъ отступя на нѣсколько шаговъ, играющіе поочередно бьютъ палками въ рюхи, стараясь выбить ихъ изъ круга. Каждый бьетъ до тѣхъ поръ, пока выбьетъ всѣ рюхи изъ городка или пока дастъ промахъ.

3054. **Рюхи.** Раздѣлившись на двѣ партіи, играющіе запасаются длинными круглыми палками и маленькими круглыми деревяшками, называемыми рюхами, которыя дѣлятся поровну между обѣими партіями. Затѣмъ для каждой партіи чертятъ на открытомъ мѣстѣ два круглыхъ города на условномъ разстояніи одинъ отъ другого. Рюхи разставляютъ на передней чертѣ круга въ разномъ положеніи: стоймя, плашмя, или двѣ рюхи стоймя, остальныя плашмя и т. д.; необходимо только, чтобы въ обоихъ городахъ они были разстановлены одинаковымъ образомъ.

Одинъ изъ играющихъ какой либо партіи (жребій рѣшаетъ, какой партіи начинать) становится на заднюю черту своего города и бросаетъ палку въ рюхи противоположнаго города; за нимъ бросаетъ другой, третій и т. д. Всякая рюха, выкатившаяся изъ города считается выбитой, упавшая на черту города ставится на томъ же мѣстѣ стоймя, „попомъ“, упавшая внутри города остается лежать, пока ее не выбьетъ другой.

Когда первая партія побросала свои палки, вторая партія вступаетъ въ свой городъ, собираетъ всѣ палки и такимъ же порядкомъ старается выбить рюхи противной партіи. Выигравшей считается та партія, которая прежде вышибетъ всѣ рюхи изъ города. Но проигравшая партія можетъ иногда отыграться, такъ какъ всякая партія имѣетъ право бить столько же разъ, сколько била другая: если, напр. одна партія сбила всѣ рюхи противниковъ въ свою пятую очередь, въ то время, какъ другая партія била еще только четыре раза, то послѣдней предоставляется пятый разъ бить и, если ей удастся сбить всѣ рюхи, обѣ партіи считаются расквитавшимися. Для слѣдующей игры партіи мѣняются мѣстами и проигравшая партія обязана собрать всѣ рюхи и построить оба города.

3055. **Кегли** (для всѣхъ возр.). Для кеглей строятъ обыкновенно особый досчатый помостъ въ нѣсколько сажень длиною и въ аршина два шириною, расширяющійся на заднемъ концѣ, гдѣ разставляются кегли, по бокамъ его приколочены въ видѣ бортовъ доски. Но можно играть и безъ всякаго помоста на ровной утоптанной землѣ или на полу. Кегель бываетъ 9; одинъ изъ нихъ больше другихъ и называется „королемъ“; при кегляхъ полагается обыковенно два шара. Кегли разставляютъ въ пять рядовъ: въ первомъ—одинъ, во второмъ—два, въ третьемъ—три (король въ серединѣ), въ четвертомъ опять—два противъ кеглей второго ряда и въ пятомъ—1 противъ кегля перваго ряда. Разстояніе между кеглями во всѣ стороны должно быть одинаково. Играющіе раздѣляются на двѣ партіи. Условія игры различны. Обыкновенно играютъ слѣдующимъ образомъ: начинаетъ бить одинъ изъ первой партіи и, пробивъ два раза, передаетъ шары кому либо изъ противной партіи и т. д. За каждый сбитый кегель считается одно очко; за сбитаго короля—9 очковъ, если же онъ сбитъ вмѣстѣ съ другими кеглями—только три очка. Выигравшей считается та партія, которая раньше получитъ условленное заранѣе число очковъ.

Не идетъ въ счетъ кегль, свалившійся уже послѣ того, какъ шаръ вполнѣ остановился, а также кегель, сбитый шаромъ, отскочившимъ отъ стѣны или борта.

3056. **Крокетъ** (для всѣхъ возр.). Для игры въ крокетъ необходимо совершенно ровное мѣсто: утрамбованная, усыпанная пескомъ площадка или лужайка съ густой, низко скошенной травой. На выбранномъ мѣстѣ втыкаются проволочныя воротики и столбики, какъ показано

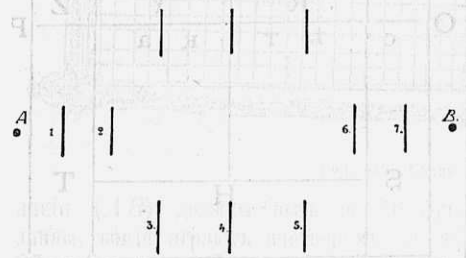


Рис. 455 Игра въ крокетъ. Распредѣленіе воротъ (1-й способъ).

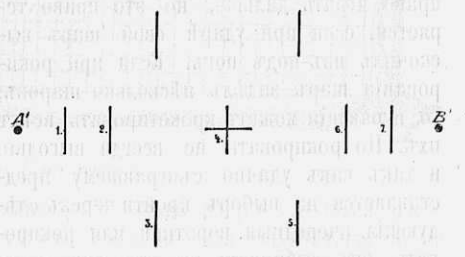


Рис. 456. Игра въ крокетъ. Распредѣленіе воротъ. (2-й способъ).

на рис. 455 и 456 Разстояніе между воротиками можетъ быть различно въ зависимости отъ величины площадки и ловкости играющихъ. Въ игрѣ могутъ участвовать отъ 2—8 человѣкъ; игроки дѣлятся на 2 партіи, изъ которыхъ одна беретъ шары и молотки съ полосами краснаго цвѣта, другая—съ полосами чернаго цвѣта. Играютъ поочередно: одинъ изъ первой партіи, потомъ одинъ изъ второй, затѣмъ опять изъ первой и т. д. Каждый играющій старается провести свой шаръ черезъ всѣ воротики по опредѣленному порядку (обозначенному цифрами на рис. 455 и 456), а также помогать въ этомъ отношеніи другимъ членамъ своей партіи и вредить, гдѣ можетъ, противной партіи. Та партія, члены котойро раньше прошли черезъ всѣ воротики, чѣмъ члены другой партіи, признается выигравшей.

Начинающій игру ставитъ свой шаръ приблизительно по серединѣ между столбикомъ и первыми воротиками и бьетъ его молоткомъ правой рукой (настоящіе игроки никогда не бьютъ двумя руками), стараясь провести его черезъ первыя воротики (по шару можно бить только однимъ изъ концовъ, но не бокомъ молотка). Съиграннымъ шаръ считается лишь тогда, если онъ остановился за воротиками, черезъ которую долженъ былъ пройти; если же онъ прошелъ подъ воротиками, но вернулся почему либо обратно, то съиграннымъ не считается. Въ спорныхъ случаяхъ, когда шаръ остановился подъ воротиками, вопросъ рѣшаютъ, приложивъ вплотную ручку молотка къ задней сторонѣ дуги; если она не коснется при этомъ шара, онъ считается съиграннымъ. Послѣ первыхъ воротиковъ играющій проводитъ свой шаръ подъ вторыя, третьи и т. д., пока не промахнется; тогда онъ выставляетъ на послѣднихъ пройденныхъ имъ воротикахъ свой значекъ и отходитъ въ ожиданіи своей очереди, а играть начинаетъ слѣдующій. Удачно проведшій свой шаръ подъ воротиками, имѣетъ право рокировать, т. е. можетъ направить свой шаръ такъ, чтобы онъ коснулся чужого шара, но, если не попадетъ, то теряетъ право играть до слѣдующей очереди. Рокировавъ чужой шаръ, играющій обязанъ крокетировать, т. е. онъ приставляетъ свой шаръ къ чужому и, придерживая свой носкомъ ноги, такъ ударяетъ въ него молоткомъ, чтобы чужой шаръ отлетѣлъ на болѣе или менѣе далекое разстояніе. При этомъ, если рокированный имъ шаръ принадлежитъ его партіи, онъ старается провести

его черезъ очередныя для этого шара воротики или по крайней мѣрѣ приблизить его къ ней; если же этотъ шаръ противной партіи, то отталкиваетъ его возможно дальше отъ воротиковъ. Шаръ, проведенный крокетированіемъ черезъ очередную для него дугу, считается сыгравшимъ, будь то даже шаръ противной стороны, и значекъ его переставляется на слѣдующія воротики. Одинъ и тотъ же шаръ нельзя крокетировать два раза въ одну очередь, т. е. не пройдя слѣдующихъ воротиковъ. Крокетировка даетъ право играть дальше, но это право теряется, если при ударѣ свой шаръ выскочилъ изъ-подъ ногъ. Если при рокированіи шаръ задѣлъ нѣсколько шаровъ, то играющій можетъ крокетировать всѣхъ ихъ. Но рокировать не всегда выгодно, и такъ какъ удачно сыгравшему представляется на выборъ пройти черезъ слѣдующія очередныя воротики или рокировать, онъ выбираетъ то, что ему представляется болѣе выгоднымъ для его партіи.

Пройдя всѣ воротики туда и обратно и дойдя до столбика, отъ котораго началъ игру, играющій можетъ ударомъ въ него закончить свою игру, но онъ можетъ также обойти его и продолжать игру, гоняя свой шаръ обратно черезъ воротики; въ послѣднемъ случаѣ онъ становится „бойцомъ“ (или „разбойникомъ“). Имѣть „бойца“ очень выгодно для партіи, такъ какъ онъ уже заботится не столько о томъ чтобы пройти черезъ воротики, сколько старается помогать шарамъ своей партіи и вредить противной партіи. Если онъ нарочно или нечаянно ударитъ въ послѣдній столбикъ, то выходитъ изъ игры.

3057. **Лаунъ-теннисъ** англійскаго происхожденія и перейдя, благодаря своему интересу очень быстро на материкъ, дошла и до Россіи, гдѣ ею въ настоящее время очень увлекаются. Игра эта первоначально называлась просто теннисъ, но такъ какъ въ Англіи обыкновенно играютъ на лужайкѣ (lawn), то ее и назвали „lawn-tennis“, въ отличіе отъ комнатнаго тенниса. Въ эту игру съ одинаковымъ интересомъ играютъ мужчины и дамы, молодые люди и барышни, мальчики и дѣвочки; она доступна и полезна для всѣхъ возрастовъ.

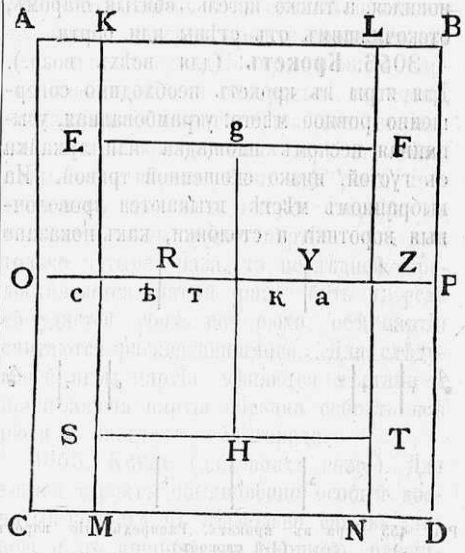


Рис. 457. Планъ площадки для лаунъ-тенниса.

Для тенниса необходима большая хорошо утрамбованная песчанная площадка или лужокъ съ короткоостриженной травой. Траву косятъ особой ручной-косилкой (рис. 193). Линіи плана (рис. 457) на такой площадкѣ обозначаются бѣлой краской, приготовленной изъ извести. Линіи наводятся при помощи особой телѣжки (рис. 458). Такъ какъ эти линіи при игрѣ часто стираются, слѣдуетъ время отъ времени ихъ наводить вновь. Короткія линіи (*AB*) должны быть по 36 фут. длины, когда играютъ вчетверомъ и по 27 футовъ (*KL*), когда играютъ вдвоемъ. Длинныя линіи (*AC*) имѣютъ всегда по 78 футовъ въ длину. По срединѣ площадки натягивается сѣтка (рис. 459), прикрѣпляемая къ двумъ столбикамъ, поставленнымъ въ 2-хъ футахъ отъ боковыхъ линій. Сѣтка должна имѣть $3^1/_2$ фута высоты у столбовъ и 3 фута высоты въ средине. По срединѣ площадки,

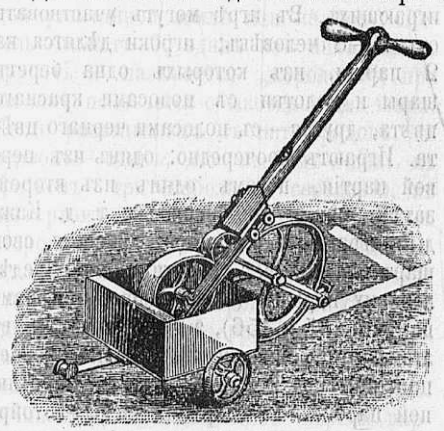


Рис. 458. Телѣжка для наведенія линій на площадку.

перпендикулярно сѣткѣ, проводится линія (*gH*) до пересѣченія ея съ двумя линіями „сервировки“ (*EF* и *ST*); послѣднія проводятся на разстояніи 21 фута отъ сѣтки. Измѣренія эти производятся лучше всего особой рулеткой (рис. 460). Здѣсь

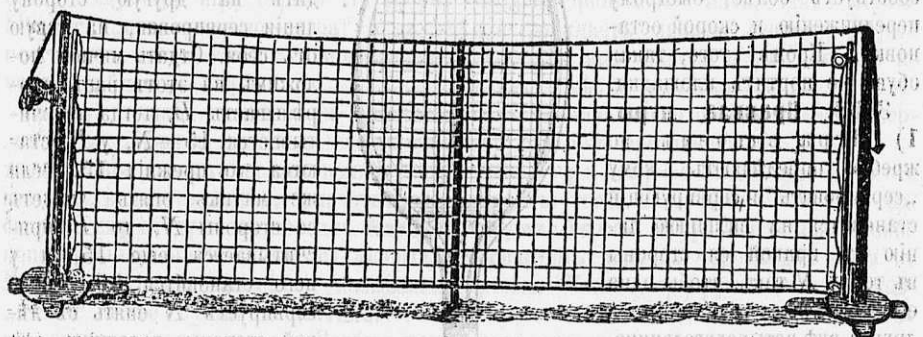


Рис. 459. Сѣтка для лаунъ-тенниса.

приведены только нормальныя размѣры площадки для лаунъ-тенниса; за недостаткомъ мѣста ихъ можно немного уменьшить, придерживаясь правильныхъ отношеній.

Рис. 460. Рулетка для измѣренія площадки.

Мячики для тенниса употребляются изъ крѣпкой черной резины, обтянутые

Рис. 461. Резиновые мячики, обтянутые фланелью, для лаунъ-тенниса.

бѣлой или красной фланелью (рис. 461); ихъ надо имѣть не менѣе четырехъ. Бьютъ мячъ ракетами (рис. 462) изъ тугонатянутыхъ струнъ. Для мужчинъ употребляютъ ракеты отъ 14—15 унцій вѣсомъ, для дамъ отъ 13—14 унцій; для дѣтей еще болѣе легкія. Вѣсъ каждой ракеты обозначенъ на ея ручкѣ; лучшія ракеты—*англійскія*.

Наиболѣе удобный костюмъ для этой игры для дамъ изъ бѣлой фланели, причемъ юбки не должны доставать до земли. Мужчины носятъ мягкую сорочку

„Oxford“ съ отложнымъ воротникомъ, повязаннымъ галстухомъ, и фланелевые брюки, поддерживаемые широкимъ поясомъ. Обувь (рис. 463) дѣлается на толстой резиновой подошвѣ безъ каблуковъ, которая способствуетъ болѣе быстрому передвиженію и скорой остановкѣ. Кромѣ того, такая обувь не портитъ площадки.

3058. **Правила игры.** 1) Игра вдвоемъ: по жребію опредѣляютъ, кому „сервировать“ и сервирующій становится на внѣшнюю линію съ правой ея стороны въ точку N такъ, чтобы одна его нога была на линіи, а другая внѣ четырехугольника. Другой играющій становится на линію сервировки съ другой стороны сѣтки тоже съ своей правой стороны. Сервирующій кидаетъ ракетой мячикъ по діагонали и долженъ попасть въ правый маленькій четырехугольникъ $EgRO$. Его противникъ стоитъ немного за линіей сервировки. Онъ долженъ дать мячику разъ удариться объ землю и затѣмъ отбросить его ракетой за сѣтку, причемъ требуется только попасть внутрь четырехугольника $RZMN$. Сервирующій опять отбрасываетъ мячикъ, но онъ уже не обязанъ дать мячику удариться объ землю, онъ можетъ отдать его и на лету. Мячикъ, два раза ударившійся о землю, считается не отданнымъ. Играющіе продолжаютъ перекидываться такимъ образомъ, пока мячикъ не упадетъ на чьей нибудь сторонѣ, наприм. на сторонѣ играющаго N, тогда начинается счетъ и противнику прорѣзавшаго присчитывается 15; затѣмъ опять сервируетъ тотъ, который сервировалъ первый разъ т. е. N напримѣръ, но онъ сервируетъ уже съ противоположной стороны внѣшней линіи, именно изъ лѣваго угла т. е. изъ M; его противникъ B, также переходитъ на другую сторону линіи сервировки, на лѣвую отъ себя. Отдать мячикъ положимъ на этотъ разъ прорѣзываетъ B, тогда присчитывается 15—N, у B остаются его прежнія 15, если же мячикъ опять упадетъ со стороны N, то B присчитывается еще 15, и у него становится 30. Снова сервируетъ N опять съ лѣвой стороны, положимъ онъ опять проигрываетъ, B присчитывается тогда еще 10 и у него уже 40. Такимъ образомъ продолжаютъ играть сервируя поочередно съ обѣихъ сторонъ и считая 15, 30, 40, 50 или „игра“. Если у обоихъ играющихъ по 40, то говорятъ „ровно“ и тогда каждому изъ нихъ надо два раза подъ рядъ получить по 10, чтобы выиграть игру. Первый выигрышъ послѣ „ровно“ называется „преимущество“. Если положимъ послѣ „ровно“ „преимущество“ получилъ B ему остается выиграть еще одинъ разъ и у него „игра“. Если же этотъ слѣдующій разъ выиграетъ A то „преимущество“ у B отнимается и у нихъ дѣлается опять „ровно“. Такъ продолжается, пока кто-нибудь изъ нихъ не возьметъ игры.

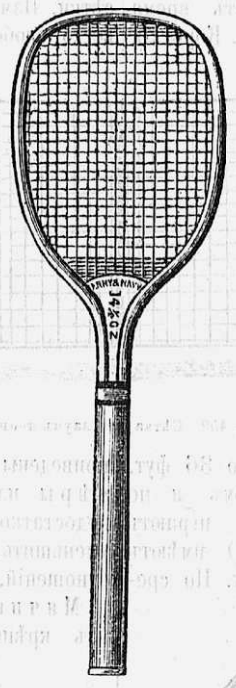


Рис. 462. Ракета для лаунъ-тенниса.

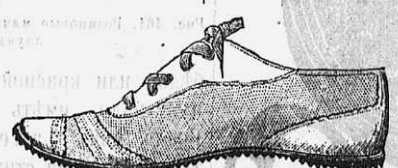


Рис. 463. Обувь на резиновой подошвѣ для лаунъ-тенниса.

Слѣдующую игру сервировать будетъ уже другой играющій, т. е. B, а N принимаетъ мячики, стоя на линіи сервировки своей половины. Партія состоитъ изъ

6-ти игръ взятымъ однимъ играющимъ, потому для партіи надо сыграть 6—11 игръ.

Иногда играютъ слѣдующимъ образомъ: когда у каждаго изъ играющихъ по 5 игръ, говорятъ „игры—ровно“ и затѣмъ если слѣдующую игру беретъ N, то ему говорятъ „преимущество—игра“ и далѣе поступаютъ также какъ съ „преимуществомъ“ въ каждой игрѣ.

Когда мячикъ залетаетъ за внѣшнюю линію, то говорятъ „внѣ“, и мячикъ считается проиграннымъ, и противнику того, кто кинулъ мячикъ „внѣ“, присчитывается сколько ему слѣдуетъ по порядку. Мячики, попадающіе по линіи, считаются вѣрными. Мячикъ, задѣвшій за сѣтку, называется „сѣтка“ и не считается ничѣмъ, такъ что его передаютъ назадъ. Вообще разрѣшается подавать два мячика, и если первый „внѣ“ или попалъ въ лѣвый ближайшій квадратъ вмѣсто праваго или наоборотъ, то подаютъ второй мячъ.

2) Игра вчетверомъ. Когда въ лаунъ-теннисъ играютъ вчетверомъ, то употребляютъ всю площадку, во всю ея ширину. Сервируетъ сначала одинъ изъ играющихъ на сторонѣ D, затѣмъ сервировка, какъ и въ партіи вдвоемъ, переходитъ къ другой сторонѣ, B, положимъ; на третью игру, когда сервировка опять возвращается на сторону D, то тамъ сервируетъ другой играющій, который еще ни разу не сервировалъ, такимъ образомъ каждый изъ играющихъ сервируетъ черезъ три игры въ четвертую. Первый сервированный мячикъ можетъ быть отданъ только тѣмъ играющимъ, которому онъ предназначенъ, слѣдующіе же разы мячикъ отдается по усмотрѣнію или тѣмъ или другимъ изъ играющихъ, смотря по тому, какъ онъ летитъ или смотря по мѣсту, куда онъ упадетъ.

Чтобы не сталкиваться, два партнера уславливаются, что одинъ будетъ отдавать всѣ мячики, упавшіе до линіи сервировки и стоять впереди; а другой—упавшіе между линіей сервировки и внѣшней линіей и стоять позади. Партнеръ сервирующаго находится всегда напротивъ того играющаго, который долженъ отдать посланный мячикъ, такъ что онъ съ каждымъ мячикомъ мѣняетъ мѣсто и стоитъ направо, когда сервирующій направо и наоборотъ. На противоположной сторонѣ, которой принимаетъ мячи, одинъ играющій занимаетъ правую сторону, другой лѣвую на всю партію и уже больше не мѣняютъ мѣста, а всегда стоятъ на занятыхъ первоначально мѣстахъ, когда сервируютъ ихъ противники.

3. Игра втроемъ. Можно играть и втроемъ, тогда тотъ, который одинъ, сервируетъ черезъ игру, а его противники сервируютъ каждый черезъ двѣ игры въ третью. Когда сервируютъ его противники, то онъ постоянно переходитъ съ одной стороны площадки на другую, принимая мячики по очереди то на правой, то на лѣвой сторонѣ, чтобы всегда сервировались они по діагонали площадки. Точно также и сервирующій ему противникъ переходитъ въ свою очередь. Когда же сервируетъ играющій одинъ, то его противники не переходятъ, а стоятъ каждый на своей сторонѣ и по очереди принимаютъ и отдаютъ мячики.

3059. **Совѣты начинающимъ.** Все искусство игры въ теннисъ заключается въ умѣньѣ посылать мячики такъ, чтобы вашъ противникъ не могъ отдать ихъ или потому, что они были пущены съ большой силой или потому, что они были посланы въ часть площадки, самую отдаленную отъ вашего противника. Держите ракету за самый конецъ ручки и крѣпко сжимайте ее. Старайтесь послать мячикъ такъ, чтобы онъ пролетѣлъ возможно ниже надъ сѣткой, тогда онъ скорѣе окажется на землѣ и вашему противнику будетъ меньше времени добѣжать до него. Слѣдите глазами за каждымъ движеніемъ вашего противника: по движенію его ракеты вы можете видѣть по какому направленію онъ пошлетъ мячикъ. Не торопитесь отдавать мячикъ, дайте ему упасть на землю, отскочить въ воздухъ, достичь своей самой высокой точки и отдавать его

только тогда, когда онъ начнетъ падать. Сначала надо научиться хорошо отдавать далекіе мячики, падающіе около внѣшней линіи и научиться отдавать черезъ руку, т. е. отсылать правой рукой мячики, упавшіе съ вашей лѣвой стороны. Когда вы будете умѣть это, учитесь отдавать мячики на-лету, не давая имъ падать на землю; это гораздо выгоднѣе, такъ какъ мячики летятъ съ большей силой и ихъ труднѣе тогда отдать. Если вы играете вчетверомъ, попробуйте встать въ 5—6 футахъ отъ сѣтки, когда сервируетъ вамъ партнеръ и ловить мячики на лету, отсылая ихъ быстро назадъ.

3060. **Игра въ шашки.** Въ шашки всегда играютъ двое, причемъ каждый изъ играющихъ имѣетъ 12 шашекъ, которыя разставляются на доскѣ, раздѣленной на 64 квадрата; одни изъ этихъ квадратовъ выкрашены въ черный цвѣтъ,

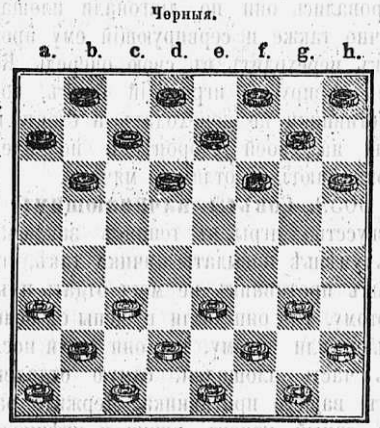


Рис. 464. Игра въ шашки.

а другіе въ бѣлый. Также выкрашены и шашки. Проигрываетъ тотъ, у котораго не осталось ни одной шашки или же если остались, но ими ходить не можетъ. На прилагаемомъ рисункѣ мы видимъ расположенныя на ней шашки до начала игры.

Бросивъ жребій, кому играть первому, начинаютъ ходить, руководствуясь слѣдующимъ правиломъ: каждая шашка передвигается на одинъ квадратъ, лежащій по діагонали; такимъ образомъ всѣ шашки ходятъ по чернымъ квадратамъ. Если одна шашка противника встрѣчаетъ на своемъ пути другую, за которой нѣтъ шашки, то послѣдняя берется такимъ образомъ, что берущая чрезъ нее перескакиваетъ. Каждая шашка можетъ двигаться только впередъ, бить же она можетъ не только впередъ, но и назадъ. Если шашка дошла до противоположнаго поля т. е. до перваго поля противника: (для бѣлыхъ восьмой рядъ и для черныхъ первый рядъ,) то такая шашка дѣлается „дамкой“, что даетъ ей право ходить взадъ и впередъ и при томъ не на одинъ, а на сколько угодно квадратовъ, но только по діагонали.

Если игрокъ, который долженъ бить, пропускаетъ этотъ случай или бьетъ не всѣ шашки, которыя обязанъ, то противникъ имѣетъ право снять съ доски ту шашку. Снятіе съ доски подобной шашки называется „взять фуку“. Если у противниковъ остается по одной или по двѣ дамки или же одна дамка противъ трехъ, причемъ эта одна находится на линіи a 1 h 8, называемой „большой дорогой“, то такая игра считается ничьей.

Существуетъ обратная игра въ шашки, называемая: „поддавки“, состоящая въ томъ, что каждый изъ партнеровъ стремится поддать всѣ свои шашки другому. Здѣсь выигрываетъ тотъ, кто остается безъ шашекъ; въ этой игрѣ правила ходовъ и взятіе шашекъ тѣ же, что же касается ничьей, то здѣсь можетъ быть только одинъ случай, именно когда одна бѣлая шашка стоитъ на a f, а другая черная на f 2. Чей бы ходъ не былъ, игра ничья, такъ какъ бѣлая, становясь на d 8, а черная на g 1, и сдѣлавшись дамками, будутъ ходить только до противоположнаго угла, не давая другъ другу возможности поддать себя.

3061. **Игра въ шахматы.** На доскѣ, раздѣленной на 64, поля разставляются шахматныя фигуры, которыя должны по размѣру соотвѣтствовать шахматной доскѣ; если фигуры черезчуръ велики, то нарушенное такимъ образомъ соотвѣтствіе мѣшаетъ игрѣ; не пропорціонально большая доска не представляетъ столько затрудненій въ игрѣ. Шахматная доска настолько всѣмъ знакома, что описывать ее нѣтъ надобности — она та же, что и при шашечной игрѣ. Игра происходитъ между 2 партнерами (бываетъ игра и для 4-хъ партнеровъ, но для послѣдней требуется особаго рода доска). Каждый изъ 2-хъ партнеровъ играетъ 16-тью фигурами, отличающимися другъ отъ друга только по цвѣту. У каждаго игрока эти фигуры носятъ слѣдующія названія: Король, Королева или Ферзь, 2 туры, или ладьи, 2 слона или офицера, 2 коня и 8 пѣшекъ. Эти 32 фигуры разставляются на шахматной доскѣ въ слѣдующемъ порядкѣ:

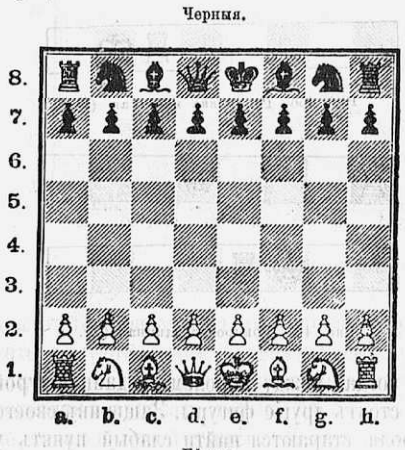


Рис. 465. Разстановка шахматныхъ фигуръ.

Съ правой стороны шахматной доски должно быть всегда бѣлое поле. Королева всегда ставится на среднемъ полѣ ея цвѣта, т. е. бѣлая королева — на d 1, черная—на d 8. Туры ставятся по краямъ, рядомъ съ ними кони, рядомъ съ послѣдними слоны. Впереди фигуръ на 2 и 7 поляхъ ставятся пѣшки.

Въ печати приняты для фигуръ слѣдующія сокращенія: Кр. — Король, Ф.— Ферзь, Л.—Ладья, С.—Слонъ и К. — Конь; пѣшки никакими буквами не обозначаются. Кромѣ того существуютъ слѣдующія обозначенія: для рокировки на сторону королевской ладьи — o — o; для рокировки на сторону ферзевой ладьи — o—o—o;

2 — произвольный ходъ.
× (:) — взятіе фигуры.
+ — шахъ.
# — матъ.
! — хорошій или лучшій ходъ.
? — неважный ходъ.
?? — очень плохой ходъ.

Всѣ фигуры, за исключеніемъ пѣшекъ, берутъ такъ же, какъ и ходятъ; взять— значитъ снять непріятельскую фигуру, и свою поставить на ея мѣсто. Король всегда можетъ ходить на одно поле впередъ, назадъ и въ стороны. Напр. Кр, стоящій на c3, можетъ идти на b2, c2, d2, d3, d4, c4, b4, и b3. Если Король при своемъ ходѣ встрѣчаетъ не защищенную непріятельскую фигуру, онъ ее можетъ взять и встать на ея мѣсто. Король не можетъ встать на мѣсто, занятое с в о е й фигурой. Ферзь ходитъ по всѣмъ направленіямъ т. е. параллельно сторонамъ квадратовъ или по ихъ діагоналямъ, не перескакивая черезъ свои или непріятельскія фигуры. Напр. ферзь, стоящій на d4, ходитъ по всѣмъ нумерамъ буквы d и по всѣмъ буквамъ 4 ряда, по діагонали отъ A1 до h8 и отъ g1 до a7. Ладья ходитъ по прямому направленію параллельно сторонамъ доски впередъ, назадъ и въ стороны т. напр. ладья, стоящая на a1 можетъ идти до a8 и до h1 и обратно. Слонъ ходитъ и бьетъ по діагональному направленію. Конь дѣлаетъ скачекъ черезъ одно поле вправо или влѣво т. напр. Конь, стоящій на g3 можетъ ходить только на слѣдующія поля: h5, f5, e4, e2, f1 и на h1, такимъ образомъ онъ всегда послѣ хода мѣняетъ цвѣтъ поля.

Пѣшка ходитъ съ того мѣста, на которомъ стоитъ, только на одно поле впередъ т. е. съ a2 на a3; съ d2 на b3, съ c2—на c3 и т. д. Каждой пѣшкѣ, стоящей на своемъ первоначальномъ мѣстѣ,

предоставлено право пользоваться 2-мя ходами сразу. Пѣшки берутъ всегда по діагонали т. напр. бѣлая пѣшка, стоящая на b4, можетъ взять только такую непріятельскую фигуру, которая помѣщается на a5 или c5; такъ же и черная пѣшка, стоящая напр. на f6, можетъ взять ту бѣлую фигуру или пѣшку, которая стоитъ на e5 или g5. Всѣ фигуры, за исключеніемъ пѣшекъ, могутъ ходить впередъ и назадъ. Когда пѣшка доходитъ до послѣдняго поля, то она замѣняется любой фигурой, по желанію играющаго. Такъ напр., имѣя уже одного ферзя, онъ можетъ поставить 2-аго. Кромѣ того пѣшка можетъ взять непріятельскую пѣшку „en passant“, т. е. напр., черная пѣшка, стоящая на f4 можетъ взять одну изъ тѣхъ бѣлыхъ пѣшекъ, стоящихъ на e2 или g2, которыя сдѣлаютъ сразу двойной ходъ. Королю иногда объявляютъ шахъ; подъ этимъ словомъ подразумѣвается такое положеніе, въ которомъ онъ находится подъ ударомъ непріятельской фигуры; въ данномъ случаѣ король долженъ или защититься другой фигурой или уйти съ этого поля. Отъ шаха, сдѣланнаго конемъ, приходится королю волей или неволей уходить на другое поле, такъ какъ защита другой фигурой невозможна. Если же онъ ни того, ни другого сдѣлать не можетъ то онъ считается матъ и партія проиграна, такъ какъ вся цѣль игры сводится ко взятію короля. Если игра находится въ такомъ положеніи, что ни одинъ изъ противниковъ не можетъ сдѣлать мата, то игра считается ничьей. Послѣдняя бываетъ въ слѣдующихъ случаяхъ: или когда у противниковъ остаются такія фигуры, которыя не могутъ сдѣлать матъ, или когда короли остаются безъ фигуръ, или же наконецъ когда одинъ изъ противниковъ объявляетъ другому вѣчный шахъ, который съ каждымъ ходомъ повторяется и отъ котораго послѣдній не можетъ защититься. Если у одного изъ играющихъ противъ одного короля остается король со слономъ; король съ однимъ, двумя или тремя конями, то партія считается ничьей. Такъ какъ вся игра сводится къ взятію короля противника, то королемъ въ началѣ игры рѣдко когда ходятъ, стараясь защитить своего и атаковать короля противника. Однимъ изъ способовъ защиты считается рокировка, которая состоитъ въ томъ что туру придвигаютъ къ королю, котораго въ свою очередь переносятъ на другую сторону рядомъ съ нею. При рокировкѣ необходимо соблюдать слѣдующія правила: 1) Произвести рокировку можно только въ томъ случаѣ, когда ни король, ни тура не двигались съ мѣста; 2) Когда король не находится подъ шахомъ или послѣ рокировки становится на поле, находящееся подъ ударомъ противника, и

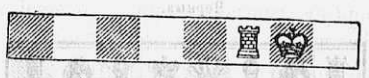


Рис. 466. Рокировка короткая (1).

Рис. 467. Рокировка длинная (2).

3) когда между королемъ и данной турой не стоятъ другіе фигуры. Защитивъ своего короля, стараются найти слабый пунктъ у противника и начинаютъ вести на него атаку, не забывая наблюдать за его комбинаціями.

Чтобы пробить брешь въ позиціи противника, иногда приходится даже жертвовать фигурой, но этого не слѣдуетъ дѣлать легкомысленно, такъ какъ неудачная и необдуманная жертва только увеличиваетъ силу противника и даетъ ему преимущество; поэтому въ такихъ случаяхъ необходимо свое положеніе поставить такимъ образомъ, чтобы одна фигура защищала другую. Напр. одна пѣшка b2 можетъ защитить 2 фигуры, одну стоящую на a3 и другую на c3; точно также непріятельская пѣшка, стоящая на b4 бьетъ эти 2 фигуры; такое положеніе называется „вилкой“ и одна изъ фигуръ считается потерянной. Если одинъ изъ противниковъ поставилъ короля другого въ такое положеніе, когда послѣдній, не находясь подъ шахомъ, не можетъ двинуться съ мѣста, а ходъ остается за нимъ, то такое положеніе называемъ „патъ“; въ этомъ случаѣ игра считается ничьей. Напр.

Изъ всѣхъ фигуръ въ шахматной игрѣ считается самой сильной ферзь, загѣмъ ладья и наконецъ конь со слономъ, которыя по силѣ считаются одинаковыми; отсюда слѣдуетъ, что если необходимость заставила противника отдать ферзя за ладью или ладью за слона, то противникъ выигрываетъ качество.

Указывая правила игры, положенія фигуръ и ихъ ходы, мы должны сказать, что начинаютъ игру всегда бѣлые. Если читатель пожелаетъ узнать какой фигурой надо ходить, то мы можемъ отвѣтить, что

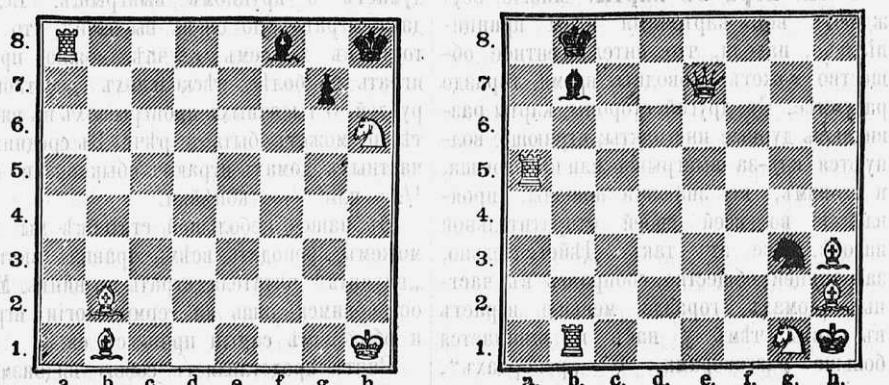


Рис. 468. Черныя находятся въ положеніи мата.

для этого существуетъ обширная теорія, которая учитъ, какъ правильно разыгрывать начала партій, но размѣры этой статьи позволяютъ указать только на одну игру, не касаясь самой теоріи. Нижепомѣщенная партія представляетъ „chef d'oeuvre“ шахматной игры, а потому считается „безсмертной“; играна она была передъ началомъ перваго международнаго турнира въ Лондонѣ въ 1851 г., между Ад. Андерсеномъ и Л. Кизерицкимъ.

Гамбитъ Слона

Ад. Андерсенъ	Л. Кизерицкій
Бѣлые	**Черные**
1 e2 — e4	1 e7 — e5
2 f2 — f4	2 e5 : f4
3 Cf1 — c4	3 Фd8 — h4+
4 Крe1 — f1	4 b7 — b5
5 Cc4 : b5	5 Кg8 — f6
6 Кg1 — f3	6 Фh4 — h6
7 d2 — d3	7 Кf6 — h5
8 Кf3 — h4!	8 Фh6 — g5
9 Кh4 — f5	9 c7 — c6
10 Лh1 — g1! (Замѣчательной по глубинѣ замысла ходъ!)	10 c6 : b5
11 g2 — g4	11 Кh5 — f6
12 h2 — h4	12 Фg5 — g6
13 h4 — h5	13 Фg6 — g5
14 Фg1 — f3	14 Кf6 — g8
15 Cc1 : f4	15 Фg5 — f6
16 Кb1 — c3	16 Cf8 — c5
17 Кc3 — d5!!	17 Фf6 : b2
18 Cf4 — d6!	18 Cc5 : g1
19 e4 — e5!	19 Фb2 : a1+
20 Крf1 — e2	20 Кb8 — a6

Кизерицкій защищался отъ мата въ два хода (Кf5 : g7 и Cd6 — c7 матъ), не предвидя другого мата въ 3 хода съ пожертвованіемъ ферзя. Но и при всякой другой защитѣ

Черные не могли бы спасти партію. Ходъ 20 . . . С с 8 — а 6 ! могъ бы предупредить матъ; но бѣлые обязательно возвратили бы всѣ пожертвованныя фигуры и остались бы съ лишнею пѣшкою, что несомнѣнно обезпечивало имъ выигрышъ партіи. Приводимъ слѣдующій главный варіантъ: 21 К d 5 — с 7 +, Кр. е 8 — d 8; 22 К с 7 : а 6 !, С g 1 — b 6 !; 23 Ф f 3 : а 8, Ф а 1 — с 3 !; 24 Ф а 8 : b 8 +, Ф с 3 — с 8; 25 Ф b 8 : с 8 +, Кр d 8 : с 8; 26 С d 6 — f 8, h 7 — h 6 ! !; 27 К f 5 — d 6 +, Кр с 8 d 8; 28 К d 6 : f 7 +, Кр d 8 — е 8; 29 К f 7 : h 8, Кр е 8; 30 Кр е 2 — f 3 и т. д.

21 К f 5 : g 7 + 21 Кр е 8 — d 8
22 Ф f 3 — f 6 + ! 22 К g 8 : f 6
23 С d 6 — е 7 # матъ.

3062. **Игра въ карты.** Многіе осуждаютъ всѣ карточныя игры принципіально, находя, что интеллигентное общество можетъ проводить время гораздо разумнѣе. Съ другой стороны, карты развиваютъ дурные инстинкты; играющіе волнуются изъ-за выигрыша или проигрыша, и эгоизмъ, не знающій пощады, проявляется во всей своей отвратительной наготѣ. Все это такъ. Дѣйствительно, заграницей общество, собираясь въ частныхъ домахъ, гораздо меньше играетъ въ карты, чѣмъ у насъ и занимается больше разговорами. О „рекордахъ“, какіе побиваемъ мы, играя ночь на пролетъ, ни французы, ни нѣмцы, ни англичане не имѣютъ представленія. Но у западныхъ народовъ иначе сложилась жизнь, у нихъ гораздо больше интеллигентныхъ людей, чѣмъ у насъ, и сама интеллигенція образованнѣе. Вполнѣ естественно, что при такихъ условіяхъ, западноевропейское общество находитъ иные способы для развлеченія, и карточныя игры сравнительно мало распространены заграницей. Если, по существу, противники карточныхъ игръ безусловно правы, то во всякомъ случаѣ упреки ихъ справедливы лишь по отношенію къ такъ называемымъ азартнымъ играмъ (отъ франц. слова „hazard“—случай). Въ этихъ играхъ главную роль играетъ слѣпой случай, „счастье“, и съ ними обыкновенно сопряженъ болѣе или менѣе крупный рискъ, подчасъ возможно даже полное разореніе игрока. Конечно, достойны всякаго порицанія такія игры, какъ макао, баккара, стуколка, банкъ, ландскнехтъ, экарте и проч.

3063. **Игра въ винтъ.** Совершенно иначе слѣдуетъ смотрѣть на игру, получившую столь широкое распространеніе въ Россіи,—винтъ. Винтъ безусловно нельзя причислить къ категоріи азартныхъ игръ. Результатъ игры въ винтѣ зависитъ преимущественно отъ разсчета и умѣнья; роль „счастья“ отодвигается на задній планъ. Кромѣ того, никто изъ игроковъ, садясь за столъ, чтобы „повинтить“, не думаетъ о крупномъ выигрышѣ. Если даже играть „по очень высокой“, то и тогда въ худшемъ случаѣ можно проиграть не болѣе нѣсколькихъ десятковъ рублей. О тысячныхъ проигрышахъ въ винтѣ не можетъ быть и рѣчи. Въ среднихъ частныхъ домахъ играютъ обыкновенно по $^1/_{200}$ или $^1/_{100}$ копѣйки.

Въ нашей небольшой статейкѣ мы не можемъ преподать всѣхъ правилъ винта, „научить“ читателя играть въ винтъ. Мы остановимся лишь на терминологіи игры и объяснимъ самый процессъ ея.

Винтъ представляетъ собою видоизмѣненіе англійскаго виста и придуманъ въ Сибири лѣтъ тридцать тому назадъ. Разновидностей винта очень много. Такъ, существуетъ винтъ „классическій“, наиболѣе правильный, затѣмъ винтъ съ прикупкой, винтъ съ прикупкой и присыпкой, винтъ вчетверомъ, втроемъ съ открытымъ („болваномъ“), вдвоемъ („гусарскій“) и т. д.

Наиболѣе распространенъ винтъ вчетверомъ съ прикупкой, присыпкой и гвоздемъ, поэтому мы и остановимся на нихъ. Играютъ четверо. Предъ началомъ игры закрытыя карты раскладываются вѣеромъ на столъ, и каждый беретъ карту. Младшая играетъ съ младшей, старшая со старшей. Тузъ при этомъ считается самой младшей картой. Масти по старшинству вообще въ винтѣ располагаются слѣдующимъ образомъ: черви, бубны, трефы, пики. Тузъ, король, дама, валетъ,

десятка считаются фигурными картами,—онёрами. Младшая карта выбираетъ мѣсто, и противъ нея садится партнеръ. Два другихъ партнера усаживаются, какъ угодно. Получившій младшую карту сдаетъ карты всѣмъ играющимъ, начиная съ противника, сидящаго слѣва отъ него. Карты сдаются по одной 12 разъ, четыре карты остаются въ прикупѣ. Сдавъ карты, первый партнеръ „назначаетъ“. Если у него есть въ какой-либо масти два или три онёра и еще три или четыре маленькія карты, при тузахъ или хорошихъ другихъ мастяхъ, онъ назначаетъ эту масть, если нѣтъ вообще хорошей карты, говоритъ „пасъ“—пасуетъ. Если на рукѣ три туза, назначаетъ „безъ козыря“. Очередь затѣмъ за вторымъ партнеромъ, сидящимъ слѣва, потомъ за третьимъ и, наконецъ, за четвертымъ. Если у партнера есть поддержка въ масти, объявленной первымъ, и другія взятки, онъ долженъ „показать“ это соотвѣтствующимъ образомъ. Напримѣръ, первый назвалъ пики, у партнера въ пикахъ тузъ, валетъ, двѣ маленькія пики, тузъ червей. Онъ говоритъ сначала пасъ, затѣмъ, когда до него доходитъ очередь,—„черви“, чтобы показать, что у него есть взятка въ червяхъ, т. е. тузъ, потомъ ужъ можно прямо сказать „четыре пики“. Если контръ-партнеры разрѣшаютъ, объявившій четыре пики беретъ прикупку и посылаетъ своему партнеру четыре карты, конечно—пики. Сыграть четыре пики значитъ взять 10 взятокъ, пять пикъ—11 взятокъ, шесть пикъ (маленькій шлемъ)—12 взятокъ, семь пикъ (большой шлемъ)—всѣ взятки—13. Партнеръ, получивъ 4 карты, „разноситъ“ 3 карты, по одной всѣмъ играющимъ, стараясь при этомъ устроить себѣ „ренонсъ“, т. е. совершенно освободиться отъ масти, въ которой взятокъ у него не можетъ быть вовсе. Когда игра окончательно объявлена, переговоры прекращаются, и контръ-партнеры „передаются“ картами, гвоздятъ. Надо стараться сосредоточить возможно большее количество козырей противниковъ у себя на рукахъ. Ходитъ первый тотъ, кто сидитъ слѣва отъ сказавшаго послѣднее слово, объявившаго игру. Онъ и первый гвоздитъ.

Партія въ винтѣ вещь условная, считается по числу взятокъ. За взятку при четверной игрѣ пишутъ 40, при пятерной—50, при маломъ шлемѣ—60, при большомъ шлемѣ—70. Обыкновенно партію кончаютъ тѣ, кто раньше записалъ за взятки 600 или 700, смотря по условію. Двѣ партіи составляютъ робберъ. Когда кончается робберъ, партнеры мѣняются; за три роббера всѣ успѣваютъ играть другъ съ другомъ.

Коронку въ винтѣ составляетъ тузъ, король, дама въ одной масти на однѣхъ рукахъ, двѣ коронки—тузъ, король, дама, валетъ, три коронки—тузъ, король, дама, валетъ, десятка и т. д. Различаютъ коронки простыя и винтящіяся. За коронку некозырную при простомъ счетѣ пишутъ 500, за козырную 1000, или 1000 и 2000, смотря по условію. Винтящіяся коронки записываются въ зависимости отъ игры: при четверной игрѣ простая 4000, козырная 8000, при маломъ шлемѣ простая 6000, козырная 12000 и т. д.

Штрафъ записываютъ контръ-партнеры, если объявившіе игру взяли меньше взятокъ, нежели полагалось. Напримѣръ, при маломъ шлемѣ надо взять 12 взятокъ, если берутъ только 10, то контръ-партнеры записываютъ „безъ двухъ“ и премію за шлемъ, т. е. $2\times6000=12000+5000=17000$ при простомъ счетѣ и $2\times12000+5000=29000$ при двойныхъ штрафахъ и онёрахъ.

Винтъ очень умная игра и требуетъ большого вниманія. Рѣдко можетъ случиться, чтобы одна игра походила на другую, и притомъ сыгравшіеся партнеры иной разъ великолѣпно „подводятъ“ старшія карты контръ партнеровъ, такъ что даже со слабой картой при умѣніи можно сыграть большую игру. Мы, съ своей стороны, далеки отъ мысли пропагандировать винтъ, хотя ничего зазорнаго въ увлеченіи этой игрой усмот-

рѣть не можемъ. Конечно, мы готовы осуждать всѣхъ тѣхъ игроковъ, которые попусту волнуются и выходятъ изъ себя, когда партнеръ дѣлаетъ ошибку и пр. Читателямъ, желающимъ научиться играть въ винтъ, мы рекомендуемъ вѣрное и испытанное средство: подыщите себѣ хорошаго знакомаго, опытнаго винтера, и засадите его играть съ вами въ винтъ вдвоемъ. Это лучшій способъ видѣть свои промахи и научиться соображать. Затѣмъ присматривайтесь къ играющимъ, обходите столъ съ разныхъ сторонъ, слѣдите, кто назначаетъ, и какъ затѣмъ происходитъ самый розыгрышъ. Постепенно вы научитесь понимать, въ чемъ суть, и какое громадное значеніе въ винтѣ правильное веденіе переговоровъ. Печатныя же руководства вамъ не помогутъ. Правилами винта многіе опытные винтеры пренебрегаютъ, создавая иной разъ цѣлый рядъ остроумныхъ комбинацій, отбивая игры у противниковъ и сами проигрывая. Все зависитъ отъ разсчета и того „нюха“, который дается долгой практикой.

Пасьянсы и гаданіе на картахъ *).

3063. **Пасьянсъ “Grande Soirée“.** (Грандъ Суарэ). Для этого пасьянса берутъ двѣ полныя колоды картъ. Стасовавъ ихъ хорошенько, кладутъ 8 картъ въ рядъ. Если между этими 8-ю картами встрѣтятся пятерки, то ихъ выкладываютъ наверхъ надъ разложеннымъ рядомъ, если же встрѣтятся шестерки, то внизъ подъ первоначально разложенный рядъ (см. рис. 469). На пятерки и шестерки идутъ карты по мастямъ слѣдующимъ образомъ: пятерка, четверка, тройка, двойка, тузъ и король, а на шестерку въ возвышающемся порядкѣ до валета включительно. Когда изъ нашего перваго ряда въ 8 картъ всѣ карты распредѣлены, т. е. взяты пятерки, шестерки и др. слѣдующія за ними карты, то пустыя мѣста никогда не замѣщаются, а кладутся снова 8 картъ изъ колоды, но въ такомъ родѣ, что по мѣрѣ раскладки идущія наверхъ и внизъ карты сразу кладутся туда, не ожидая пока всѣ 8 картъ будутъ разложены, для того, чтобы вновь пришедшая карта не закрыла бы какую либо карту сборной кучки, идущую на начальныя мѣста. Чтобы не сбиться въ раскладкѣ по кучкамъ, надо все считать отъ 1-го до 8-ми и если какая карта ушла на верхъ или внизъ, то, не замѣщая ее, класть на слѣдующую сборную кучку и такъ до конца колоды, слѣдя со вниманіемъ, чтобы всѣ открывающіяся по мѣрѣ раскладки карты шли на свои мѣста.

Разложивъ всю колоду, переходимъ ко второму дѣйствію раскладки: беремъ послѣднюю, т. е. 8-ю кучку въ руки и разбираемъ ее, не нарушая порядка картъ и выбираемъ всѣ карты, идущія на начальныя кучки; послѣ 8-ой беремъ 7-ю, поступаемъ тѣмъ же способомъ и такъ до 1-ой кучки. По мѣрѣ того, какъ у насъ карты изъ кучки будутъ идти на начальныя мѣста, на слѣдующихъ кучкахъ могутъ встрѣчаться между верхними картами такія, которыя тоже идутъ, то ихъ слѣдуетъ сейчасъ же класть на мѣста.

Когда и это все сдѣлано, оставшіяся въ сборныхъ кучкахъ карты собираемъ вмѣстѣ, уже начиная съ 1-й кучки и идя къ 8-й и не тасуя ихъ, начинаемъ раскладывать въ такомъ же порядкѣ отъ 1-й къ 8-й кучкѣ. Идущія карты кладутся на верхъ и внизъ, а дамы располагаются въ среднемъ ряду, напр. король, тузъ или валетъ уходятъ, а дамы остаются, причемъ если первая карта легла дама, а слѣдующая за ней (напр. тузъ) не идетъ сразу на свое мѣсто, то онъ кладется рядомъ съ дамой. Если третья карта идетъ, то мы продолжаемъ раскладку, ежели же третья карта дама, то пасьянсъ не вышелъ, если же дамы лягутъ въ рядъ всѣ, то пасьянсъ нашъ вышелъ, окончившись тремя рядами съ картинами. (См. рис. 470).

3064. **Пасьянсъ „Веселое Собраніе“.** Чтобы разложить этотъ пасьянсъ, слѣдуетъ взять двѣ полныхъ колоды картъ,

*) По Альманаху Яблонскаго.

стасовать ихъ хорошенько и разложить 3 ряда по 8 картъ въ ряду. Разложивъ карты, надо посмотрѣть нѣтъ ли между ними тузовъ и если они есть, то ихъ снимаютъ и кладутъ подъ низъ колоды, находящейся въ рукахъ. Затѣмъ, на образовавшіяся пустыя мѣста перекладываютъ изъ другихъ рядовъ: двойки въ верхній рядъ, тройки—во-второй, четверки—въ третій. Если бы тузовъ не вышло ни одного, т. е. не освободилось бы ни одного мѣста, то все таки могло случиться, что двойка, тройка или четверка сами собою оказались въ своихъ рядахъ. Затѣмъ по мастямъ на двойки—кладутъ, изъ числа выложенныхъ картъ, пятерки, на нихъ—восьмерки и наконецъ—валеты. На тройки кладутъ: шестерки, потомъ девятки и дамы;

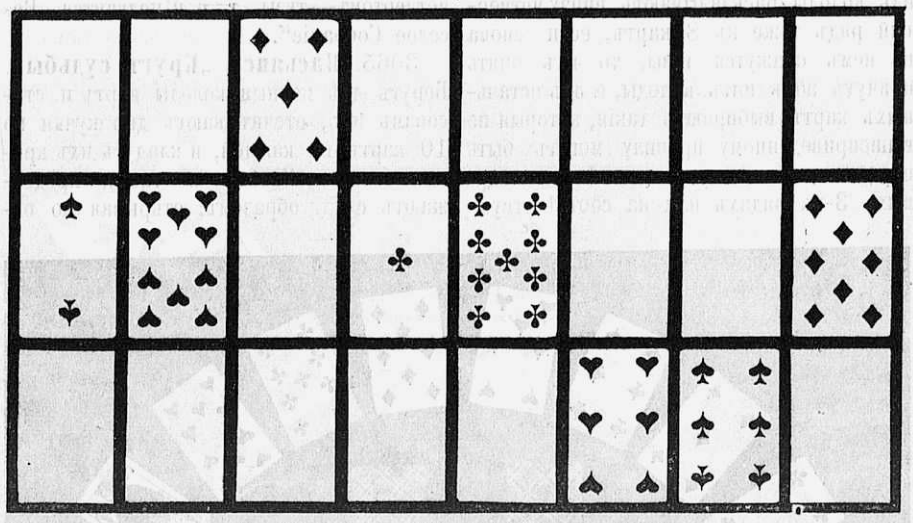


Рис. 469. Пасьянсъ „Grande Soirée“ (Грандъ-Суарэ).

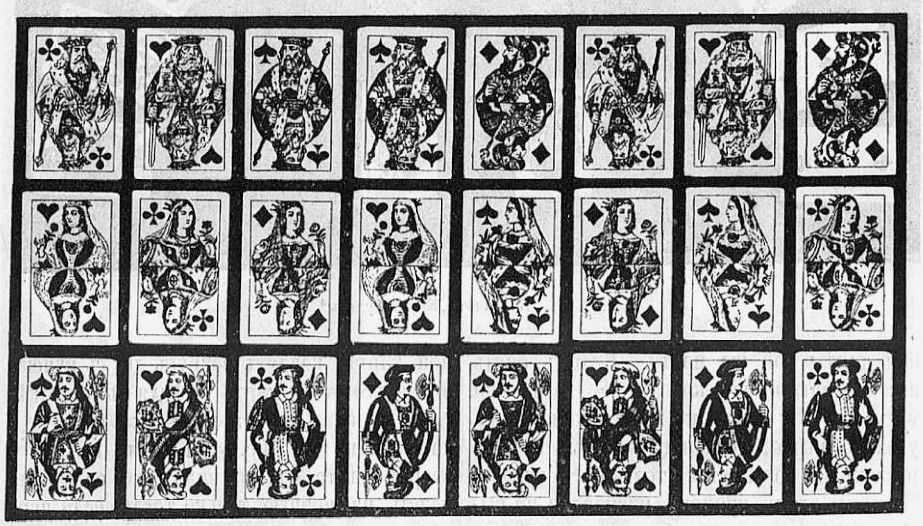


Рис. 470. Пасьянсъ „Grande Soirée“ (Грандъ-Суарэ).

а на четверки—семерки, десятки и короли.

Когда больше ничего не осталось перекладывать изъ разложенныхъ картъ, то изъ колоды раскладываютъ внизу четвертый рядъ тоже въ 8 картъ, если снова въ немъ окажутся тузы, то ихъ опять прячутъ подъ низъ колоды, а изъ остальныхъ картъ выбираютъ такія, которыя по вышеприведенному правилу могутъ быть переложены или на пустыя мѣста въ первыхъ 3-хъ рядахъ или на соотвѣтствующія карты той же масти. Потомъ опять выкладываютъ изъ колоды 8 картъ на тотъ же 4-й рядъ и поступаютъ, какъ указано выше, до конца колоды, пока въ рукахъ не останутся только 8 тузовъ. Если къ этому времени раскладка не вышла, то можно употребить еще послѣднее средство, а именно въ 4-мъ ряду нерѣдко образуется пустое мѣсто къ концу раскладки, имъ можно воспользоваться, кладя на него карты сверху изъ другихъ кучекъ того же ряда, конечно для этого избираются ненадущія карты и прикрывающія собою — идущія на верхъ. Въ концѣ концовъ должно оказаться: въ верхнемъ ряду — все валеты, во-второмъ — дамы, въ третьемъ—короли, а въ пустомъ четвертомъ—тузы, т. е. и получится „Веселое Собраніе“.

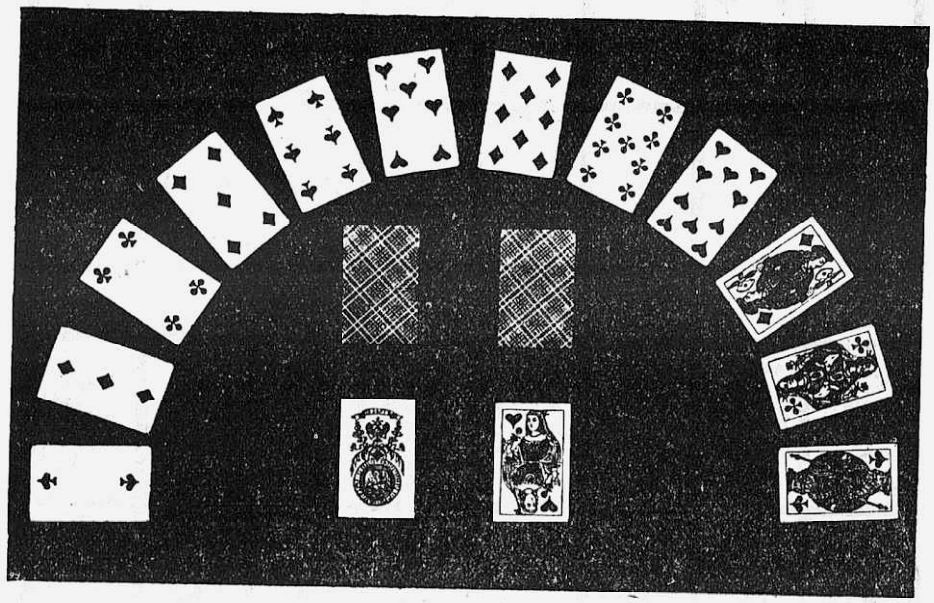


Рис. 471. Пасьянсъ „Кругъ судьбы“.

3065. **Пасьянсъ „Кругъ судьбы“.** Берутъ двѣ полныя колоды картъ и, стасовавъ ихъ, отсчитываютъ двѣ кучки по 10 картъ въ каждой, и кладутъ ихъ крапомъ вверхъ. Затѣмъ, не тасуя, продолжаютъ слѣд. образомъ: открывая по одной картѣ, кладутъ вокругъ двухъ кучекъ полукругомъ 12 картъ, слѣдуя въ порядкѣ, т. е. двойка, тройка, четверка и т. д., какъ видно на рис. 471. Если выходитъ вторая карта одного вида, то ее можно класть на первую только тогда, если первая карта была красная, а вторая черная, или наоборотъ; черную же на черную, или красную на красную масть класть нельзя. Кладутъ карты, какъ сказано выше, до истощенія колоды; съ картами же, не идущими на мѣста, поступаютъ такъ: тузы кладутъ въ одну кучку, а остальныя карты въ другую (см. на рис. 471). Если во время раскладки какая либо верхняя карта можетъ идти на одну изъ 12 кучекъ, ее слѣдуетъ непремѣнно класть. Когда вся колода такимъ образомъ разложена, переворачиваютъ закрытыя кучки крапомъ внизъ и приступаютъ ко второй части раскладки. Берутъ въ руки туза и на него собираютъ съ круга по порядку отъ двойки до короля. Если же, по мѣрѣ того какъ кладутъ, на одной изъ кучекъ, лежащихъ

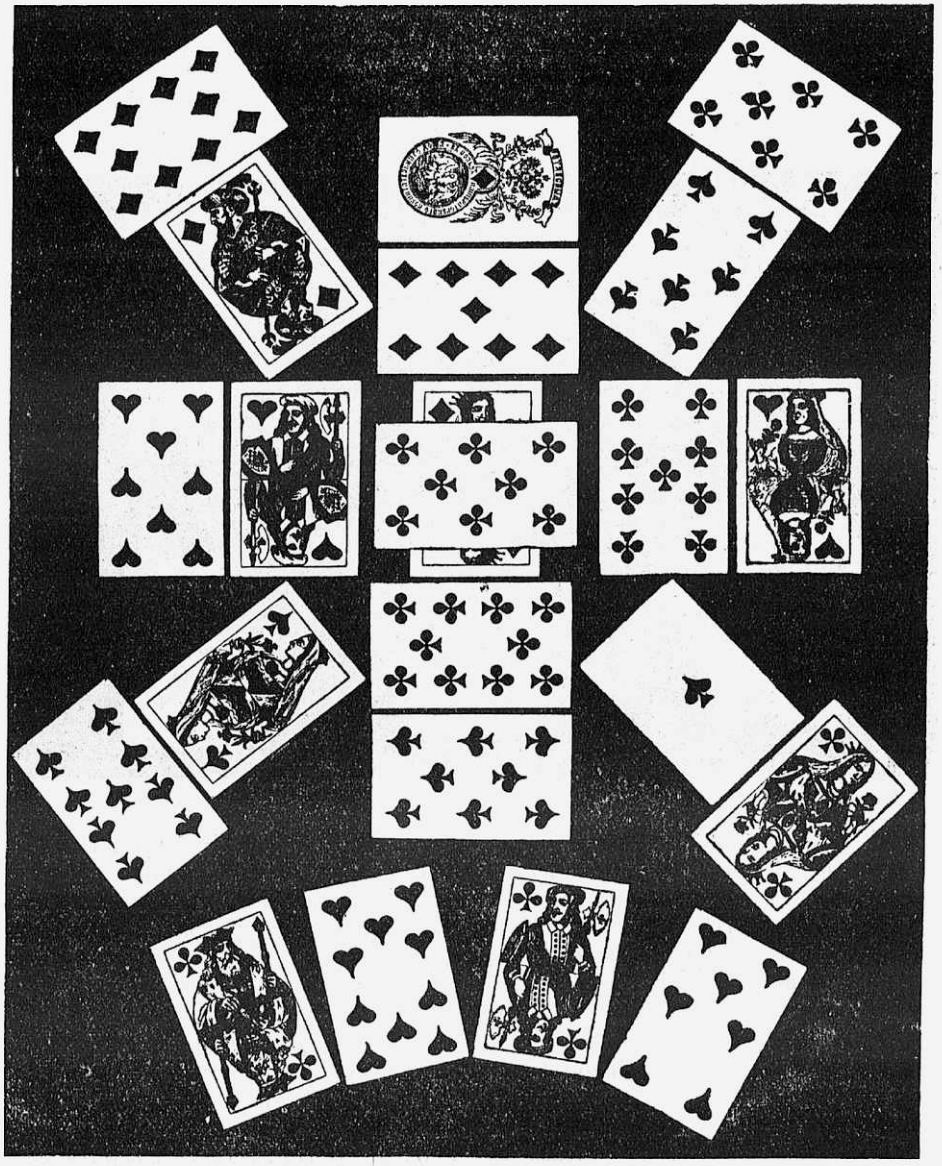


Рис. 472. Гадані[illegible] на картахъ.

внутри круга, встрѣчается подходящая карта, слѣдуетъ брать непремѣнно съ нея, а не съ круга, чтобы и эти карты расходились, что очень важно для окончанія пасьянса. Набравъ съ туза до короля, откладываютъ эти карты прочь и начинаютъ набирать такъ же и на второго туза. Такъ должны быть набраны карты на всѣ 8 тузовъ, и пасьянсъ будетъ считаться удачно оконченнымъ. При неблагопріятномъ исходѣ никакихъ другихъ перекладокъ не допускается.

то гаданье выйдетъ неинтереснымъ и однообразнымъ.

Приступая къ гаданью, слѣдуетъ выкинуть изъ колоды карты отъ двойки до пятерокъ включительно; затѣмъ выбираютъ фигуру, долженствующую изображать то лицо, которому гадаютъ. Для мужчинъ выбираютъ короля соотвѣтственной масти, для дамъ даму, сообразно цвѣту волосъ (см. ниже таблицу). Выбранную фигуру кладутъ на столъ, остальныя карты тасуютъ 9 разъ и даютъ тому лицу, на которое га-

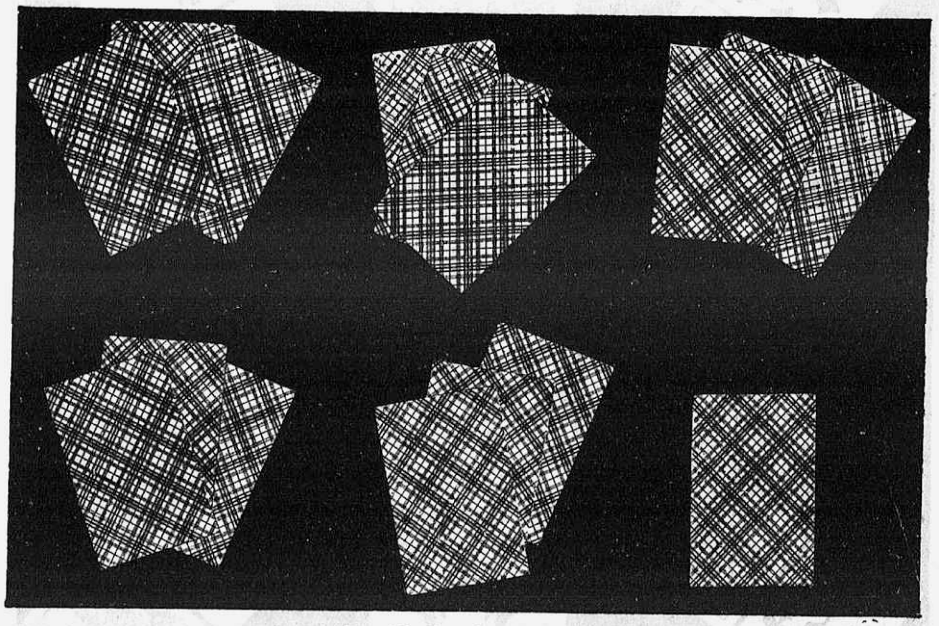


Рис. 473. Гаданіе на картахъ.

3066. **Гаданіе на картахъ.** Предлагаемый нами способъ гаданья широко распространенъ среди заправскихъ гадалокъ; вмѣстѣ съ тѣмъ онъ такъ простъ, что легко можетъ быть усвоенъ любительницами этого занятія. При гаданьѣ необходимо примѣняться къ полу, возрасту, семейному положенію того лица, на котораго гадаютъ, комбинируя вмѣстѣ съ тѣмъ значеніе разложенныхъ картъ, чтобы получался нѣкоторый опредѣленный смыслъ. Если же ограничиться только называніемъ значенія разложенныхъ картъ, даютъ, снять карты лѣвой рукой на себя, прося его задумать о томъ, что его интересуетъ. Изъ середины колоды вытаскиваютъ затѣмъ на удачу карту и кладутъ ее открытою на фигуру (эта карта показываетъ, что у данной особы на сердцѣ), остальныя же карты кладутъ послѣдовательно на столъ надъ фигурой, подъ ней, по лѣвую ея сторону и по правую отъ нея, оставляя на каждомъ изъ этихъ мѣстъ по произвольной кучкѣ картъ съ тѣмъ разсчетомъ, чтобы вся колода безъ остатка распредѣлилась на эти четыре кучки. Далѣе

поступаютъ слѣдующимъ образомъ. Кучку, лежащую надъ фигурой, берутъ въ руки такъ, чтобы лицевая сторона картъ была къ низу, и откладываютъ отъ нея сверху 2 карты (въ нашемъ случаѣ девятку бубенъ и туза бубенъ, см. рис. 472); поверхъ оставшихся на рукѣ картъ кладутъ кучку, лежащую внизу фигуры, и опять откладываютъ отъ нея 2 карты (десятка трефъ, восьмерка пикъ), такъ же поступаютъ затѣмъ съ лѣвой кучкой, отъ которой отдѣляютъ такимъ же образомъ 2 карты (валета червей и восьмерку червей) и наконецъ отъ правой кучки для взятаго нами случая лягутъ девятка трефъ и дама червей. Всѣ остальныя карты очутятся у насъ на рукахъ въ колодѣ. Теперь изъ оставшихся у насъ въ рукѣ картъ, начиная сверху колоды, будемъ послѣдовательно класть: короля бубенъ, туза пикъ, семерку пикъ, даму пикъ, десятку бубенъ, даму трефъ, семерку трефъ, девятку пикъ. Затѣмъ, отсчитавъ три карты въ сторону, четвертую (короля трефъ) кладемъ на столъ; опять отсчитываемъ 3 карты, четвертую (десятку червей) кладемъ на столъ; такимъ же путемъ, отсчитывая 3 карты въ сторону и четвертую кладя на столъ, получимъ въ нашемъ случаѣ валета трефъ и семерку червей. Оставшіяся въ рукахъ отъ колоды 2 карты отбрасываются въ сторону. Четыре послѣднія карты берутся гадающимъ въ руки и должны держаться имъ во все время гаданья по указанному на нашемъ рисункѣ расположенію. Эти 4 карты, равно какъ и положенная при началѣ раскладки на фигуру карта (восьмерка трефъ) должны показывать, что происходитъ на сердцѣ у особы, которой гадаютъ. Замѣтимъ, кстати, что карты, лежащія къ низу отъ фигуры, выражаютъ событія болѣе отдаленныя, а карты, лежащія въ головѣ—думы и событія или близкія, или уже происходящія.

Рис. 474. Гаданіе на картахъ.

Слѣдуетъ принимать также во вниманіе: къ какимъ картамъ повернута фигура лицомъ, близость карты къ другой и т. п. Чтобы рельефнѣе показать процессъ гаданья, разсмотримъ, что предсказываютъ разложенныя на рис. 472 карты, для взятой нами блондинки (дамы бубенъ). Будемъ вести гаданье, руководствуясь помѣщенной нами таблицей значеній картъ (заимствованной изъ Альманаха Яблонскаго) такимъ образомъ, какъ будто бы передъ нами находилась эта блондинка.

„На сердцѣ у Васъ свиданье съ тре

фовымъ королемъ (восьмерка трефъ). Вы, повидимому, взаимно расположены другъ къ другу (дама будетъ обращена къ девяткѣ трефъ). Однако послѣ разговора съ королемъ трефъ (восьмерка трефъ) Вы поссоритесь или даже поссорились (семерка пикъ); разговоръ этотъ будетъ происходить какъ будто-бы изъ-за сердечнаго расположенія (девятка бубенъ) къ Вамъ богатаго (десятка и тузъ бубенъ) короля бубенъ, отъ котораго Вами были получены какія-то вещи (восьмерка червей). Вещи эти получены были Вами черезъ какія-то хлопоты (валетъ червей). Влеченію къ Вамъ короля трефъ сочувствуетъ дама червей. Вы какъ будто ждете разговора съ нею (семерка червей), думаете о свадьбѣ (десятка червей) и о какихъ то хлопотахъ (валетъ трефъ). Будетъ Вамъ черезъ даму трефъ большая неожиданная непріятность, будете больны (восьмерка пикъ), будете сердечно скучать (дама и девятка пикъ) и въ Вашей жизни произойдетъ большая перемѣна (девятка съ десяткой трефъ). Остерегайтесь дамы трефъ: это очень фальшивая женщина. Непріятность, о которой я Вамъ говорилъ, произойдетъ повидимому черезъ сплетни (4 дамы), что для васъ будетъ неожиданностью (3 девятки)“.

Таблица значеній картъ при гаданіи.

	Пики.	Трефы.	Бубны.	Черви.
ТУЗЪ.	Большая неожиданная непріятность; въ присутствіи десятки пикъ—смерть; въ присутствіи короля пикъ—казен. домъ; въ присут. короля пикъ и туза трефъ—бумага изъ казен. дома.	Письмо; въ присутствіи короля или дамы трефъ *) —трефов. домъ.	Большой интер.; въ присутствіи туза трефъ—интересное письмо; въ присутствіи бубноваго короля или дамы *)— бубновый домъ.	Въ присутствіи туза трефъ—нѣжное посланіе; во всѣхъ остальныхъ случаяхъ—червон. домъ.
	Присутствіе всѣхъ четырехъ тузовъ означаетъ исполненіе желаній. Присутствіе трехъ тузовъ выражаетъ перемѣну въ надеждахъ и предпріят.			
КОРОЛЬ.	*Важное лицо.*	*Брюнетъ.*	*Блондинъ.*	*Шатенъ.*
	Всякій король въ присут. дамы своей масти можетъ быть семейн. челов. Присутств. дамы той масти, на короля которой гадаютъ—усиливаетъ вѣроятность событій, указываемыхъ картами, которыя окружаютъ даму. Присут. 4 или 3 королей означаетъ большое или малое мужское общ.			
ДАМА.	*Скука.*	*Брюнетка.*	*Блондинка.*	*Шатенка.*
	Присутствіе всѣхъ четырехъ дамъ означаетъ сплетни. Присутствіе трехъ дамъ безъ дамы пикъ означаетъ дамское общество. Всякая дама въ присутствіи дамы пикъ означаетъ хитрую даму. Присутствіе короля той масти, на даму которой гадаютъ—усиливаетъ вѣроятность событій, указываемыхъ картами, которыя окружаютъ короля.			
ВАЛЕТЪ.	Непріятныя хлопоты. Въ присутствіи короля пикъ—хлопоты по службѣ или вообще дѣловыя.	Хлопоты той масти, къ которой принадлежитъ валетъ.		
	Присутствіе всѣхъ четырехъ валетовъ—большія хлопоты.			

*) Фигура, на которую гадаютъ, во вниманіе не принимается.

	Пики.	Трефы.	Бубны.	Черви.
ДЕСЯТКА.	Непріятность; въ присутст. короля пикъ удача въ дѣлахъ или по службѣ.	Перем. въ жизни; въ присутст. девятки трефъ-полная перемѣна въ жизни.	Деньги; въ присутствіи туза бубенъ—большія деньги.	Свадьба; при девяткѣ червей—полная свадьба.
	Присутствіе 4 десятокъ выражаетъ перемѣну обстоятельствъ къ лучшему. Присутст. 3 десят., безъ пиковой, выражаетъ вообще перемѣну въ жизни.			
ДЕВЯТКА.	*Потеря.*			*Обрученіе.*
	Всякая девятка въ присутствіи дамы или короля своей масти *) выражаетъ сердечное расположеніе, исключая присутствія девятки пикъ при дамѣ пикъ, что означаетъ сердечную скуку. Присутствіе всѣхъ 4-хъ девятокъ большое удивленіе. Присутствіе 3-хъ девятокъ удивленіе.			
ВОСЬМЕРКА.	Болѣзнь; въ присутствіи короля пикъ свиданіе съ нимъ.	*Слезы.*	*Вещи.*	
	Въ присутствіи короля или дамы своей масти означаетъ свиданіе *). Присутствіе 4-хъ восьмерокъ означаетъ любовное свиданіе.			
СЕМЕРКА.	Ссора; при королѣ пикъ разговоръ съ нимъ.	Р А З Г О В О Р Ъ.		
	Присутствіе 4-хъ семерокъ означаетъ пустые разговоры.			
ШЕСТЕРКА.	Непріятная дорога; при королѣ пикъ—дальняя дорога.	Дорога къ той масти, къ которой принадлежитъ.		

*) Фигура, на которую гадаютъ, во вниманіе не принимается.

Послѣ этого слѣдуетъ попарно откидывать карты въ сторону. Даму съ дамой, семерку съ семеркой, туза съ тузомъ и т. д., причемъ откидывать слѣдуетъ сначала карты одного цвѣта, т. е. красную съ красной или черную съ черной и только потомъ уже разныхъ цвѣтовъ. Если мы сдѣлаемъ это для рис. 473, то у насъ останется: дама бубенъ (фигура, на которую гадаютъ, должна остаться на столѣ), дама червей, десятка трефъ, девятка бубенъ, восьмерка червей и семерка червей. Остальныя карты колоды, кромѣ названныхъ, тасуются 9 разъ, снимаются лѣвой рукой и на себя, послѣ чего къ лежащимъ на столѣ картамъ вытаскиваются по одной столько картъ, чтобы всѣхъ ихъ было 16. Эти 16 картъ собираютъ вмѣстѣ, тасуютъ и раскладываютъ послѣдовательно на 6 кучекъ (см. рис. 474) такъ: 1, 2, 3, 4, 5 и 6, затѣмъ 1, 2, 3, 4 и 5 и наконецъ 1, 2, 3, 4 и 5 такъ, что въ концѣ концовъ получится 6 кучекъ, изъ которыхъ 5 по 3 карты, а въ 6-ой—одна. Кучки эти раскладываются послѣдовательно такъ, какъ это показано на рис. 474. Значенія картъ пригоняются къ слѣдующимъ требованіямъ: для Васъ

„ мысли
„ сердца
что будетъ
чего не ожидаете
и что Васъ успокоитъ.

Въ данномъ случаѣ, обращаясь къ всятой нами блондинкѣ, можемъ говорить такъ:

„Для Васъ будутъ какія-то вещи, разговоръ съ королемъ или дамой червей и сердечное расположеніе къ Вамъ бубноваго короля. Вы думаете о непріятныхъ хлопотахъ и перемѣнѣ въ жизни. На сердцѣ у Васъ трефовый король и какъ-бы желанье имѣть его въ своемъ домѣ.

Будетъ у Васъ ссора и непріятность съ королемъ червей. Небольшая поѣздка Вамъ предстоитъ по Вашимъ же дѣламъ,

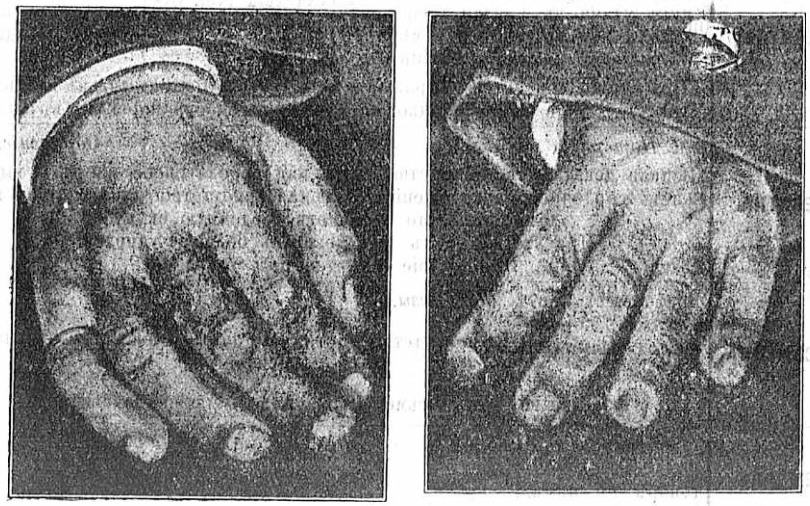


Рис. 475. Обѣ руки Крюгера, бывшаго президента буровъ.

во время ея встрѣтитесь съ бубновымъ королемъ и будете вести пустой разговоръ. Вашъ другъ, повидимому, дама червей, которая и успокоитъ Васъ".

3068. **Хиромантія** даетъ возможность по формѣ ручной кисти и пальцевъ, а также по длинѣ и направленію линій ладони опредѣлять характеръ человѣка и даже угадывать его прошедшее и предсказывать его будущее.

Рис. 476. Отпечатокъ пальца со сросшимся кусочкомъ кожи.

На рукѣ имѣются возвышенія — холмы и линіи; холмовъ семь и каждый изъ нихъ обнаруживаетъ въ обладателѣ руки соотвѣтственное качество, напр. развитый холмъ, называемый Юпитеромъ (рис. 477;1D), означаетъ гордость и честолюбіе, холмъ Сатурнъ (E)—рокъ, холмъ Аполлонъ (F) искусство или богатство, холмъ Меркурій (G)— науки или умъ, Марсъ (H)—храбрость или жестокость, Венера (C)—любовь, холмъ Луна (I) — безуміе. Главныхъ линій—четыре: 1) жизненная (aa), указывающая своей длиной на продолжительность жизни, 2) головная (bb), 3) сердечная (cc) и 4) запястная (mm). Послѣднія двѣ, будучи хорошо развитыми, указываютъ также на большую продолжительность жизни, и, кромѣ того, сердечная — на добрую и преданную натуру, а головная на развитіе высшихъ умственныхъ способностей. Кромѣ перечисленныхъ имѣются еще и другія линіи: линія, предвѣщающая счастливую

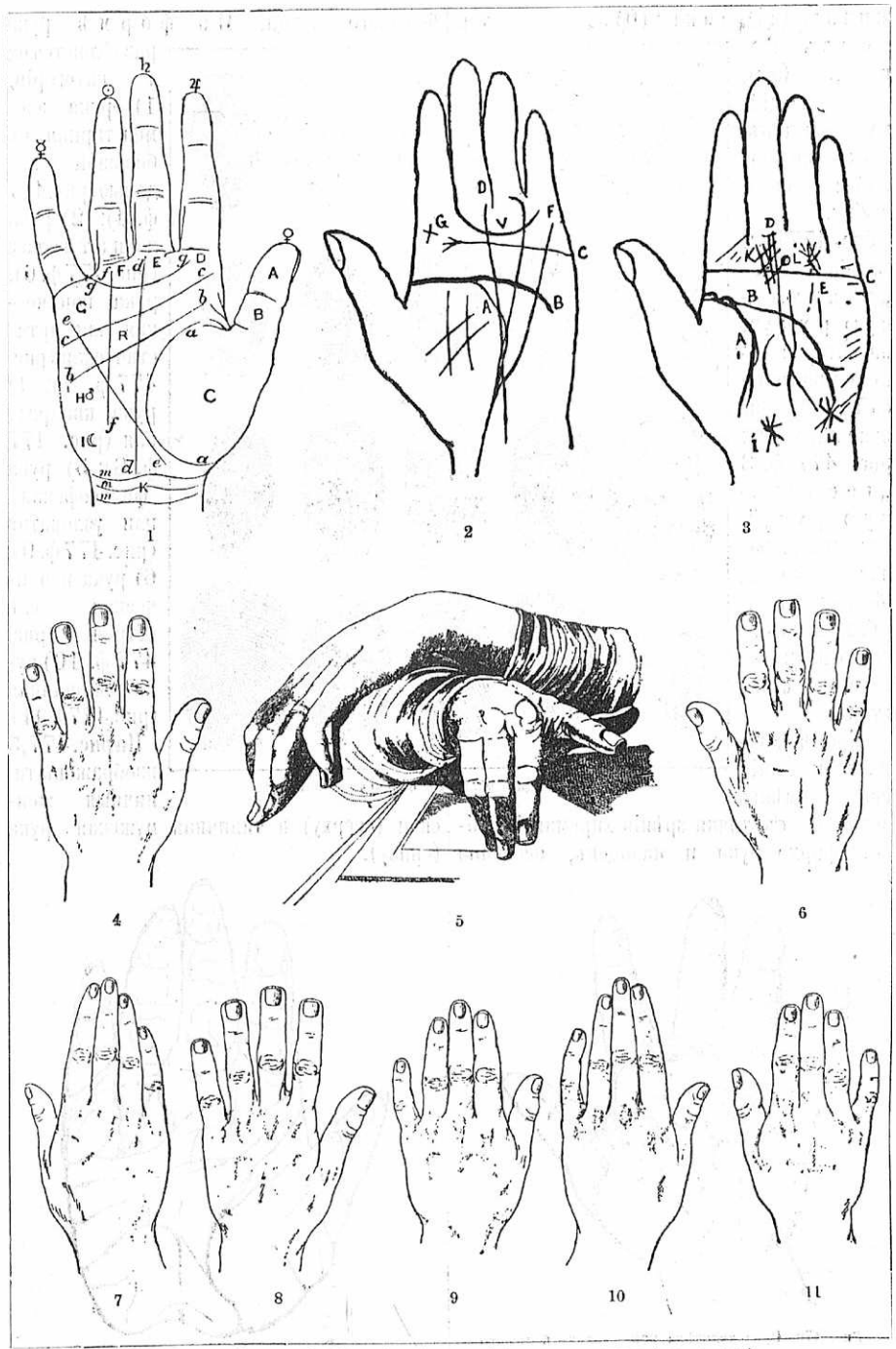


Рис. 477. Хиромантія. (Возвышенія и линіи руки, различныя формы рукъ).

жизнь, (dd), линія (ff) здоровья, | большого пальца. По формѣ руки

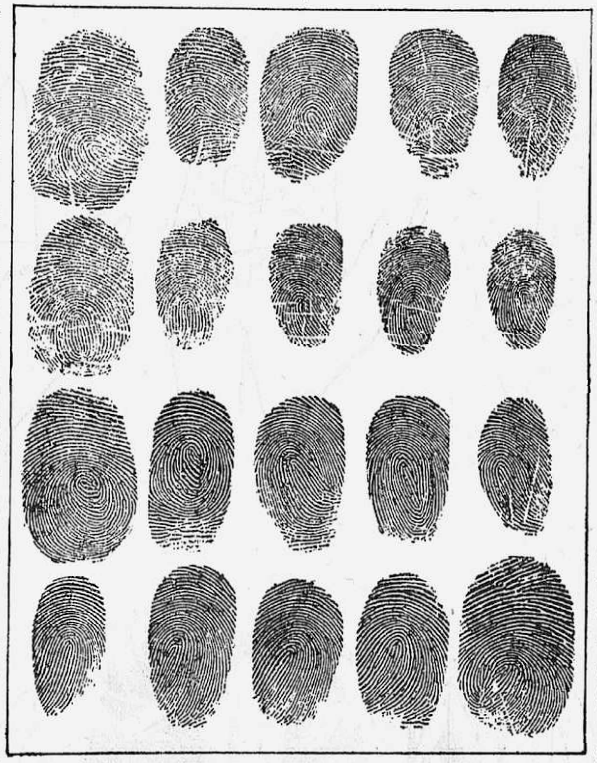


Рис. 478. Индивидуальные отпечатки пальцевъ.

поясъ Венеры (gg), указывающій на характеръ, легко поддающійся вліянію любви.

Рис. 477 ф. 2 изображаетъ „счастливую руку“, на которой линіи немного, но онѣ проведены ясно и глубоко; рис. 477 ф. 3 „несчастную руку“, характерную для человѣка безпокойнаго, безвольнаго, легко подпадающаго страстямъ.

Кромѣ холмовъ и линій еще имѣетъ значеніе, съ точки зрѣнія хиромантіи, общая форма руки и пальцевъ, особенно

раздѣляются на 7 категорій: 1) рука элементарная, съ большой ладонью (рис. 477 ф. 4); 2) рука лопатчатая (рис. 477 ф. 6), рука коническая или артистическая (рис. 477 ф. 7); 4) рука квадратная (рис. 477 ф. 8); 5) рука философская или узловатая (рис. 477 ф. 9); 6) рука психическая или острая (рис. 477 ф. 10) рука смѣшанная (рис. 477 ф. 11). На рис. 477,5 изображены типичныя женская (сверху) и типичная мужская рука (снизу).

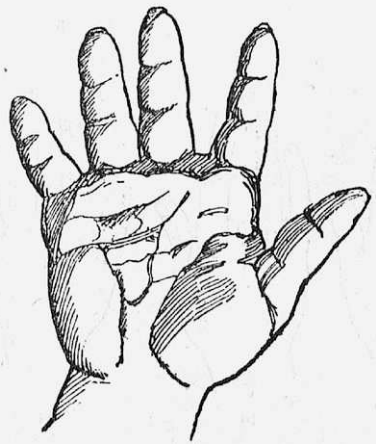


Рис. 479. Рука человѣка ненормально большого роста.

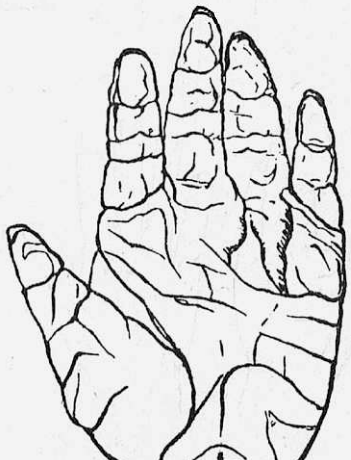
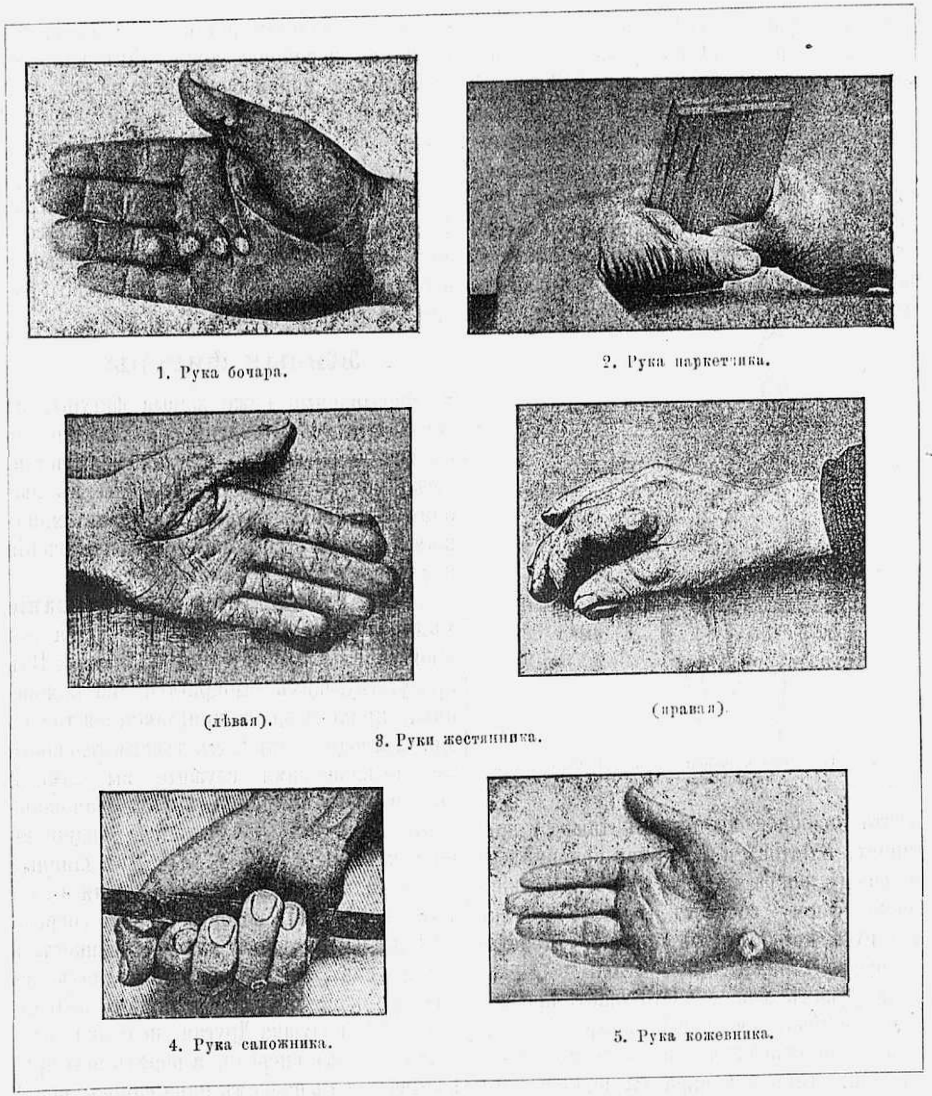


Рис. 480. Рука гориллы (для сравненія).



1. Рука бочара.
2. Рука паркетника.
3. Руки жестянника. (лѣвая). (правая).
4. Рука сапожника.
5. Рука кожевника.

Рис. 481. Типичныя рабочія руки.

Но часто показанія обѣихъ рукъ не сходятся, какъ это можно видѣть на рис. 475 на которомъ изображены обѣ руки бывшаго президента буровъ Крюгера, изъ которыхъ лѣвая съ лопатообразными ногтями и длиннымъ указательнымъ пальцемъ указываетъ на натуру примитивную, грубую, правая же, квадратная, указательный палецъ которой не длиннѣе средняго, характерна для человѣка мыслящаго, у котораго анализъ предшествуетъ дѣйствію.

Рука нерѣдко можетъ служить наилучшимъ удостовѣреніемъ личности, чѣмъ теперь и пользуются для полицейскихъ цѣлей это обусловливается тѣмъ, что отпечатки пальцевъ являются чисто индивидуальными отмѣтками, сохраняющими слѣды даже такихъ незначительныхъ по-

врежденій, какъ уколы иглы у портного и т. д. На рис. 476 изображенъ кончикъ пальца, на которомъ нечаянно срѣзанный кусокъ кожи былъ тотчасъ же обратно приложенъ и хорошо сросся; но приложенъ онъ былъ неправильно, бороздами поперекъ и эта неправильность замѣтна даже на отпечаткѣ, снятомъ 30 лѣтъ спустя. Нѣкоторыя пережитыя болѣзни и недостатки развитія также оставляютъ свой слѣдъ на формѣ пальцевъ и ногтей.

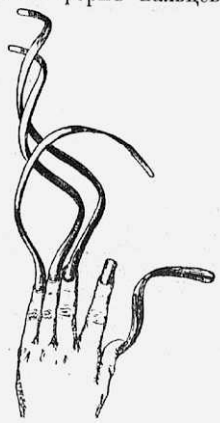


Рис. 482. Типичная нерабочая рука. (Рука китайской аристократки).

Нѣчто подобное мы видимъ также у кретиновъ, идіотовъ и т. д.; при ненормально большомъ ростѣ пальцы имѣютъ обыкновенно форму сосисокъ (рис. 479), такъ что рука пріобрѣтаетъ большое сходство съ рукою гориллы (рис. 480).

По рукамъ можно часто узнать профессію человѣка, ибо многія профессіи кладутъ свой отпечатокъ на руки ихъ обладателей; такъ у бочара на правой рукѣ имѣются характерныя мозоли (рис. 481 ф. 1), у паркетчика образуются на обѣихъ рукахъ кисты (рис. 481 ф. 2), у сапожника мозоли появляются обыкновенно на ладони и большомъ пальцѣ правой руки (рис. 481 ф. 4), у жестяника на правой рукѣ образуются кисты отъ давленія станка (рис. 481 ф. 3) на лѣвой—рубцы отъ порѣзовъ острыми краями (рис. 481 ф. 3); у кожевника на правой ладони можно замѣтить мозоль, изображенную на рис. 481 ф. 5, и т. д. Слишкомъ длинные ногти указываютъ, конечно, на нерабочую руку, такъ напр. съ такою рукою, какая изображена на рис. 482 (отращивать себѣ такіе ногти принято среди аристократокъ китаянокъ) трудно, конечно, приняться за какую либо работу.

На рис. 483 — приведены фотографическія снимки съ типичныхъ рукъ солдатъ разныхъ національностей, имѣющія несмотря на свои особенности, нѣчто общее въ формѣ большого пальца.

Живыя фигуры.

Описываемыя ниже живыя фигуры, не требующія изготовленія какихъ-нибудь сложныхъ костюмовъ или приспособленій, легко могутъ быть представлены въ любомъ семейномъ кружкѣ, доставивъ младшимъ членамъ его не мало развлеченія и удовольствія.

3069. **Удлиненіе и укорачиваніе тѣла.**—Хорошо разыгранная шутка эта производитъ замѣчательный эффектъ. Изъ присутствующихъ выбирается два помощника, причемъ одинъ приглашается только для „отвода глазъ“, въ дѣйствительности же носильщиками служите вы сами и другой изъ выбранныхъ вами помощниковъ. Какъ все это дѣлается—видно на рисункахъ 484, 485 и 486. Двѣ длинныя легкія палки связываются веревками и служатъ носилками, которыя беретъ спереди себѣ на плечи одинъ изъ помощниковъ, а сзади—самъ экспериментаторъ, подъ закинутую назадъ голову котораго подкладывается подушка. Другая подушка кладется (вдоль) спереди, а передъ нею привязывается къ палкамъ пара сапогъ, послѣ чего все „тѣло“, кромѣ головы и ногъ, покрывается плэдомъ, одѣяломъ или чѣмъ нибудь подобнымъ. При укорачиваніи тѣла сапоги придвигаютъ ближе къ лицу.

3070. **Карликъ.**—Передъ опущенною оконною занавѣскою ставится покрытый скатертью столъ, и за нимъ располагаются, одинъ за другимъ актеры (для этой шутки нужны 2 человѣка). Передній изъ нихъ стоитъ во весь ростъ на полу, или же на колѣняхъ на подставкѣ, смотря по

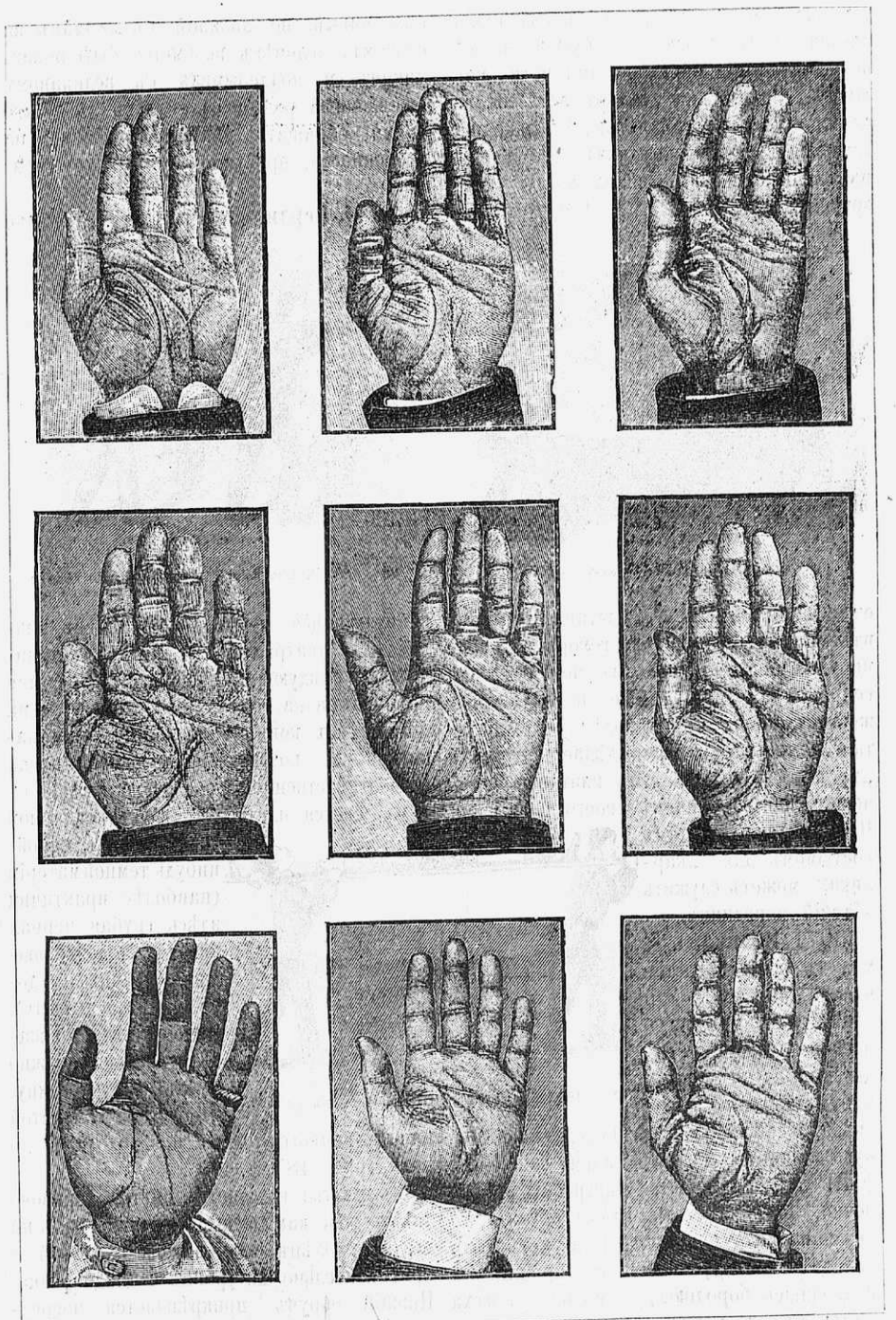


Рис. 483. Фотографическіе снимки съ типичныхъ рукъ солдатъ разныхъ національностей (есть нѣчто общее въ формѣ большого пальца).

тому, какъ окажется болѣе удобнымъ, и опирается на столъ своими, обутыми въ сапоги, руками, изображающими ноги „карлика“. Задній же актеръ остается все время скрытымъ занавѣсью, и только руки (служащія руками карлика), положенныя на плечи передняго, находятся на виду у зрителей (рис. 487 ф. 1 и 2). Все это дѣлается за ширмами. Самое представленіе состоитъ въ томъ, что карликъ говоритъ какой-нибудь монологъ или же поетъ пѣсню, сопровождая ихъ самою неподходящею жестикуляціей: въ наиболѣе напр. патетическомъ мѣстѣ рѣчи дѣлаетъ публикѣ „носъ“, затыкаетъ себѣ платкомъ ротъ, чешетъ ногою кончикъ своего носа и пр. Наиболѣе подходящимъ костюмомъ для „карлика“ можетъ служить дѣтскій передникъ.

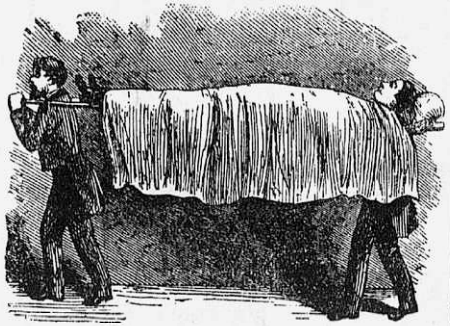


Рис. 484. Живыя фигуры (удлиненіе тѣла).

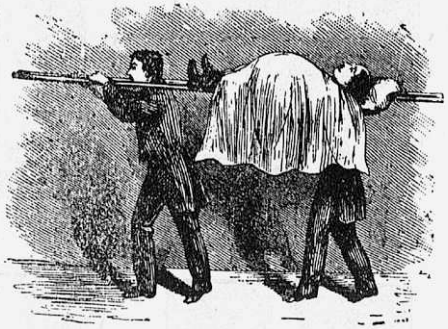


Рис. 485. Живыя фигуры (укорачиваніе тѣла).

3071. **Великанъ**—можетъ быть представленъ так. обр., что одинъ изъ младшихъ членовъ общества садится на плечи къ кому нибудь постарше и посильнѣе, набросивъ на себя сверху какой нибудь длинный плащъ или тальму (рис. 487 ф. 3). „Головную часть“ фигуры нужно, конечно, загримировать, чтобы сдѣлать ее неузнаваемою; она много выиграетъ, если снабдить ее „усищами въ аршинъ“ и подходящею бородою. Для полнаго успѣха шутки будетъ хорошо, если какой-нибудь находчивый, не лазящій въ карманъ за словомъ, человѣкъ возьмется быть показчикомъ и, поддерживая съ великаномъ оживленный разговоръ, будетъ въ то же время обращать вниманіе публики на особенности, присущія этому „чуду природы“.

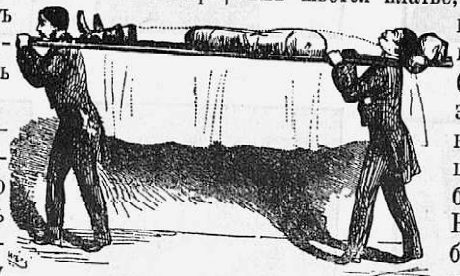


Рис. 486. Живыя фигуры (объясним. рисунокъ).

3072. **Верзило**.—Эта фигура, нерѣдко появляющаяся передъ публикою въ различныхъ театрахъ и циркахъ, устраивается слѣдующимъ образомъ: берется крѣпкая палка, фута въ 4 длиною, и на одномъ изъ концовъ ея укрѣпляется какая-нибудь комическая бумажная маска съ соотвѣтственной шевелюрою. Вмѣстѣ съ тѣмъ шьется платье, въ формѣ сахарной головы,—изъ какой-нибудь темной матеріи (наиболѣе практична здѣсь грубая черная кисея какъ дозволяющая исполнителю удобно видѣть и дышать). Наверху дѣлается жабо; платье должно имѣть такую длину, чтобы при поднятой палкѣ немного только не доходило до пола (рис. 487 ф. 4).

Въ платье вшивается внутри горизонтально два камышевые обруча: одинъ на высотѣ колѣнъ исполнителя и другой—приблизительно на уровнѣ его подбородка. Нижній обручъ прикрѣпляется посредствомъ четырехъ тесемокъ, не показанныхъ

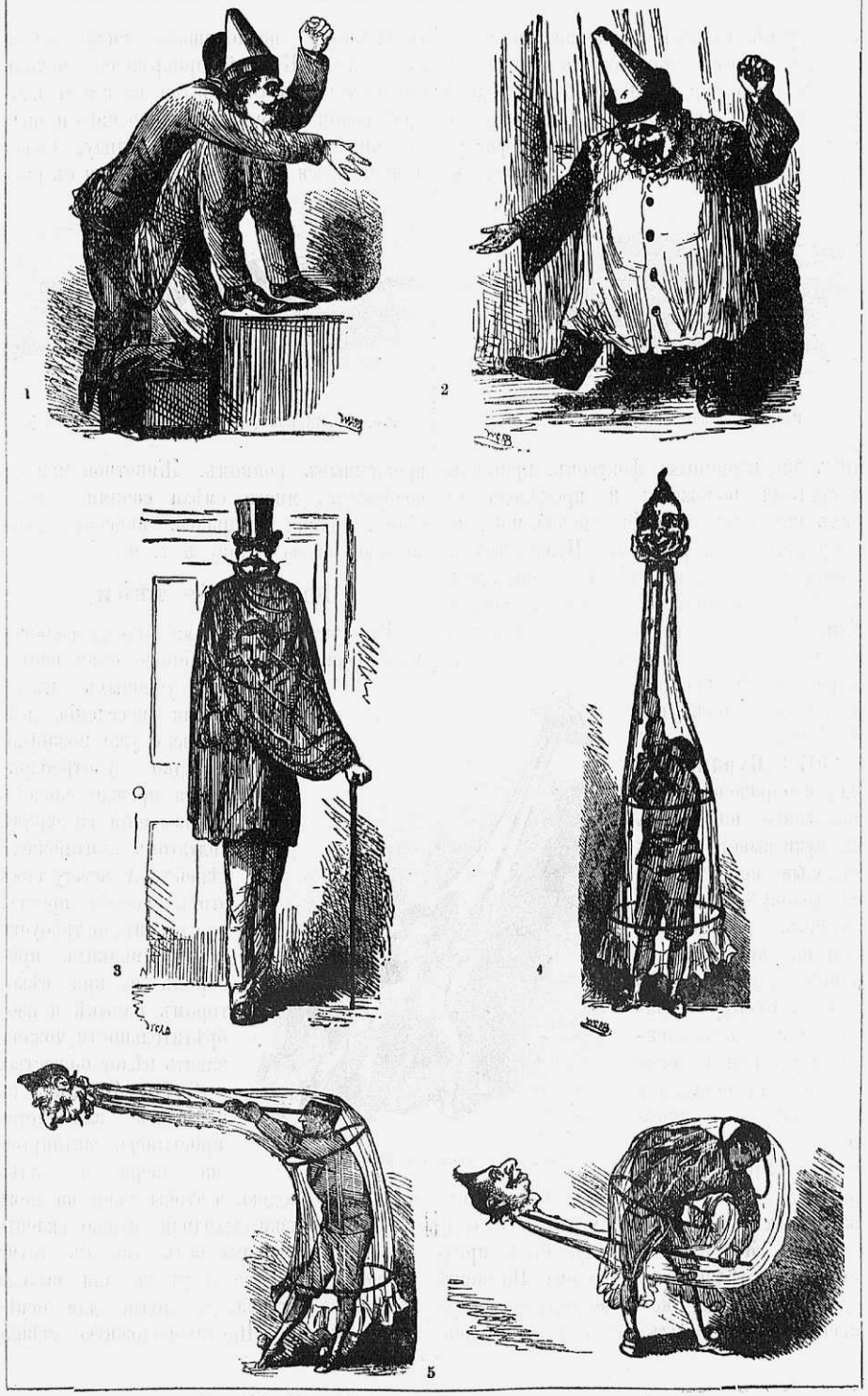


Рис. 487. Живыя фигуры (карликъ, великанъ и верзило).

на рисункѣ, къ поясу исполнителя, удерживаясь такимъ образомъ постоянно на той же высотѣ и не попадая при ходьбѣ подъ ноги. Въ рукахъ ловкаго и нѣсколько напрактиковавшагося исполнителя фигура эта можетъ продѣлывать цѣлый рядъ са-

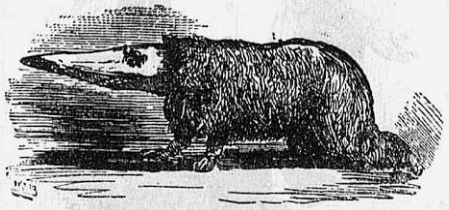


Рис. 488. Живыя фигуры (муравьѣдъ).

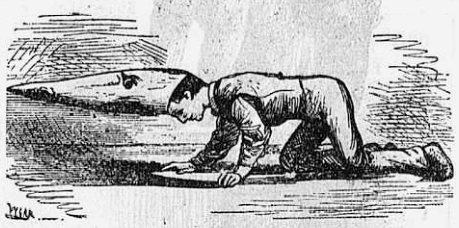


Рис. 489. Живыя фигуры (объяснит. рисунокъ).

ныхъ эксцентричныхъ фокусовъ, принимая различныя положенія и производя въ нихъ круговыя движенія головою, поклоны и пр. (рис. 487 ф. 5 и 6). Нужно только стараться избѣгать всякихъ рѣзкихъ движеній, а, напротивъ, двигаться плавно. Хорошо сдѣлать двѣ фигуры — мужскую и женскую — которыя тогда съ большимъ эффектомъ могутъ выполнить комическій pas de deux.

3073. **Муравьѣдъ.** Для изображенія этого животнаго надѣваютъ на руки вывороченныя мѣховыя перчатки, а на голову — бумажный колпакъ, разрисованный на подобіе звѣриной морды (рис. 488 и 489) Сверху набрасывается вывороченная шуба или мѣховое одѣяло, эта покрышка чѣмъ-нибудь закрѣпляется — и муравьѣдъ готовъ. Такимъ же образомъ можно представить и другихъ животныхъ, какъ волка, медвѣдя и т. п.

Рис. 490. Живыя фигуры (жирафъ).

3074. **Жирафъ** — можетъ быть представленъ слѣдующимъ образомъ. На концѣ длинной палки, которую держитъ, поднявши, передній изъ двухъ исполнителей, укрѣпляется подходящаго вида голова (рис. 490). Къ ней прикрѣпленъ чехолъ (желтаго цвѣта съ бурыми пятнами), изображающій собою тѣло животнаго и зашпиленный или завязанный снизу. Сзади прибавляется хвостъ изъ веревки съ расщипленнымъ концомъ. Животное можетъ возбуждать много смѣха своими движеніями, напр., стараясь, почесать себѣ заднею ногою голову и т. п.

Китайскія тѣни.

Въ настоящее время, когда волшебный фонарь такъ широко примѣняется для учебныхъ цѣлей и для увеселенія, нѣсколько уже позабыли нерѣдко употреблявшійся прежде способъ показыванія на экранѣ силуэтовъ — „китайскихъ тѣней“. А между тѣмъ этотъ способъ простъ, не сложенъ, не требуетъ почти никакихъ приборовъ и, при нѣкоторомъ навыкѣ и изобрѣтательности, можетъ занять цѣлое общество.

3075. **Экранъ** съ успѣхомъ замѣняется простынею, натянутою на двери и слегка смоченною водою, а чтобы тѣни на немъ хорошо и рѣзко выходили, нужно склеить изъ картона ящикъ безъ дна съ двумя отверстіями, одно служитъ для выхода ламповаго стекла, а другое для освѣщенія экрана. Противоположную стѣнку ящика внутри надо оклеить бѣлою бумагою. Показывающій тѣни можетъ или стоять или сидѣть на стулѣ, лучше всего если тѣни показываются на просвѣтѣ, т. е. фонарь и показывающее лицо въ одной комнатѣ, а зрители въ другой.

3076. **Упражненія пальцевъ.** Наибольшій успѣхъ будутъ имѣть лица, у которыхъ пальцы достаточно гибки, напримѣръ играющіе на фортепіанахъ. Въ противномъ случаѣ слѣдуетъ нѣкоторыми упражненіями подготовить свои пальцы къ предстоящей имъ работѣ. Наиболѣе важныя упражненія слѣдующія: сгибаніе двухъ среднихъ пальцевъ, оставляя мизинецъ и указательный вытянутыми; — сгибаніе тѣхъ же двухъ пальцевъ въ среднемъ суставѣ и сгибаніе мизинца и указательнаго въ верхнемъ суставѣ, то и другое одновременно; — при вытянутой ладони отодвигать и сгибать мизинецъ; — то же, но отодвигать заразъ мизинецъ съ сосѣднимъ пальцемъ вмѣстѣ, чтобы пріучить ихъ жать что нибудь отдѣльно отъ другихъ; — оставляя средніе пальцы вытянутыми, сгибать въ среднемъ суставѣ указательный и мизинецъ; — сгибать одинъ мизинецъ въ среднемъ суставѣ, оставляя остальные пальцы вытянутыми; — на лѣвой рукѣ вытянуть одинъ мизинецъ и большой палецъ, также и на правой, затѣмъ прикоснуться правымъ указательнымъ до большого лѣваго, потомъ обратно лѣвымъ указательнымъ до большого праваго и продолжать, быстро мѣняя пальцы; продѣлать то же, замѣняя указательный палецъ другими. Всѣ эти упражненія много способствуютъ развитію гибкости пальцевъ и благодаря имъ легко изображать китайскія тѣни, помѣщенныя на нашей таблицѣ (см. рис. 491).

3077. **Лебедь** (фиг. 1). — Согните правую голую руку такъ, чтобы локоть соотвѣтствовалъ груди птицы, а кисть — шеѣ; мизинецъ и сосѣдніе съ нимъ пальцы будутъ изображать на тѣни клювъ, а согнутые указательный и средній — голову, просвѣтъ между ними — глазъ; лѣвая рука, согнутая ладонью вверхъ, изобразитъ на тѣни крылья. Если теперь слегка двигать руками, то можно подражать движенію лебедя на водѣ, когда онъ плыветъ.

3078. **Кошка** (фиг. 2). — Оберните голую правую руку салфеткою, концы которой держите лѣвою рукою, но такъ, чтобы указательный палецъ могъ изобразить хвостъ; голову будетъ представлять на тѣни правая кисть, у которой согнуты два средніе пальца, а мизинецъ и указательный согнуты только до средняго сустава. Большой палецъ придерживаетъ согнутые средніе и положенные подъ ними три прутика или соломенки. Двигая кистью правой руки, можно подражать движенію кошки, когда она себя лижетъ.

3079. **Слонъ** (фиг. 3). — Накиньте на правую руку салфетку такъ, чтобы она свѣшивалась свободно внизъ; согните всѣ пальцы внизъ, они изобразятъ на тѣни хоботъ, а вытянутый большой — дастъ клыкъ; наложите затѣмъ ладонь лѣвой руки на правую сверху такъ, чтобы оставить маленькій просвѣтъ, тогда на тѣни получится голова и глазъ. Двигая тихонько пальцами правой руки, подражаютъ движенію хобота.

3080. **Попугай** (фиг. 4). — Согните кисть правой руки вверхъ, а концы пальцевъ согните въ верхнемъ суставѣ и прижмите ихъ къ большому, все это дастъ на тѣни тѣло и голову попугая. Указательный палецъ лѣвой руки вытяните перпендикулярно кисти правой, получится жердочка, на которой сидитъ попугай, а согнутые внизъ остальные пальцы дадутъ хвостъ.

3081. **Жокей** (фиг. 5). — Надъ прямымъ краемъ стула, или привязаннаго къ нему картона, изображающаго на тѣни барьеръ ложъ, вытягиваютъ правую руку такъ, чтобы четыре пальца вмѣстѣ давали тѣнь головы и глазъ, а большой, загнутый вверхъ — уши. Между пальцами пропущенъ шнурокъ, натягиваемый большимъ пальцемъ лѣвой руки, согнутые же другіе ея пальцы, съ зажатымъ между ними кусочкомъ картона, дадутъ туловище и голову жокея.

3082. **Заяцъ** (фиг. 6).—Сложите руку ладонями въ разныя стороны, затѣмъ согните указательный палецъ лѣвой руки, онъ вмѣстѣ съ большимъ дастъ на тѣни голову съ глазомъ. Остальные два пальца той-же руки дадутъ уши, а правой—ноги.

3083. **Быкъ** (фиг. 7).—Вытяните правую руку, слегка уклоните мизинецъ внутрь ладони, также и большой палецъ уберите. Затѣмъ лѣвую руку поставьте къ ладони правой, а указательный и большой пальцы, слегка согнувъ, выставите вверхъ, получите на тѣни рога.

3084. **Рыба** (фиг. 8).—Сложите руки ладонями вмѣстѣ, онѣ дадутъ на тѣни голову и туловище рыбы, а указательные пальцы, пропущенные вверхъ и внизъ—плавники. Остается ими слегка двигать.

3085. **Собака** (фиг. 9). — Сложите руки ладонями и вытяните три пальца кромѣ указательныхъ, которые спрячьте во внутрь, а большіе пальцы выставите вверхъ, они дадутъ уши. Отодвигая внизъ оба маленькихъ пальца, можно подражать движенію рта у собаки.

3086. **Рыболовъ** (фиг. 10).—Изъ картона вырѣзаютъ силуэтъ шляпы и зажимаютъ его между указательнымъ и среднимъ пальцами правой руки, которые, соотвѣтственно согнутые, дадутъ на тѣни голову рыболова. На большой палецъ одѣваютъ кольцо, подъ которое просунута палочка съ привязанною къ ней лесой и рыбой изъ картона. Лодка получается отъ тѣни другого куска картона, который держится лѣвой рукою, а линія воды получается такъ же, какъ и при фиг. 5 линія барьера.

3087. **Профили** (фиг. 11.). —Правую руку, сложенную въ кулакъ, выдвигаютъ впередъ, указательный палецъ дастъ на тѣни носъ, а лѣвая рука — лобъ и голову. Разнообразя взаимныя положенія рукъ можно получать и разные профили, при нѣкоторомъ навыкѣ даже можно подражать профилямъ знакомыхъ лицъ.

3088. **Балерина** (фиг. 12).—Палочка, упертая во что нибудь и въ грудь представляющаго, дастъ на тѣни подмостки. Лѣвую руку сгибаютъ ладонью внизъ и поджавъ всѣ пальцы кромѣ указательнаго и второго, ставятъ ихъ на трость, они даютъ ноги балерины. Правую руку сгибаютъ кистью вверхъ, а пальцы такъ загибаютъ, чтобы они давали тѣнь головы и рукъ.

3089. **Ученый оселъ** (фиг. 13).—На большой палецъ лѣвой руки одѣньте кольцо и подъ него заложите спичку съ кончикомъ, что дастъ тѣнь кнута; другіе пальцы согните и зажмите между ними шляпу изъ картона. Правую кисть изогните, какъ показано на рисункѣ, средній палецъ наложите на указательный и на него одѣньте кольцо съ бумажкою, вырѣзанною такимъ образомъ, чтобы на тѣни она изображала уши. Остальные пальцы изобразятъ ноги.

3090. **Клоуны** (фиг. 14).—Для изображенія клоуновъ на шестѣ вырѣзаютъ изъ картона такую фигуру и зажимаютъ ее въ расщепъ спички, которую пропускаютъ другимъ концомъ черезъ кольцо на большомъ пальцѣ правой руки. Зажавъ между пальцами кусочки картона для изображенія шляпъ, получаютъ на тѣни 3-хъ клоуновъ. Для другихъ подобныхъ изображеній можно воспользоваться бирюльками, взявъ оттуда напр. стулъ и вырѣзавъ подобіе трубы, получимъ фигуру двухъ клоуновъ, изъ которыхъ одинъ держитъ стулъ, а другой играетъ.

3091. **Чтецъ** (фиг. 15.).—На каждую руку накидываютъ по салфеткѣ, въ лѣвую ладонь зажимаютъ картонъ, вырѣзанный какъ клобукъ, указательный палецъ согнутый на среднемъ суставѣ дастъ носъ чтеца. Правая рука вытянута ниже, указательный палецъ дастъ на тѣни книгу со столомъ.

3092. **Пьяница** (фиг. 16).—Накидываютъ на лѣвую руку салфетку, а въ ладонь зажимаютъ профиль шляпы изъ картона, полусогнутый указательный палецъ дастъ носъ. Профиль бутылки держится правою рукою, а зонтикъ—подъ мышкою.

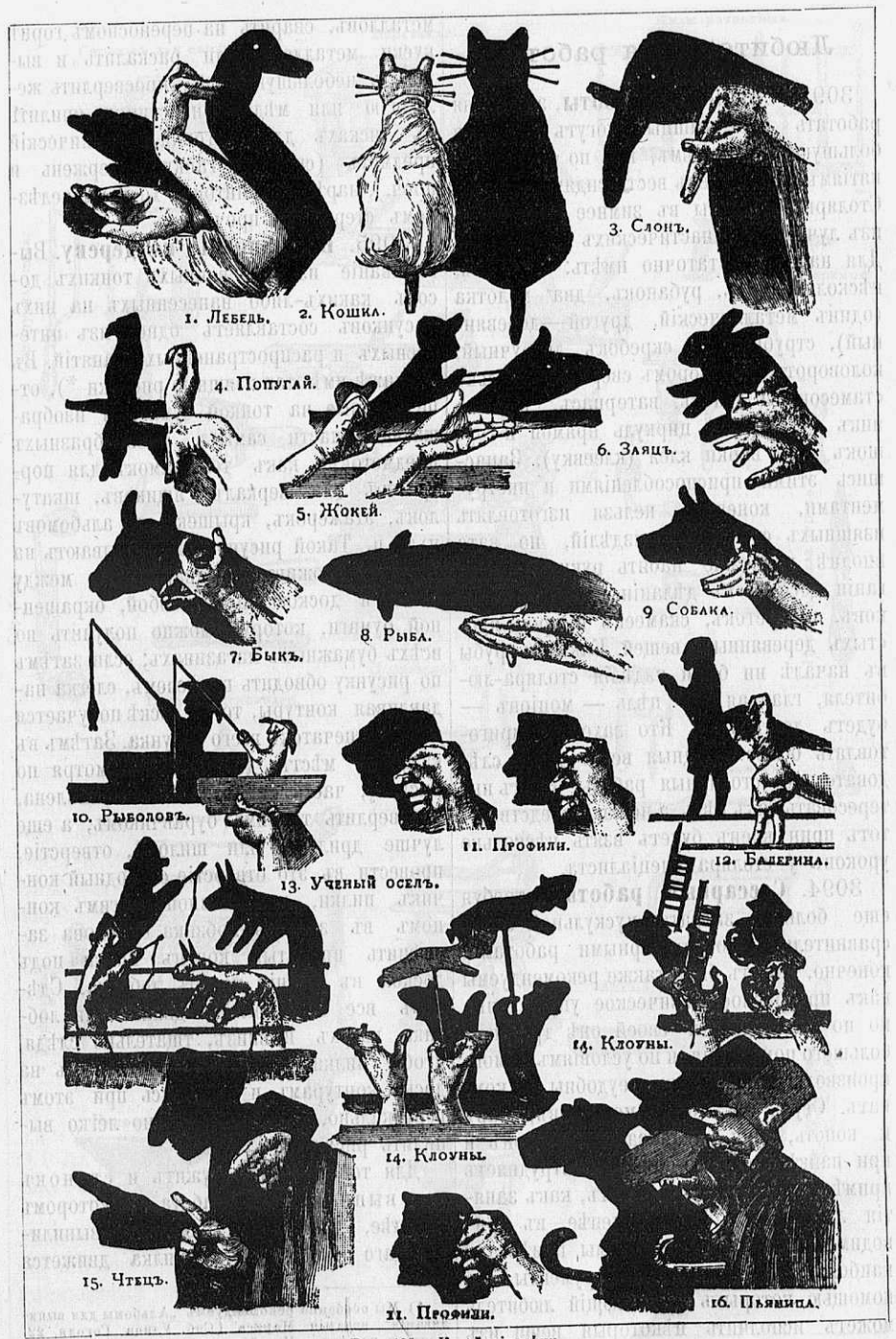


Рис. 491. Китайскія тѣни.

Любительскія работы.

3093. **Столярныя работы**, заставляя работать всѣ мышцы, могутъ принести большую пользу тѣмъ, кто по своимъ занятіямъ принужденъ вести сидячую жизнь. Столярныя работы въ зимнее время одно изъ лучшихъ гимнастическихъ упражненій. Для начала достаточно имѣть: верстакъ, нѣсколько пилъ, рубановъ, два молотка (одинъ металлическій, другой—деревянный), струбцинокъ, скребокъ двуручный, коловоротъ съ наборомъ сверлъ, нѣсколько стамесокъ и долотъ, ватерпасъ, напильникъ для дерева, циркуль прямой и горшокъ для варки клея (клеевку). Запасшись этими приспособленіями и инструментами, конечно, нельзя изготовлять изящныхъ столярныхъ издѣлій, но зато вполнѣ возможно набить руку въ строганіи досокъ, въ дѣланіи простыхъ ящиковъ, табуретокъ, скамеекъ и проч. простыхъ деревянныхъ вещей. Какъ бы грубы въ началѣ ни были издѣлія столяра-любителя, главная его цѣль — моціонъ — будетъ достигнута. Кто захочетъ приготовлять болѣе изящныя вещи и кого слѣдовательно, столярныя работы будутъ интересовать какъ цѣль, а не какъ средство—тотъ принужденъ будетъ взять нѣсколько уроковъ у столяра спеціалиста.

3094. **Слесарныя работы**, требуя еще больше затраты мускульной силы, сравнительно со столярными работами, конечно, могутъ быть также рекомендуемы какъ прекрасное физическое упражненіе, но по громоздкости своей онѣ требуютъ большого помѣщенія, и по условіямъ самого производства совершенно неудобны для комнатъ. Стукъ отъ ковки металловъ, жаръ и копоть, при накаливаніи въ горнѣ и при пайкѣ—все это крайне затрудняетъ примѣненіе слесарныхъ работъ, какъ занятія любителей. Тѣмъ не менѣе, въ приводимыхъ нами рисункахъ мы помѣстили наиболѣе необходимые инструменты, съ помощью которыхъ начинающій любитель можетъ исполнить нѣкоторыя вещи изъ металловъ, сварить на переносномъ горнѣ куски металловъ или раскалить и выковать небольшую вещь, просверлить желѣзную или мѣдную пластинку, опилить въ тискахъ для пригонки металлическій предметъ (скобку, гайку, стержень и проч.), нарѣзать винтовые ходы на желѣзномъ стержнѣ и проч.

3095. **Выпиливаніе по дереву.** Выпиливаніе изъ деревянныхъ тонкихъ досокъ какихъ-либо нанесенныхъ на нихъ рисунковъ составляетъ одно изъ интересныхъ и распространенныхъ занятій. Въ продажѣ имѣются изящные рисунки *), отпечатанные на тонкой бумагѣ и изображающіе части самыхъ разнообразныхъ предметовъ, какъ то: рамокъ для портретовъ или зеркалъ, ящиковъ, шкатулокъ, этажерокъ, крышекъ для альбомовъ и т. п. Такой рисунокъ накладываютъ на доску, положивъ предварительно между нимъ и доскою листъ особой, окрашенной бумаги, которую можно получить во всѣхъ бумажныхъ магазинахъ; если затѣмъ по рисунку обводить грифелемъ, слегка надавливая контуры, то на доскѣ получается ясный отпечатокъ всего рисунка. Затѣмъ въ каждомъ мѣстѣ доски, гдѣ, смотря по рисунку, часть ея должна быть выпилена, просверлить тонкимъ буравчикомъ, а еще лучше дрилемъ или шиломъ, отверстіе, провести въ это отверстіе свободный кончикъ пилки, укрѣпленной другимъ концомъ въ зажимѣ лобзика, и снова закрѣпить продѣтый конецъ пилки подъ доскою въ нижній конецъ лобзика. Сдѣлавъ все это, легкими движеніями лобзика вверхъ и внизъ, тщательно слѣдя, чтобы пилка шла по отпечатаннымъ на доскѣ контурамъ и двигалась при этомъ вертикально,—можно довольно легко выпилить рисунокъ.

Для той же цѣли служитъ и станокъ для выпиливанія, работа на которомъ удобнѣе, такъ какъ обѣ руки выпиливающаго свободны, а пилка движется

*) Мы особенно рекомендуемъ „Альбомы для выпиливанія“ изданія Маркса (Спб. Улица Гоголя, 22. Контора журнала „Нива“).

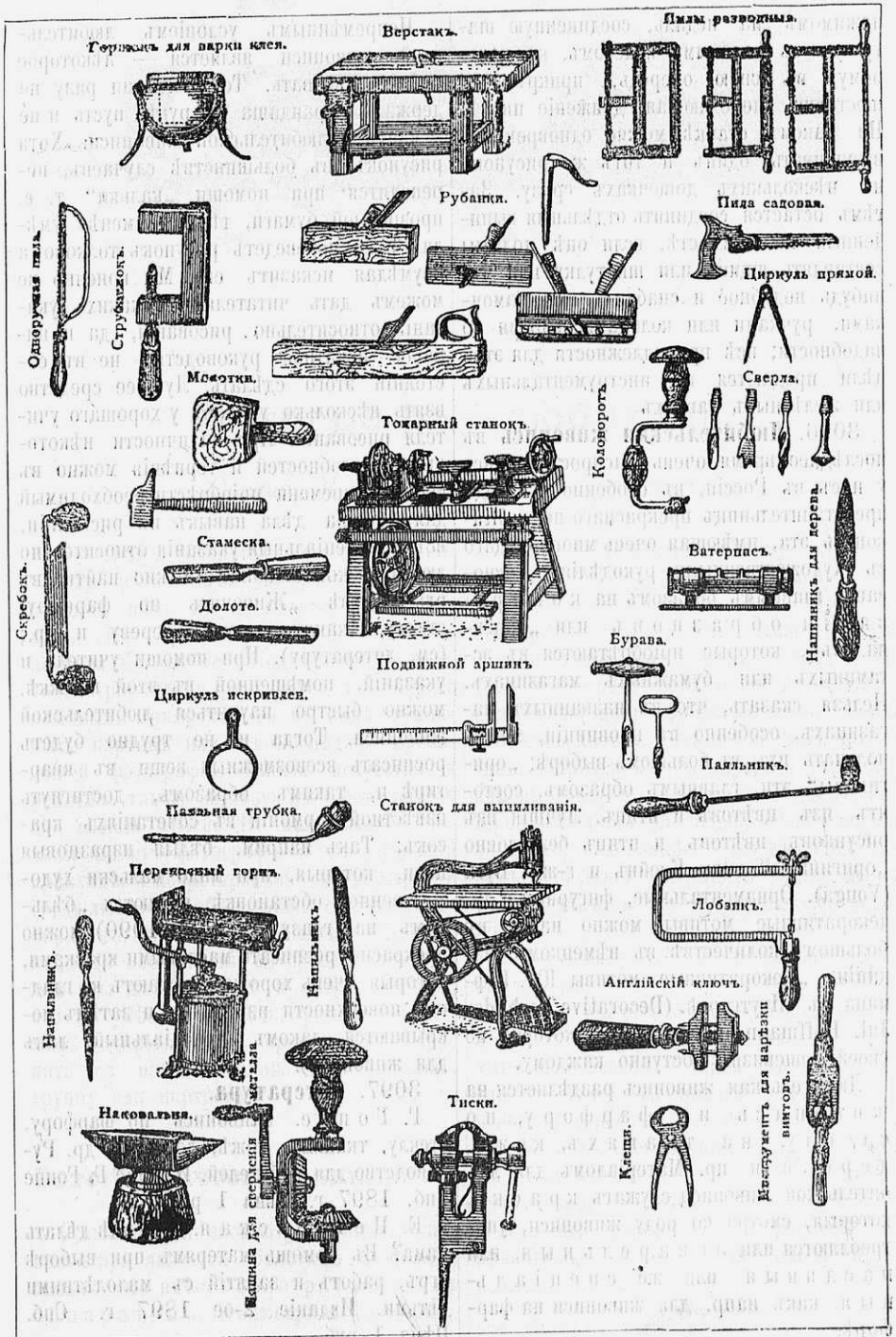


Рис. 492. Любительскія работы.

нажимомъ на педаль, соединенную шагуномъ съ маховымъ колесомъ, къ которому, въ свою очередь, прикрѣплена шестерня, передающая движеніе пилкѣ. На такомъ станкѣ можно одновременно выпиливать одинъ и тотъ же рисунокъ на нѣсколькихъ дощечкахъ сразу. Загѣмъ остается соединить отдѣльныя выпиленныя части вмѣстѣ, если онѣ должны составлять ящикъ или шкатулку или что нибудь подобное и снабдить ихъ замочками, ручками или кольцами, смотря по надобности; всѣ принадлежности для этой цѣли продаются въ инструментальныхъ или желѣзныхъ лавкахъ.

3096. **Любительская живопись** въ послѣднее время очень распространилась у насъ въ Россіи, въ особенности среди представительницъ прекраснаго пола. Живопись эта, имѣющая очень много общаго съ художественными рукодѣліями, основана, главнымъ образомъ на копированіи образцовъ или „оригиналовъ“, которые пріобрѣтаются въ эстампныхъ или бумажныхъ магазинахъ. Нельзя сказать, что въ названныхъ магазинахъ, особенно въ провинціи, можно получать ихъ въ большомъ выборѣ: „оригиналы“ эти, главнымъ образомъ, состоятъ изъ цвѣтовъ и птицъ. Лучшія изъ рисунковъ цвѣтовъ и птицъ безусловно „оригиналы“ г-жи Клейнъ и г-жи Вугá (Vouga). Орнаментальные, фигурные и др. декоративные мотивы можно найти въ большомъ количествѣ въ нѣмецкомъ изданіи: „Декоративные мотивы Юл. Гофмана въ Штутгартѣ. (Decorative Vorbilder Jul. Hoffmann in Stuttgard), которое по своей дешевизнѣ доступно каждому.

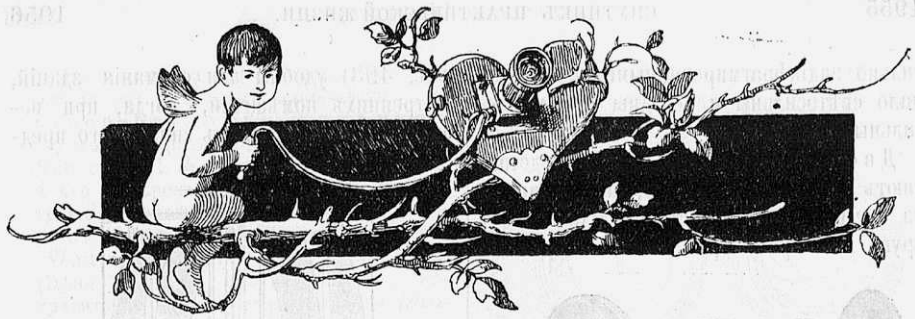
Любительская живопись раздѣляется на живопись по фарфору, по стеклу, на тканяхъ, кожѣ, деревѣ и пр. Матеріаломъ для любительской живописи служатъ краски, которыя, смотря по роду живописи, употребляются или акварельныя, или масляныя или же спеціальныя, какъ напр. для живописи на фарфорѣ.

Непремѣннымъ условіемъ любительской живописи является — нѣкоторое умѣнье рисовать. Тотъ, кто ни разу не держалъ карандаша въ рукѣ, пусть и не думаетъ о любительской живописи. Хотя рисунокъ, въ большинствѣ случаевъ, переводится при помощи „кальки“ т. е. прозрачной бумаги, тѣмъ не менѣе умѣлая рука переведетъ рисунокъ толково, а неумѣлая исказитъ его. Мы конечно не можемъ дать читателямъ никакихъ указаній относительно рисованія, да и никакое печатное руководство не въ состояніи этого сдѣлать. Лучшее средство взять нѣсколько уроковъ у хорошаго учителя рисованія. При наличности нѣкоторыхъ способностей и терпѣнія можно въ скоромъ времени пріобрѣсти необходимый для начала дѣла навыкъ въ рисованіи, всѣ же спеціальныя указанія относительно любительской живописи можно найти въ руководствѣ „Живопись по фарфору, стеклу, тканямъ, кожи, дереву и др.; (см. литературу). При помощи учителя и указаній, помѣщенной въ этой книжкѣ, можно быстро научиться любительской живописи. Тогда и не трудно будетъ росписать всевозможныя вещи въ квартирѣ и, такимъ образомъ, достигнуть извѣстной гармоніи въ сочетаніяхъ красокъ. Такъ наприм. бѣлыя изразцовыя печи, которыя, при мало мальски художественной обстановкѣ, являются „бѣльмомъ на глазу“ (см. § 1090) можно прекрасно росписать масляными красками, которыя очень хорошо пристаютъ къ гладкой поверхности изразцовъ и затѣмъ покрываются лакомъ (спеціальный лакъ для живописи).

3097. **Литература.**

Г. Гоппе. Живопись по фарфору, стеклу, тканямъ, кожѣ, дереву и др. Руководство для любителей. Изданіе Г. Гоппе Спб. 1897 г. Цѣна 1 р. 50 к.

Е. Петровская. Что мнѣ дѣлать мама? Въ помощь матерямъ при выборѣ игръ, работъ и занятій съ малолѣтними дѣтьми. Изданіе 2-ое 1897 г. Спб. Цѣна 1 руб.



Фотографъ—любитель.

Состав. *Ч. Виттигъ* и *Г. Бродерсенъ.*

Фотографія является однимъ изъ великихъ и важныхъ изобрѣтеній, оставленныхъ намъ въ наслѣдство XIX вѣкомъ. Ни одна лабораторія, ни одна научная бесѣда не обходится теперь безъ демонстрированія фотографіи, то въ видѣ обычныхъ снимковъ, то въ видѣ туманныхъ картинъ или, въ послѣднее время, живой фотографіи. Многія искусства и ремесла также пользуются фотографіей для своихъ цѣлей. Не маловажное значеніе имѣетъ фотографія и въ судебной практикѣ. Распространеніе же фотографіи среди любителей обусловливается, главнымъ образомъ, склонностью людей сохранять въ видѣ изображеній интересные для нихъ моменты жизни, мѣста и лица. Для того, кто не умѣетъ рисовать, фотографія служитъ единственнымъ средствомъ сохранять на память какой либо пейзажъ, группу или портретъ.

Фотографическій аппаратъ.

Существенной частью фотографическаго инвентаря является объективъ и камера, называемые вмѣстѣ фотографическимъ аппаратомъ. Разсмотримъ объективъ и камеру отдѣльно.

3098. **Объективъ.** Главную принадлежность фотографической камеры составляетъ объективъ, т. е. оптическій приборъ, состоящій изъ одного стекла или сочетаній различныхъ стеколъ, въ фокусѣ котораго образуется на извѣстномъ разстояніи изображеніе на какой либо поверхности. Такимъ образомъ объективъ, вставленный въ переднее отверстіе камеры, рисуетъ на матовомъ стеклѣ, которое находится на задней стѣнкѣ, всякій предметъ, находящійся передъ объективомъ. Рисунокъ получается обыкновенно уменьшенный и въ обратномъ положеніи [1]).

Объективы раздѣляются на простые и на двойные.

Простые объективы состоятъ изъ одной системы стеколъ, отличительной чертой которой является искаженіе линій къ краямъ; поэтому ихъ нельзя употреблять для фотографированія зданій и для репродукцій. Для сниманія же ландшафтовъ такіе объективы очень хороши, благодаря свойству давать пластичныя изображенія. Ландшафтные объективы употребляются обыкновенно

[1]) Для тѣхъ, кто желаетъ ознакомиться съ теоріей объектива, можно рекомендовать сочиненія проф. Шмидта, Ержемскаго и др. (см. литературу).

сильно задіафрагмированными, почему они мало свѣтосильны и негодны для моментальныхъ съемокъ.

Двойные объективы представляютъ двѣ системы линзъ, помѣщенныхъ на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга въ оправѣ (рис. 494). Когда обѣ

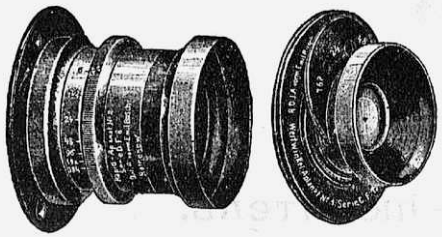


Рис. 493. Быстроработающій (слѣва) и широкоугольный (справа) апланаты Э. Буша.

системы симметричны, каждая линза можетъ употребляться отдѣльно въ качествѣ простого ландшафтнаго объектива. Двойные объективы бываютъ узкоугольные и широкоугольные.

(рис. 493) удобны для сниманія зданій, внутреннихъ помѣщеній, когда, при небольшомъ разстояніи отъ снимаемаго пред-

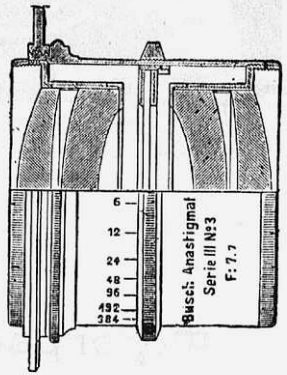


Рис. 494. Универсальный анастигматъ Э. Буша (разрѣзъ).

мета, желательно охватить большое пространство.

Чтобы лучше уяснить себѣ разницу между обыкновеннымъ объективомъ и широкоугольнымъ, мы воспроизводимъ здѣсь два

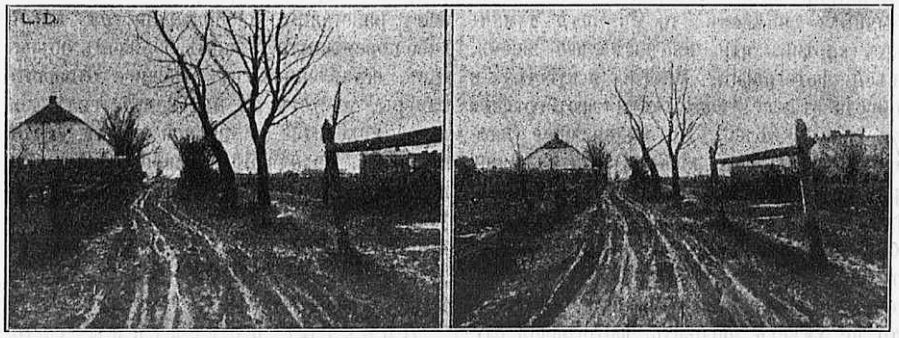


Рис. 495. Два фотографич. снимка одной и той же мѣстности съ одного и того же пункта, причемъ лѣвый — снятъ быстроработающимъ, а правый — широкоугольнымъ апланатомъ Э. Буша.

снимка (рис. 495) одной и той же мѣстности съ одного и того же пункта, причемъ одинъ снятъ быстроработающимъ, а другой—широкоугольнымъ объективомъ.

Узкоугольные объективы (рис. 493) отличаются большей свѣтосилой, чѣмъ широкоугольные, и употребляются поэтому для моментальныхъ съемокъ, портретовъ и группъ, равно какъ для увеличеній и репродукцій.

Широкоугольные объективы

При выборѣ объектива нужно сначала выяснить себѣ форматъ изображенія, который желательно имѣть. Самый удобный форматъ для любителей —13×18 сант.

Для первоначальнаго обзаведенія любителя мы совѣтуемъ пріобрѣсти быстроработающій апланатъ Буша (Rapid-Aplanat von Emil Busch F:9) серіи Д № 2 (цѣна 13 р. 75 к.) *), а кто намѣренъ снимать зданія и внутреннія помѣщенія еще широкоугольный апланатъ Буша (Weitwinkel Aplanat F: 15) серіи С № 2. (Цѣна 16 р.) *). Кто въ состояніи истратить бо́льшую сумму, тому мы рекомендуемъ пріобрѣсти Анастигматъ Э. Буша сер. III (*уголъ зрѣнія 80°*) которые удовлетворяютъ всѣмъ требованіямъ, предъявляемымъ къ универсальному объективу, хотя по цѣнѣ они являются наиболѣе дешевыми по сравненію съ другими фабриками (Zeiss, Goerz, и др.). № 3 этой серіи при полномъ отверстіи (F : 7,7) рѣзко покрываетъ 13×18 см. и стоитъ 37 р. 50 к. *). Объективы этой фирмы, существующей съ 1800 г., отличаются своей дешевизной, нисколько, однако, не уменьшающей ихъ достоинствъ. На послѣдней международной фотографической выставкѣ 1903 г. въ г. С.-Петербургѣ фирма Эмиль Бушъ въ Ратеновѣ (Rathenower Optische Industrie-Anstalt, von Emil Busch) удостоена золотой медали «за отличное изготовленіе дешевыхъ сортовъ объективовъ».

3099. **Діафрагмы.** Чтобы имѣть возможность уменьшать или увеличивать полезное отверстіе объектива въ зависимости отъ условій и предмета съемки, необходимо имѣть наборъ діафрагмъ, т. е. вычерненныхъ латунныхъ пластинокъ съ круглыми отверстіями различнаго діаметра. Изготовляются діафрагмы или въ видѣ отдѣльныхъ пластинокъ или въ видѣ кружка съ отверстіями (рис. 496) прикрѣпленнаго на осн къ оправѣ объектива (револьверная діафрагма). Револьверная діафрагма примѣняется обыкновенно при широкоугольныхъ объективахъ. Самая удобная діафрагма однако—діафрагма „Ирисъ“, состоящая изъ полулунныхъ пластинокъ, укрѣпленныхъ на подвижномъ кольцѣ, вдѣланномъ въ оправу объектива. Діафрагма эта (рис. 496) давая большой выборъ отверстій, не можетъ затеряться и кромѣ того она не пропускаетъ свѣта и пыли внутрь объектива — достоинства, которыхъ діафрагмы въ видѣ отдѣльныхъ пластинокъ не имѣютъ.

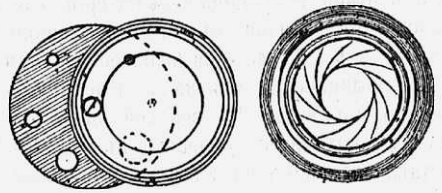


Рис. 496. Револьверная діафрагма (слѣва) и діафрагма „Ирисъ“ (справа).

Рекомендуемые нами объективы, а именно быстроработающій апланатъ Э. Буша равно какъ и анастигматъ Э. Буша имѣютъ діафрагму «Ирисъ», а широкоугольный апланатъ Буша — револьверную діафрагму. Діафрагмы вышеупомянутыхъ объективовъ нумерованы по системѣ д-ра Штольца, принимающая за единицу объективъ со свѣтосилой f/3, такъ что

отн. вр. эксп.: соотв. свѣтос.: 1—f/3, 1,6—f/4, 2—f/4,5, 2,5—f/5, 3—f/5,5, 4—f/6,3, 6—f/7,7, 9—f/9,5, 12—f/11, 24—f/15,5, 48—f/22, 96—f/31, 192—f/41, 384—f/62, 798—f/83.

Наведеніе изображенія на фокусъ производится обыкновенно съ большою діафрагмою, которая замѣняется потомъ меньшею, т. к. болѣе освѣщенное изображеніе, понятно, наводится на фокусъ легче, нежели слабо освѣщенное. Для сокращенія времени позы иногда дѣлаютъ такъ, что нѣкоторую часть времени экспонируютъ съ меньшею, а остальную часть съ большею діафрагмою.

3100. **Камера.** Основныя условія, которымъ должна удовлетворять хорошая камера, слѣдующія: 1) она должна быть легка; 2) въ сложенномъ видѣ занимать не много мѣста; 3) мѣхъ не долженъ пропускать свѣта и 4) всѣ подвижныя части должны быть тщательно пригнаны и легко двигаться одна въ другой. Кромѣ того въ камерѣ желательны: движеніе объективной доски по двумъ направленіямъ: вертикальному и горизонтальному (рис. 497). Фотографическія камеры дѣлятся на стативныя и на ручныя.

*) По послѣднему каталогу склада фотографическихъ принадлежностей І. Стеффена.

3101. **Стативныя камеры** обыкновенно имѣютъ прямоугольную форму. Стороны такой камеры дѣлаются изъ плотной непроницаемой матеріи, сложенной въ складки въ видѣ гармоники, назыв. мѣхомъ. Для большей легкости мѣху обыкновенно придаютъ форму усѣченной пирамиды. Въ верхней части пирамиды находится дощечка, въ которую вставляется объективъ, къ основанію же пирамиды прикрѣплена деревянная рама съ матовымъ стекломъ,

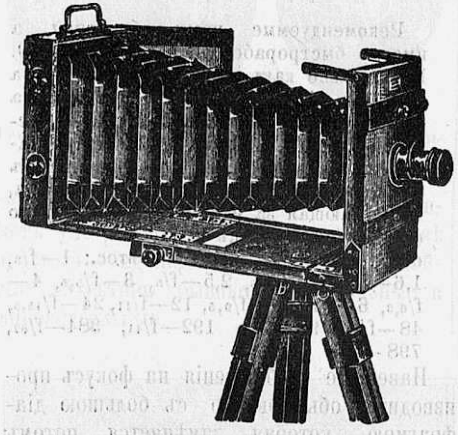


Рис. 497. Стативная камера „Парижъ“ 13×18 сант.

куда вставляется кассета съ свѣточувствительной пластинкой. Камера помѣщается на доскѣ съ кремальерой, при помощи которой мѣхъ по мѣрѣ надобности можетъ раздвигаться и сдвигаться. Благодаря мѣху такая камера можетъ быть сложена въ видѣ небольшого ящика, что очень удобно для дороги. Деревянныя части дѣлаются изъ краснаго или орѣховаго дерева, какъ лучше всего противустоящаго сырости.

При выборѣ камеры необходимо указать размѣръ желаемаго изображенія. Наиболѣе удобный форматъ для любителя, какъ мы говорили выше, 13×18 сант.

Для начинающаго любителя мы рекомендуемъ камеру «Парижъ» 13×18 (рис. 497). Камера сдѣлана изъ матоваго орѣховаго дерева, съ вращающимся мѣхомъ изъ плотной матеріи, съ кожанными углами, двойнаго растяженія, съ передвижной объективной доской и двойной кремальерой. Эта камера очень легка и удобна для дороги и стоитъ съ тремя двойными полуторными кассетами 22 р. *).

3102. **Мѣхъ.** Матеріаломъ для мѣха служитъ въ болѣе дешевыхъ камерахъ — каленкоръ, въ болѣе дорогихъ — кожа, но существеннаго вліянія на достоинства камеры родъ матеріала не имѣетъ. Хорошо если коленкоровый мѣхъ имѣетъ кожанные углы, такъ какъ послѣдніе болѣе подвержены порчѣ. Слѣдуетъ всегда выбирать камеру съ мѣхомъ двойного растяженія, что имѣетъ большое значеніе для ландшафтныхъ снимковъ и для репродукцій.

3103. **Кассета.** Необходимою принадлежностью стативной камеры является

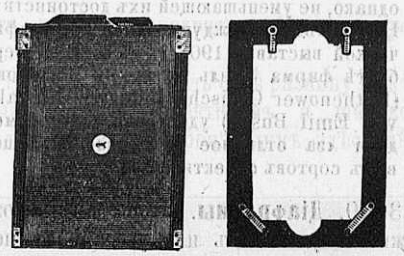


Рис. 498. Кассета и вкладъ.

„кассета“, т. е. деревянный ящикъ съ выдвигающейся крышкой, служащій для вкладыванія свѣточувствительной пластинки. Первое условіе хорошей кассеты — абсолютная непроницаемость для свѣта. Кассета обыкновенно дѣлается изъ того же матеріала какъ и камера въ видѣ одной деревянной рамы, дѣлящейся свѣтонепроницаемой перегородкой на два самостоятельныхъ отдѣленія, и называемой поэтому двойной, въ отличіе отъ „простой“, которая служитъ для помѣщенія только одной свѣточувствительной пластинки. Нечего говорить, что двойная кассета практичнѣе, т. к. значительно уменьшаетъ вѣсъ всего фотографическаго багажа. Чтобы не перепутать пластинки, на соотвѣтствующей сторонѣ кассеты имѣется ко-

*) По каталогу І. Стеффена.

стяной ярлычекъ для нумераціи и записи (карандашемъ) съемки. Крышка, служащая для закрыванія двойной кассеты, дѣлается обыкновенно полуторной. (рис. 498) Эта система особенно удобна при сниманіи на воздухѣ, такъ какъ позволяетъ пригнуть открытую шторку къ аппарату и уменьшить такимъ образомъ площадь, подверженную напору вѣтра, качающаго аппаратъ.

Чтобы при камерѣ 13×18 имѣть возможность употреблять пластинки меньшаго размѣра напр. 9×12, необходимо имѣть въ кассетѣ «вклады» (рис. 498) т. е. тонкія, зачерненныя рамочки, наружный размѣръ которыхъ равенъ 13×18 сантим., а отверстіе — размѣру пластинки 9×12. Такіе вклады каждый можетъ сдѣлать себѣ самъ изъ дерева или картона. Для того, чтобы изображеніе на матовомъ стеклѣ совпадало съ пластинкой 9×12 подобный вкладъ вставляется и подъ матовое стекло или же отмѣчается карандашемъ на самомъ стеклѣ.

3104. **Затворъ** необходимъ при съемкѣ движущихся предметовъ и когда требуется непродолжительная экспозиція. Хорошій

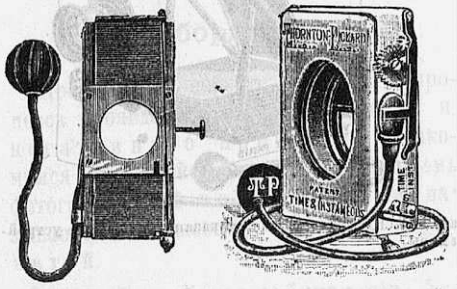


Рис. 499. Затворъ „Зевсъ“ (слѣва) и затворъ Торнтонъ-Пикара (справа).

затворъ долженъ удовлетворять слѣдующимъ требованіямъ: онъ не долженъ производить сотрясенія и работать по возможности безъ шума. Лучше всего удовлетворяютъ этому требованію англійскіе затворы сист. Торнтонъ-Пикара (рис. 499). Это очень прочный шторный затворъ, позволяющій дѣлать экспозиціи отъ $^1/_{10}$ секунды до нѣсколько часовъ.

Къ сожалѣнію эти затворы сравнительно дороги и стоятъ для размѣра 13×18—9 рублей. Затворы мѣстной работы правда много дешевле, но зато и никуда не годятся. Кто не желаетъ истратить этой суммы, тому мы рекомендуемъ затворъ «Зевсъ», который стоитъ всего 3 руб.

3105. **Стативъ.** Для стативныхъ камеръ необходимо имѣть складной треножникъ, называемый стативомъ. На нашемъ рисункѣ (рис. 500) показанъ очень

Рис. 500. Стативъ.

удобный для любителей стативъ. Если приходится устанавливать стативъ на паркетѣ, каменномъ полу, вообще, на глад-

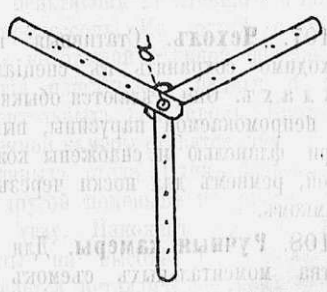


Рис. 501. Самодѣльный стативодержатель.

кой поверхности, то прибѣгаютъ къ помощи стативодержателя.

Стативодержатель очень легко устроить самому изъ трехъ линеекъ длиною около 1 аршина каждая (рис. 501). Въ точкѣ *a* линейки соединяются винтомъ съ гайкой или просто связываются веревкой. По всей длинѣ линеекъ на равныхъ разстояніяхъ сверлятся маленькія отверстія для ножекъ статива. Для употребленія приборъ кладется на полъ, линейки раздвигаются, какъ показано на рисункѣ, и на нихъ устанавливается стативъ. Въ крайнемъ случаѣ стативодержатель можно замѣнить веревкой (около 5 аршинъ), которой связываются ножки статива.

3106. **Покрывало**. Наконецъ при стативной камерѣ для наведенія на фокусъ, надо имѣть покрывало, такъ какъ получаемое на матовомъ стеклѣ изображеніе видимо только при устраненіи бокового и задняго свѣта.

Покрываломъ можетъ служить полотнище плотнаго чернаго ластика длиною около 2-хъ аршинъ, который стоитъ очень недорого.

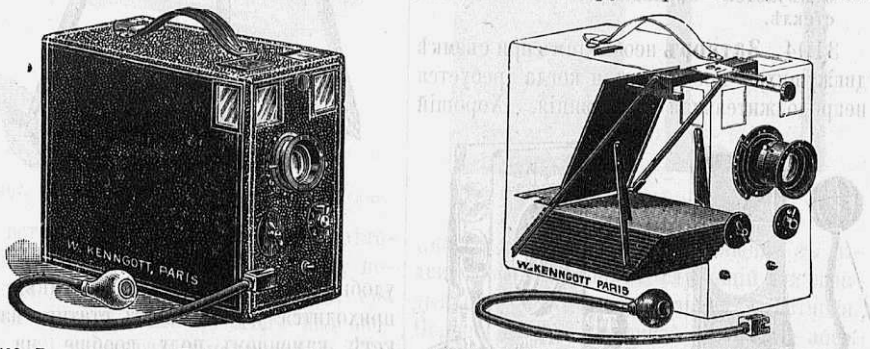


Рис. 502. Ручная камера „Фрамъ“ (В. Кенготта въ Парижѣ). На правомъ рис. показано внутреннее устройство камеры.

3107. **Чехолъ**. Стативныя камеры необходимо сохранять въ спеціальныхъ чехлахъ. Они дѣлаются обыкновенно изъ непромокаемой парусины, выклеены внутри фланелью и снабжены кожанной ручкой, ремнемъ для носки черезъ плечо и замкомъ.

3108. **Ручныя камеры**. Для производства моментальныхъ съемокъ существуютъ спеціальныя ручныя камеры, гдѣ съемка производится „отъ руки“, безъ предварительной установки на стативъ. Онѣ дѣлаются складными или въ видѣ ящиковъ. Для обыкновенныхъ цѣлей слѣдуетъ предпочесть камеры въ видѣ ящиковъ, такъ какъ онѣ всегда готовы къ употребленію. Наиболѣе удобнымъ размѣромъ для моментальныхъ снимковъ слѣдуетъ признать 9×12 сант., какъ дающій изображеніе вполнѣ достаточной величины. При большемъ размѣрѣ (напр. 13×18) значительно возрастаетъ трудность полученія хорошаго моментальнаго снимка, при меньшемъ же размѣрѣ (напр. 6×9) часто бываетъ трудно различить детали. Почти всѣ ручныя камеры не имѣютъ отдѣльныхъ кассетъ, а вмѣсто нихъ особый магазинъ для заряженія одновременно 12 пластинокъ съ приспособленіемъ для перемѣны ихъ и автоматическимъ счетчикомъ. Объективъ ручныхъ камеръ обыкновенно вдѣланъ въ камеру и при помощи особаго приспособленія устанавливается на фокусъ на извѣстныя разстоянія отъ снимаемаго предмета. Для приведенія изображенія въ поле зрѣнія объектива къ ручнымъ камерамъ придѣлывается видоискатель или визиръ, которые бываютъ разныхъ системъ.

Изъ многочисленныхъ ручныхъ моментальныхъ камеръ мы особенно рекомендуемъ камеру «Фрамъ» В. Кенготта въ Парижѣ (рис. 502) для 12 пластинокъ разм. 9×12 сант. съ быстроработающимъ универсальнымъ прямолинейнымъ апланатомъ, ирисовой діафрагмой, при-

способленіемъ и вывѣреннымъ дѣленіемъ для установки объектива на фокусъ по разстоянію, 2 видоискателями (для вертикальныхъ и горизонтальныхъ снимковъ). Для фотографированія, не вынимая камеры изъ чехла, доставляется спеціальный чехолъ, который продается вмѣстѣ съ камерой. Объективъ вывинчивается изъ камеры очень легко и пригоденъ для любого стативнаго аппарата, при чемъ дополнительное объективное кольцо выписывается по заказу Для того, чтобы вынуть объективъ, надо его сначала совсѣмъ выдвинуть посредствомъ передвижного рычага, который также служитъ для установки объектива на фокусъ при сниманіи на близкихъ разстояніяхъ.

Перемѣна пластинокъ производится выдвиганіемъ кнопки надъ объективомъ, причемъ въ то же время автоматически дѣйствуетъ и счетчикъ.

Затворъ заводится вращеніемъ ключа по его стрѣлкѣ, а скорость его регулируется установкой кнопки со штифтомъ на соотвѣтствующія цифры; спускъ затвора производится нажатіемъ отъ руки или посредствомъ резиновой груши на кнопки съ выступающими штифтами, при чемъ при нажатіи на кнопку I— затворъ работаетъ моментально, а при нажатіи на кнопку P—съ выдержкой *).

Лабораторія.

Прежде чѣмъ перейти къ описанію процесса проявленія пластинокъ или т. н. негативнаго процесса, ознакомимся съ устройствомъ и оборудованіемъ фотографической лабораторіи, называемой обыкновенно темной комнатой.

3109. **Устройство лабораторіи**. Устроить темную камеру можно въ любомъ чуланѣ. Освѣщаютъ ее спеціальной лампой съ желтымъ и краснымъ стекломъ (рис. 503). За неимѣніемъ темнаго чулана можно ее устроить слѣдующимъ образомъ. Въ какомъ нибудь углу комнаты отмѣриваютъ площадку $2^1/_2 \times 3$ арш. и въ вышину 3 арш. и на ней изъ деревянныхъ планокъ сбивается остовъ, причемъ рама для дверей устраивается размѣромъ 12×36 верш. и для окна 8×12 верш. Остовъ этотъ обиваютъ толстымъ картономъ или толемъ со всѣхъ сторонъ и сверху. Послѣ обивки всѣ швы тщательно заклеиваются полосками бумаги. Для окна употребляютъ обыкновенное оконное стекло, затянутое 2-мя листами неактиничной бумаги (Варнерке и К°) или неактиничнымъ краснымъ каленкоромъ *). Съ наружной стороны передъ окномъ устраивается небольшая полочка для лампы, а съ внутренней такая же полочка, только побольше, для проявленія; кромѣ того съ внутренней стороны передъ окномъ устраивается подвижная на кольцахъ занавѣска изъ плотнаго чернаго сукна. Дверь отворяется наружу и, чтобы въ щели ея не проходилъ свѣтъ, противъ двери съ внутренней стороны вѣшается портьера изъ плотной матеріи. Если снаружи лабораторію оклеить обоями, соотвѣтствующими обоямъ остального помѣщенія, то работу по устройству темной комнаты можно считать оконченною и приступить къ ея оборудованію.

Рис. 503. Лампа для лабораторіи.

3110. **Оборудованіе лабораторіи**. Вдоль одной изъ стѣнъ устраиваются двѣ полки шириною 6 вершк. для установки реактивовъ негативнаго и позитивнаго процессовъ. На другой стѣнѣ вѣшается небольшой стѣнной шкафикъ для храненія пластинокъ, бумаги и свѣточувствительныхъ реактивовъ. Кромѣ того внѣ темной камеры ставятся два простыхъ деревянныхъ стола. Одинъ большой около окна, другой поменьше въ противоположномъ углу. Наконецъ снаружи темной комнаты на высотѣ $1^1/_2$ арш., устанавливается металлическій бакъ ёмкостью въ 2—3 или больше ведеръ, отъ кото-

*) По послѣднему каталогу І. Стеффена цѣна аппарата „Фрамъ“ 33 руб.

*) Продается во всѣхъ складахъ фотографическихъ принадлежностей.

раго проводится сифонъ изъ резиновой трубки внутрь темной комнаты гдѣ подъ нимъ ставится ведро или лоханъ для сливанія воды и отработанныхъ жидкостей.

3111. **Инвентарь лабораторіи.** Для проявленія и другихъ процессовъ надо имѣть не менѣе 3 ванночекъ — кюветокъ (рис. 504). Матеріаломъ для кюветокъ служитъ фаянсъ, стекло, папье-машэ и целлулоидъ. Кюветки изъ целлулоида привлекаютъ своею легкостью, но онѣ часто коробятся и поэтому могутъ быть

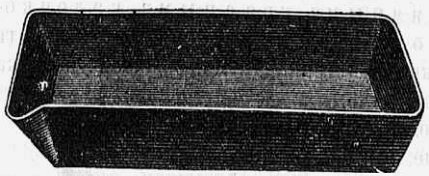


Рис. 504. Кюветка (ванночка) изъ папье-машэ.

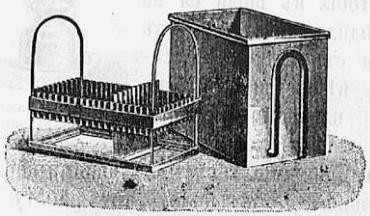


Рис. 505. Промывной бакъ со стойкой.

причиною порчи снимка. Наиболѣе практичны ванночки изъ папье-машэ. Для промыванія и сушки негативовъ очень

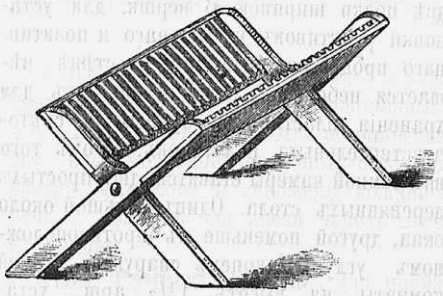


Рис. 506. Козелки—сушильный станокъ.

удобнымъ является промывной бакъ (рис. 505), позволяющій работать съ проточной водой. Кромѣ того внутренняя стойка (рис. 505) бака съ успѣхомъ замѣняетъ „козелки“ сушильный станокъ (рис. 506). Наконецъ стеклянная мензурка (рис. 507), вѣсы (рис. 507), 2—3 стакана, нѣсколько широкогорлыхъ банокъ съ хорошими пробками дополняютъ инвентарь фотографической лабораторіи.

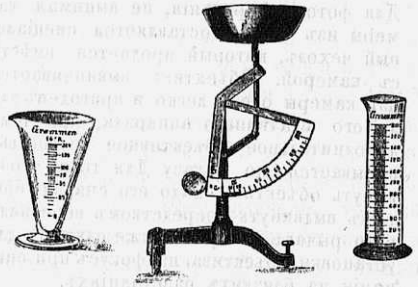


Рис. 507. Вѣсы и мензурки.

Въ случаѣ поломки или порчи кюветки, временную ванночку легко приготовить самому слѣдующимъ образомъ: изъ крѣпкаго сѣраго картона вырѣзается кусокъ формы, указанной на рис. 508. По пунктирнымъ линіямъ края

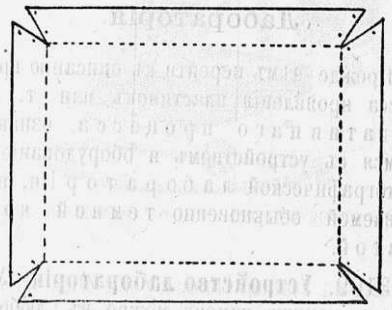


Рис. 508. Самодѣльная ванночка изъ сѣраго картону.

загибаются и по угламъ сшиваются нитками. Затѣмъ на глубокой сковородѣ растапливается парафинъ и приготовленную ванночку погружаютъ въ него до тѣхъ поръ, пока она не пропитается имъ. Потомъ вынимаютъ ванночку, ставятъ ее на кусокъ стекла и поливаютъ ее растопленнымъ парафиномъ, стараясь, чтобы послѣдній покрылъ всю поверхность ровнымъ слоемъ въ 2—3 миллим. толщиною. Приготовленная такимъ образомъ ванночка служитъ довольно долго.

3112. **Фотографическія пластинки** покупаются готовыми въ складахъ фотографическихъ принадлежностей дюжинами, тщательно упакованныя отдѣльными пачками по 4 или по 6 штукъ въ картонной коробочкѣ. Заряженіе кассетъ пластинками производятъ въ темной комнатѣ при красномъ свѣтѣ, а еще лучше впотьмахъ. Пластинку вынимаютъ изъ коробки, осторожно смахнувъ съ нея пыль широкою мягкою кистью или (у кого руки не потѣютъ) нижнею частью кисти руки, вкладываютъ её въ кассету эмульсіонной (матовой) стороной къ шторкѣ и закрываютъ послѣднюю.

Что касается выбора сорта пластинокъ, то это въ большинствѣ случаевъ дѣло вкуса и отчасти условій съемки. Для портретовъ, группъ и моментальныхъ съемокъ слѣдуетъ употреблять пластинки высшей чувствительности, для съемокъ внутреннихъ помѣщеній и репродукцій—пластинки обыкновенной чувствительности. Для начинающихъ мы совѣтуемъ всегда придерживаться одного сорта пластинокъ. Изъ русской фабрикаціи мы считаемъ лучшими пластинки «Побѣда» фабрики Э. В. Занковской, которыя и по своей цѣнѣ болѣе доступны.

Размѣры въ сант.	9×12	13×18
Цѣна за дюжину:	75 к.	1 р. 40 к.

Съемка.

При описаніи самаго производства съемки мы для удобства и ясности изложенія, разсмотримъ каждый видъ ея отдѣльно.

3113. **Ландшафтная съемка** возможна всякими объективами, кромѣ портретнаго. Какъ мы видѣли раньше, самый подходящій объективъ для ландшафтовъ—простой объективъ, отличающійся особой пластичностью изображенія. Чтобы быстрѣе опредѣлить, какая часть ландшафта помѣстится на пластинкѣ, пользуются видоискателями.

Проф. Шмидтъ рекомендуетъ устраивать видоискатель самому, слѣдующимъ образомъ: устанавливаютъ аппаратъ при горизонтальномъ положеніи матоваго стекла и отмѣчаютъ у краевъ послѣдняго какія либо двѣ точки. Затѣмъ изъ куска картона дѣлаютъ маленькое прямоугольное отверстіе и приставивъ его къ глазу смотрятъ вполнѣ ли виденъ черезъ отверстіе пейзажъ, охваченный аппаратомъ, если нѣтъ, то осторожно увеличиваютъ отверстіе до требуемаго размѣра.

Примѣненіе видоискателя облегчаетъ выборъ мѣста для установки аппарата и, кромѣ того закрывая отверстіе его синимъ стекломъ, мы увидимъ ландшафтъ не окрашеннымъ т. е. такимъ, какимъ онъ представляется намъ на готовой фотографіи. Очень часто пейзажи подкупаютъ насъ комбинаціей цвѣтовъ, тогда какъ фотографія передаетъ только свѣта и тѣни. Снимаются ландшафты при маленькой діафрагмѣ. Экспозиція обыкновенно очень короткая (въ сильно пасмурный день не дольше 3—4 секундъ). При ландшафтныхъ съемкахъ небо обыкновенно бываетъ сильно передержаннымъ. Избѣжать этого можно только употребленіемъ свѣтофильтра (см. ниже § 3117) или особыхъ затворовъ, гдѣ небо экспонируется быстрѣе. Если работаютъ съ обыкновенной крышкой, то, снимая, ее поднимаютъ вверхъ и закрываютъ объективъ въ обратномъ направленіи—такимъ образомъ экспозиція верхней части пейзажа длится нѣсколько меньше. Такимъ способомъ удается иногда снять пейзажъ съ облаками.

Облака въ ландшафтныхъ снимкахъ чаще всего впечатываются съ особыхъ негативовъ, соблюдая однако, чтобы они по своему виду и освѣщенію соотвѣтствовали пейзажу.

Эффектъ луннаго освѣщенія можно получить при помощи моментальнаго затвора и маленькой діафрагмы въ ясный солнечный день. При проявленіи получается сильно недодержанный негативъ, который даетъ отпечатокъ, очень напоминающій лунное освѣщеніе. Для полной иллюзіи можно налѣпить на желатинный слой негатива или, еще лучше, на обратную сторону негатива—луну, въ видѣ кружка изъ бумаги.

Падающій снѣгъ на зимнихъ пейзажахъ можно изобразить слѣдующимъ способомъ: жидкая китайская тушь (Günther Wagner'a) которая употребляется для черченія, разбавляется водою (1 часть на 5 частей воды) и

при помощи старой зубной щетки и пальца наносятся на желатинъ брызги, которыя, подсохнувъ, образуютъ на негативѣ черныя точки, а на отпечаткѣ, получаются бѣлыя точки, очень напоминающія собою падающій снѣгъ.

3114. **Моментальныя съемки** требуютъ свѣтосильнаго объектива, затвора, работающаго безъ сотрясенія и пластинокъ высшей чувствительности. При моментальной съемки необходимо помнить, что движущіеся предметы выходятъ тѣмъ рѣзче, чѣмъ дальше они находятся отъ аппарата.

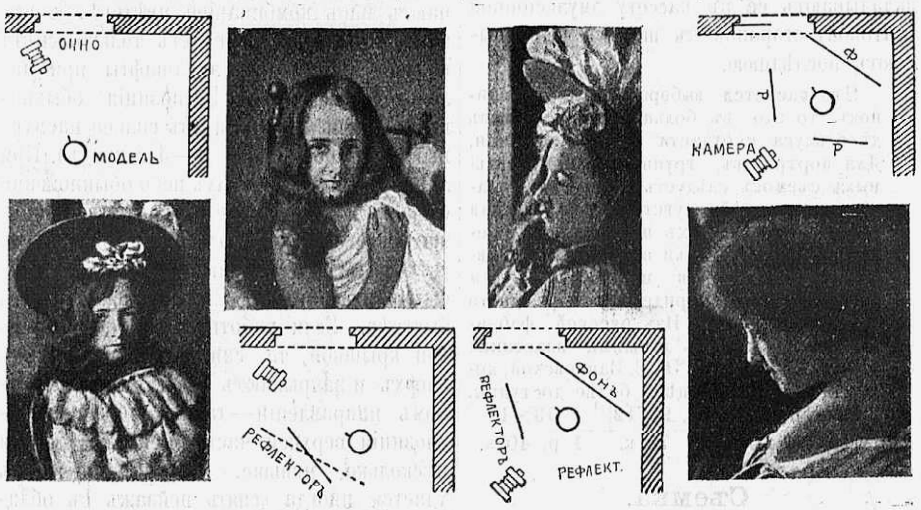


Рис. 509. Портретная съемка. Полученіе различныхъ эфектовъ освѣщенія въ обыкновен. комнатѣ.

Отсюда можно вывести правило, что чѣмъ дальше находится предметъ, тѣмъ короче должна быть экспозиція. Моментально снимать можно только уличныя сцены, виды безъ густой зелени на первомъ планѣ, зимніе пейзажи, море и облака. Кромѣ того моментально можно снимать при вспышкѣ магнія. Необходимо помнить, что выработанные моментальные снимки получаются только при ясной погодѣ и при употребленіи среднихъ діафрагмъ.

3115. **Портретная съемка** является наиболѣе трудной отраслью фотографіи. Для полученія хорошаго портрета фотографу нужно обладать художественнымъ вкусомъ для того, чтобы умѣть освѣтить модель. При умѣломъ освѣщеніи фотографъ въ состояніи скрыть многіе физическіе недостатки и, наоборотъ, выдѣлить красивыя черты снимаемаго лица. Для лучшаго изученія вліянія свѣта можно рекомендовать простой и вѣрный способъ: снимать одно и то же лицо при различномъ освѣщеніи: боковомъ, верхнемъ, нижнемъ, заднемъ и проч. Полученныя изображенія наглядно покажутъ вамъ вліяніе свѣта. Ниже мы приводимъ нѣсколько правилъ относительно съемки портретовъ.

1) Избѣгать односторонняго верхняго, нижняго или бокового освѣщенія; лучше всего, если главный свѣтъ падаетъ немного сверху, спереди и сбоку; 2) если снимающійся хорошо сложенъ, то аппаратъ помѣщаютъ на высотѣ лица; для лицъ съ длинной шеей его помѣщаютъ выше лица и наоборотъ съ короткой шеей — ниже лица. 3) При съемкѣ лицъ съ впалыми глазами, съ морщинами надо усилить переднее освѣщеніе. 4) лица съ красивымъ профилемъ хорошо выходятъ при Рембрандтовскомъ освѣщеніи т. е. когда главный свѣтъ падаетъ немного сверху и сзади; 5) важнымъ условіемъ при съемкѣ портретовъ является непринужденное естественное положеніе снимающагося. Здѣсь отъ фотографа требуется умѣнье подмѣтить позу, при которой модель производитъ наиболѣе выгодное впечатлѣніе.

6) при съемкѣ портретовъ для полученія воздушной переспективы фонъ помѣщаютъ немного дальше отъ модели. 7) для сохраненія правильной переспективы аппаратъ слѣдуетъ помѣщать не слишкомъ близко.

Каждая свѣтлая комната можетъ быть приспособлена для съемки портретовъ. Для фотографированія портретовъ нужно имѣть 2 фона (темный и свѣтлый) и 2 рефлектора (бѣлый холстъ, натянутый на подрамокъ). Какимъ образомъ пользоваться ими для полученія различныхъ эфектовъ освѣщенія видно изъ прилагаемой таблицы (рис. 509).

Желающимъ подробно изучить портретную съемку можно рекомендовать «Руководство по фотографіи Ержемскаго», гдѣ этотъ видъ фотографіи разработанъ очень подробно.

3116. **Съемка группъ.** При съемкѣ группъ надо стремиться, чтобы всѣ имѣли непринужденныя позы. Слѣдуетъ избѣгать скопленія въ одномъ мѣстѣ свѣтлыхъ костюмовъ, которые, въ крайнемъ случаѣ, лучше всего размѣстить у краевъ. Полныхъ особъ необходимо помѣщать ближе къ серединѣ группы, такъ какъ близъ краевъ онѣ будутъ казаться еще толще, чѣмъ въ дѣйствительности. Экспозиція должна быть не болѣе 2—3 секундъ.

3117. **Архитектурныя съемки и репродукціи картинъ.** При архитектурныхъ съемкахъ и при репродукціяхъ картинъ, когда не стѣсняются временемъ экспозиціи пользуются самыми малыми діафрагмами. Если имѣть дѣло съ предметомъ разноцвѣтнымъ, то прибѣгаютъ къ свѣтофильтрамъ, т. е. желтымъ стекламъ, укрѣпляемымъ спереди или позади объектива и служащія для уравненія химическаго дѣйствія различныхъ цвѣтныхъ лучей. Особенно цѣнны свѣтофильтры при фотографированіи внутреннихъ помѣщеній картинъ и цвѣтныхъ рисунковъ. При употребленіи свѣтофильтра экспозиція увеличивается въ 5 — 15 разъ въ зависимости отъ густоты стекла. При сниманіи при помощи свѣтофильтровъ употребляютъ ортохроматическія пластинки. Необходимое условіе при съемкѣ картинъ — параллельность плоскостей матоваго стекла и снимаемой картины. При сниманіи внутреннихъ помѣщеній противъ свѣта (оконъ, дверей и т. п.) употребляютъ противуореольныя пластинки. *) Изъ прилагаемаго рисунка (рис. 510) видна разница: верхній — снятъ на противуореольной пластинкѣ а нижній—на обыкновенной.

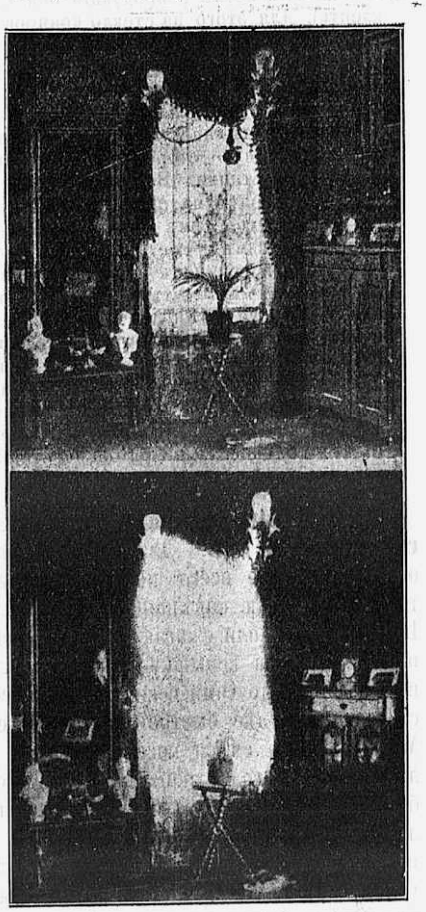


Рис. 510. Два снимка одного и того же внутрен. помѣщенія. Нижній снятъ на обыкновенной пластинкѣ, а верхній—на противуореольной пластинкѣ „Изоляръ“.

*) Лучшія противуореольныя пластинки „Изоляръ“ Берлинскаго Акціонер. Общества.

Размѣр.	9×12	13×18.
Цѣна	1 р. 50 к.	2 р. 65 к.

Репродукцію небольшихъ гравюръ и ненаклеенныхъ фотографій можно произвести и безъ помощи фотографическаго аппарата, понятно лишь въ размѣрѣ оригинала. (Если фотографія наклеена, можно ее отмочить, смыть клей и высушить —а затѣмъ послѣ репродукціи опять наклеить). Для этого на стекло копировальной рамы (можно употребить старый испорченный негативъ и снять съ него желатиновый слой) кладутъ листъ писчей бумаги, на нее оригиналъ (гравюру или фотографію) и на лицевую сторону оригинала желатинную сторону свѣточувствительной пластинки. Все зажимаютъ въ раму и выносятъ на свѣтъ на время отъ 3—60 секундъ. Чѣмъ менѣе прозраченъ оригиналъ, тѣмъ лучше. Въ случаѣ оригиналъ очень прозраченъ—то между нимъ и стекломъ рамы кладутъ отъ 5 до 10 слоевъ бѣлой бумаги. Негативъ проявляется очень чисто и благодаря нѣсколькимъ слоямъ бумаги—ткань оригинала не пропечатывается. Для цвѣтныхъ оригиналовъ употребляются ортохроматическія пластинки, а вмѣсто простого стекла копировальной рамки берутъ желтое стекло.

3118. **Фотографированіе при искусственномъ свѣтѣ.** Для искусственнаго освѣщенія чаще всего пользуются свѣтомъ магнія, какъ наиболѣе дешевымъ. Получаютъ его или сжигая магніевую ленту или производя вспышку порошка магнія въ смѣси съ другими веществами, способствующими болѣе быстрому сгоранія его. Магнезіальныя смѣси воспламеняются въ лампахъ особаго устройства посредствомъ бумажнаго пистона (рис. 511). При покупкѣ лампы слѣдуетъ обращать вниманіе на то, приспособлена ли она для сжиганія смѣси (рис. 511) или для чистаго магнія. Вспышку смѣси можно произвести и безъ лампы слѣдующимъ образомъ: къ листу жести размѣра 10×10 сант. придѣлываютъ маленькую полочку и прикрѣляютъ листъ на высокой ($2^1/_2$—3 арш.) палкѣ. На полочку кладутъ тонкій слой гигроскопической ваты, на нее насыпаютъ магнезіальную смѣсь и поджигаютъ ее посредствомъ фителя или кусочка ваты на палочкѣ. Самая съемка производится слѣдующимъ образомъ: приводятъ изображеніе въ фокусъ, ставя въ разныхъ мѣстахъ группы или снимаемаго помѣщенія зажженую свѣчу. Вспышку помѣщаютъ нѣсколько сзади и сбоку камеры. Послѣ того вставляютъ и открываютъ кассету. Когда все готово—берутъ въ одну руку грушу затвора а въ другую нажимъ отъ

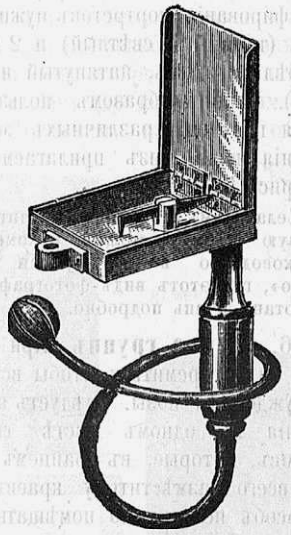


Рис. 511. Лампа для вспышекъ „Электра".

лампы, открываютъ затворъ и, произведя вспышку, тотчасъ его закрываютъ. Сила свѣта регулируется количествомъ смѣси, увеличивающимся пропорціонально числу снимающихся. Такъ напримѣръ для группы изъ трехъ лицъ при разстояніи аппарата 3—4 арш. достаточно 2 граммъ слѣдующей смѣси:

порошка магнія 2 части
бертолетовой соли 1 часть.

При фотографированіи при вспышкѣ магнія употребляется средняя діафрагма (F 18). Послѣ вспышки комнату слѣдуетъ провѣтрить. Осаждающаяся пыль нисколько не вредитъ ни мебели, ни другимъ вещамъ.

3119. **Съемка фотографическихъ силуэтовъ.** Изъ всѣхъ предложенныхъ способовъ съемки фотографическихъ силуэтовъ есть одинъ, простой, не требующій ни павильона, ни особаго устройства, что

видно изъ прилагаемаго рисунка. (рис. 512) Буква Э изображаетъ собою экранъ (или дверь съ натянутой простыней), Ф—фигура, съ которой снимаютъ; К—камера; а въ другой комнатѣ (или по ту сторону экрана) въ точкѣ В производятъ магнезіальную вспышку при помощи лампочки „Электра" (см. выше § 3118). Для наведенія на фокусъ лицо позирующаго, который долженъ сидѣть въ профиль къ фотографическому

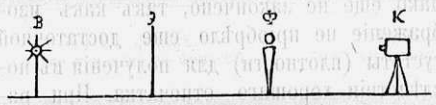


Рис. 512. Съемка фотографическихъ силуэтовъ.

аппарату, слѣдуетъ освѣтить свѣчкой. Чѣмъ ближе къ экрану сдѣлана вспышка, тѣмъ болѣе подробностей на лицѣ и фигурѣ позирующаго. Эти подробности получаются рефлексомъ отъ экрана. Такіе силуэты съ подробностями очень интересны, т. к. блики на лицѣ даютъ намекъ на круглоту формъ. Для полученія рѣзкаго чернаго силуэта безъ подробностей слѣдуетъ вспышку сдѣлать подальше отъ экрана. Послѣ проявленія негативъ слѣдуетъ усилить (см. ниже § 3124) для полученія большаго контраста, при чемъ фигура на негативѣ остается прозрачной и бѣлый фонъ усиливается. Если, не смотря на это, на фонѣ видна ткань матеріи, то его задѣлываютъ черной краской, на негативѣ.

3120. **Экспозиція.** При описаніи отдѣльныхъ видовъ съемки мы упоминали объ экспозиціи. Подъ этимъ названіемъ мы понимаемъ продолжительность освѣщенія пластинки въ камерѣ. Много труда и знаній приложено къ тому, чтобы дать возможность механически опредѣлять продолжительность экспозиціи, но только личный опытъ гарантируетъ фотографа отъ полученія передержанныхъ или недодержанныхъ негативовъ. Нѣкоторымъ руководствомъ для опредѣленія экспозиціи можетъ служить нижеслѣдующая таблица, составленная по Буртону:

Отношеніе отверстія діафрагмы къ фокусному разст.	Море и небо.	Открытый ландшаф.	Ландшафтъ съ густою листвою на переднемъ планѣ.	Подъ деревьями.	Свѣтлыя внутренности зданій.	Темныя внутренности зданій.	Портреты на открытомъ воздухѣ при хорошемъ разсѣянномъ свѣтѣ.	Портреты въ комнатѣ.	Портреты въ павильонѣ при хорошемъ свѣтѣ.
	Сек.	Сек.	Мин. Сек.	М.-С.	М.-С.	Час.-Мин.	Сек.	Сек.	Сек.
F/8	1/200	1/64	1/10	— 8	— 8	— 2	1/6	— 3	3/4
F/12	1/100	1/32	1/5	—16	—16	— 4	1/3	— 6	1 1/2
F/16	1/50	1/16	2/5	—32	—32	— 8	2/3	—12	3
F/32	1/12	1/4	1 1/2	2— 8	2— 8	—32	2 2/3	—48	12
F/64	1/3	1	6	8—32	8—32	2—	10	3—12	48

Таблица эта составлена для пластинокъ средней чувствительности, при хорошемъ освѣщеніи, около полудня въ іюнѣ мѣсяцѣ. При пользованіи ею слѣдуетъ помнить, что химическая сила солнца увеличивается отъ утра до часу дня и затѣмъ постепенно уменьшается къ вечеру (при съемкѣ вечеромъ приведенныя числа увеличиваются въ $1^1/_2$—2 раза). Кромѣ того она увеличивается отъ декабря по іюнь и уменьшается въ послѣдующіе мѣсяцы (декабрская экспозиція въ $2^1/_2$—3 раза больше іюньской). При опредѣленіи времени экспозиціи большую роль играетъ цвѣтъ снимаемаго предмета такъ напр.: синіе, розовые и фіолетовые цвѣта требуютъ экспозиціи вдвое меньшей чѣмъ желтый, зеленый, красный, коричневый и черный.

Негативный процессъ.

3121. **Проявленіе пластинокъ.** Разсматривая въ лабораторіи экспонированную пластинку мы найдемъ ее такою же бѣлою, какъ и до сниманія. Дѣло въ томъ, что бромистое серебро, которымъ въ видѣ желатиновой эмульсіи покрыта пластинка, разлагается подъ вліяніемъ свѣта только въ полубромистое; послѣднее возстановляется въ чистое серебро только во время проявленія. Положивъ пластинку въ ванночку желатиновымъ слоемъ наверхъ, обливаютъ ее заранее приготовленнымъ проявителемъ. Закрывъ ванночку кускомъ папки, ее покачиваютъ, чтобы жидкость покрыла всю пластинку равномѣрно. Спустя $1^1/_2$—2 мин. на пластинкѣ начинаютъ выступать темныя пятна, соотвѣтствующія свѣтлымъ мѣстамъ снятаго предмета. Теперь папку нужно снять и чаще посматривать на пластинку, такъ какъ разъ начавшись, проявленіе идетъ довольно быстро и черезъ 3—4 минуты обыкновенно видны всѣ детали. Проявленіе однако еще не закончено, такъ какъ изображеніе не пріобрѣло еще достаточной густоты (плотности) для полученія въ послѣдствіи хорошаго отпечатка. При работѣ съ нижеприведеннымъ проявителемъ, проявленіе можно считать законченнымъ, когда пластинка, при разсматриваніи сверху, будетъ казаться сплошь черной со слабыми слѣдами изображенія. Когда такимъ образомъ проявленіе закончено, пластинку осторожно вынимаютъ изъ ванночки, прополаскиваютъ въ 2—3 водахъ, а въ крайнемъ случаѣ (напр. въ путешествіяхъ) и безъ полосканія, опускаютъ въ фиксажъ (см. ниже). Здѣсь пластинка остается до тѣхъ поръ, пока не растворится излишнее бромистое серебро, что произойдетъ, когда не будетъ видно съ обратной стороны бѣлаго цвѣта. Въ фиксажѣ пластинка находится отъ 10—15 минутъ; вынутая оттуда пластинка, получившая теперь названіе негатива (рис. 512) промы-

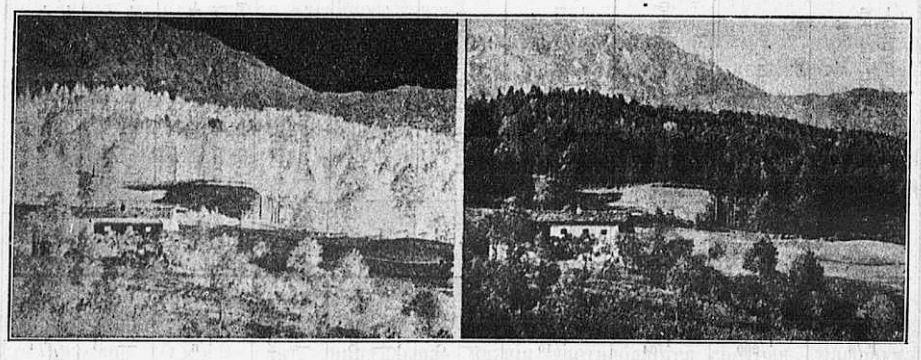
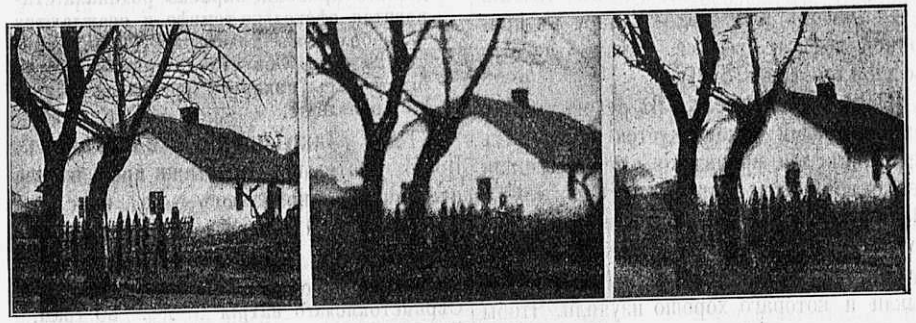


Рис. 512. Негативъ и позитивъ.



1) Въ фокусѣ (рѣзко наведено на фокусъ). 2) Не въ фокусѣ (не рѣзко наведено на фокусъ). 3) Двойные контура (аппаратъ шевелился).

1) Недодержанный негативъ (нѣтъ деталей въ тѣняхъ). 2) Нормальный негативъ. 3) Передержанный негативъ (все покрыто вуалью).

Рис. 514. Негативный процессъ.

вается въ 8—10 водахъ въ теченіи 3—4 часовъ или около 1 часу въ проточной водѣ и сушится затѣмъ на козелкахъ (рис. 506).

3122. **Проявитель.** Въ руководствахъ по фотографіи рекомендуется цѣлый рядъ рецептовъ для проявленія. Они болѣе или менѣе всѣ похожи другъ на друга — и дѣло вкуса дать предпочтеніе тому или другому проявителю. Во всякомъ случаѣ лучшій проявитель тотъ, къ которому привыкли и котораго хорошо изучили. Чтобы не смущать начинающаго любителя массою рецептовъ проявителей, мы остановимся на одномъ. Самый удобный проявитель для любителя несомнѣнно — родиналъ [1]). (Берлинскаго Акціонернаго Общества.) Онъ имѣется въ продажѣ въ видѣ концентрированнаго раствора въ стеклянныхъ флаконахъ темнокоричневаго цвѣта и для употребленія разбавляется 10—40 част. обыкновенной воды.

При нормальной экспозиціи для проявленія берутъ: 1 часть родинала, на 20 частей воды; при передержкѣ: 1 часть родинала, на 10 частей воды; (съ прибавкой раств. бромистаго калія 1 : 10) и при недодержкѣ: 1 часть родинала, 30—40 частей воды.

Самая благопріятная температура для проявителя 12° по Реомюру.

Родиналомъ могутъ проявляться всѣ сорта пластинокъ, какъ жестко, такъ и мягко работающія. Жестко работающія пластинки должны проявляться болѣе жидкимъ, мягко работающія — болѣе концентрированнымъ растворомъ родинала.

Негативы, проявляемые родиналомъ сильно „сдаютъ“ въ фиксажѣ, поэтому слѣдуетъ проявлять нѣсколько сильнѣе требуемой степени плотности.

Родиналъ съ полнымъ правомъ можетъ быть названъ долгосохраняющимся проявителемъ. Въ начатыхъ флаконахъ замѣчается иногда, что послѣ долгаго храненія окраска родинала становится нѣсколько темнѣе и осаждаются въ небольшомъ количествѣ бѣлые кристаллы соли. Оба эти явленія однако не оказываютъ никакого вреднаго вліянія на проявленіе.

3123. **Закрѣпленіе пластинокъ.** Послѣ тщательной промывки проявленную пластинку закрѣпляютъ въ кислой фиксажной ваннѣ слѣдующаго состава:

Воды кипяченной.	1000 к. с.
Сѣрнистокислаго натрія . . .	50 грам.
Винокамен. кисл. (въ кристал.).	10 грам.
Сѣрноватокислаго натрія (гипосульфита)	250 грам.

Кто желаетъ облегчить себѣ составленіе кислой фиксирной ванны, тому можно рекомендовать соль для фиксированія (Fixirsalz) Берлинскаго Акціонернаго Общества, которая, при растворе-ніи въ водѣ (1 часть соли на 8 частей воды), даетъ готовую кислую фиксажную ванну. Эта соль имѣетъ видъ бѣлаго порошка и продается въ пакетахъ въ 1000 грам. (90 коп.) и въ 500 грам. (50 коп.).

При употребленіи гипосульфита надо слѣдить за чистотою рукъ, такъ какъ небольшое количество его, попавши въ другой химическій продуктъ, можетъ совершенно испортить послѣдній.

3124. **Усиленіе негативовъ** приходится производить чаще всего при недодержкѣ, когда получился вялый прозрачный негативъ. Усиленіе производится всегда послѣ просушки, такъ какъ по мокрому негативу усиливающій растворъ труднѣе проникаетъ въ слой желатина. Существуетъ нѣсколько способовъ усиливанія негативовъ какъ сулемой такъ и ураномъ. Самый простой и для любителя самый удобный—усилитель „Агфа“ (Берлинскаго Акціонернаго Общества), который имѣется въ продажѣ въ стеклянныхъ флаконахъ бѣлаго цвѣта [1]). Усиливаніе производится при помощи одной только операціи слѣдующимъ образомъ: для полученія усиливающей ванны берутъ

[1]) Цѣны проявителя „Родиналъ“ въ оригинальныхъ флаконахъ

50	100	250	куб. сан.
60 к.	1 руб.	2 руб.	

[1]) Цѣны усилителя „Агфа“ въ оригин. флаконахъ:

50	100	250 куб. сант.
40 к.	65 к.	1 р. 50 к.

1 часть усилителя „Агфа“ частями воды и кладутъ въ растворъ усиливаемый негативъ или діапозитивъ. Кюветку слегка покачиваютъ и негативъ усиливаютъ до тѣхъ поръ, пока не получится тонъ требуемой силы, что всегда легко опредѣлить на просвѣтъ. Дѣйствіе усилителя начинается немедленно же по погруженіи пластинки; уже черезъ 2 минуты получается значительное увеличеніе плотности изображенія, во многихъ случаяхъ вполнѣ достаточное. (Вообще усиленіе происходитъ въ теченіе первыхъ 10 минутъ, и если оставить пластинку долѣе, то она принимаетъ бѣлесоватый тонъ и вновь становится слабой.) Усиленный негативъ затѣмъ промывается и высушивается.

Усиливатель Агфа можетъ сохраняться долгое время въ видѣ чистой, прозрачной бѣлой жидкости.

3125. **Ослабленіе негативовъ.** Негативы, требующіе равномѣрнаго ослабленія во всѣхъ тонахъ и переходахъ, обрабатываются обыкновенно растворами, содержащими кромѣ гипосульфита еще нѣкоторыя соли окисей, напримѣръ красную кровяную соль. Растворы эти, однако, весьма скоро портятся; поэтому является необходимость растворять различныя составныя части предварительно въ опредѣленномъ отношеніи въ водѣ, каждую въ отдѣльности и смѣшивать эти отдѣльные растворы только передъ самымъ употребленіемъ. Подобная сложность способа мѣшала иногда примѣненію его даже въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ оно являлось необходимымъ. Вышеизложенные недостатки устранены въ новомъ ослабителѣ „Агфа“ [1]) (Берлинскаго Акціонернаго Общества). Этотъ ослабитель отличается чрезвычайной простотой и удобствомъ въ примѣненіи. Для полученія готовой ванны требуется лишь растворить ослабитель въ обыкновенной водѣ въ отношеніи 1 : 10, что даетъ растворъ, отличающійся чрезвычайной прочностью при храненіи.

Рис 515. Результ. усиленія негат.

Рис. 516. Результ. ослабл. негат.

Вся работа по приготовленію заключается въ томъ, что отмѣриваютъ въ склянку указанное выше количество воды и прибавляютъ къ нему посредствомъ стеклянной капсюльки, прилагаемой къ оригинальному флакону и содержащей 5 граммовъ сухого ослабителя (капсюлька содержитъ какъ разъ это количество). Бутыль послѣ этого встряхивается, пока все количество ослабителя растворится вполнѣ.

Подлежащій ослабленію негативъ размачиваютъ сначала въ обыкновенной водѣ и затѣмъ, положивъ въ ванночку, обливаютъ ослабляющимъ растворомъ. Для негатива 9×12 требуется приблизительно 30 куб. сант. раствора, а для негатива 13×18 около 50 куб. сант. Ослабленіе совершается

[1]) Цѣны ослабителя „Агфа“ въ оригин. флаконахъ по 100 грам. съ винтовой капсюлькою и со стеклянной капсюлькою для отмѣренія 1 р. Коробка въ 10 трубокъ по 10 грам. 1 р. 25 к.

приблизительно въ 5 минутъ. Когда достигнута желаемая степень ослабленія, негативъ подвергаютъ тщательной промывкѣ. Если желаютъ произвести мѣстное ослабленіе, то на мокромъ негативѣ посредствомъ кисти, смачиваютъ желаемое мѣсто.

3126. **Ретушь негативовъ** служитъ для устраненія пятенъ, царапинъ и т. п. Для ретуши полезно имѣть особый станокъ (рис. 517), позволяющій регулировать свѣтъ при помощи зеркала. Для закраски пятенъ лучше всего пользоваться „жидкою тушью Гюнтера Вагнера“ (которая употребляется для черченія), разбавляя ее водою (1 : 20 или 1 : 30). При ретушированіи карандашемъ необходимо покрыть негативъ особымъ растворомъ, наз. матолеиномъ (продается во всѣхъ складахъ фотографич. принадлежн.) такъ какъ карандашъ ложится хорошо только на матовую поверхность. Лучшіе карандаши для ретуши „Koh-i-noor“ Гартмута НН.

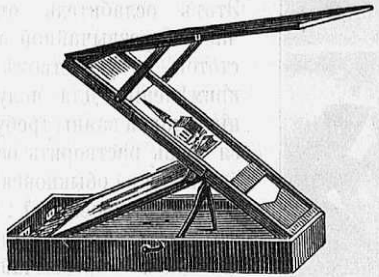


Рис. 517. Станокъ для ретуши.

Если на снимкахъ желательно имѣть надписи (напр. названіе мѣстности, имена лицъ, нумера и т. п.) то поступаютъ слѣдующимъ образомъ. На прозрачныхъ мѣстахъ негатива, гдѣ нибудь въ углу, дѣлаютъ обыкновеннымъ перомъ и вышеупомянутой тушью надписи, причемъ пишутъ справа на лѣво. На отпечаткахъ надписи получаются бѣлыми и читаются правильно слѣва на право.

3127. **Сохраненіе негативовъ.** Готовые высушенные негативы для лучшаго предохраненія отъ механическихъ поврежденій, покрываютъ „негативнымъ лакомъ“, который лучше всего покупать готовымъ. При аккуратномъ обращеніи лакированіе пластинокъ не представляется необходимостью. Болѣе цѣнные негативы завертываютъ въ шелковую бумагу или сохраняютъ въ конвертахъ.

Позитивный процессъ.

Имѣя хорошій негативъ, приступаютъ къ приготовленію отпечатковъ — позитивовъ. Печатаніе производится въ спеціально для этого приспособленныхъ копировальныхъ рамкахъ (рис. 518) на хлоро-серебряной бумагѣ. Чтобы не сбивать начинающаго любителя съ толку, мы не будемъ здѣсь разбирать достоинства и недостатки всѣхъ имѣющихся въ продажѣ фотографическихъ бумагъ, а укажемъ на одинъ сортъ бумаги, который мы считаемъ самымъ подходящимъ для любителя, а именно „Аристотипную бумагу“ А. Пельцера, которая имѣется въ продажѣ во всѣхъ складахъ фотографическихъ принадлежностей въ пачкахъ различныхъ размѣровъ (9×12, 13×18, 18×24 и т. д.) совершенно готовая къ употребленію и сохраняется въ темномъ и сухомъ мѣстѣ больше года. Бумага имѣется розоваго или фіолетоваго оттѣнка. Для портретовъ и группъ болѣе пригоденъ розовый, а для пейзажей и моментальныхъ снимковъ—фіолетовый оттѣнокъ. Печатать слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока въ самыхъ глубокихъ тѣняхъ не получится легкаго металлическаго блеска. Послѣ печатанія эта бумага можетъ пролежать не вирированной около недѣли, такъ что представляется возможность накопить побольше отпечатковъ и затѣмъ уже заразъ вырировать и фиксировать.

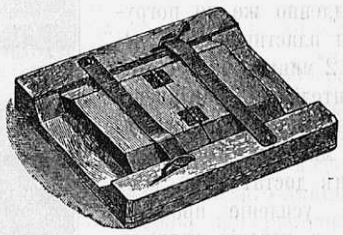


Рис. 518. Копировальная рама.

3128. **Виражъ-фиксажъ.** Виражъ, употребляемый для этой бумаги, обладаетъ въ то же время свойствомъ закрѣплять отпечатокъ и поэтому называется виражъ-фиксажемъ. Эта двойная операція позволяетъ избрать по желанію тонъ позитива, не боясь, что онъ будетъ совсѣмъ иной послѣ закрѣпленія, какъ это часто бываетъ при отдѣльномъ вырированіи и фиксированіи. Виражъ-фиксажъ даетъ пріятные коричнево-фіолетовые тона. Употреблять его можно немедленно по составленіи. Осадокъ, образующійся въ жидкости, отъ времени до времени нужно процѣдить черезъ вату. Виражъ этотъ улучшается отъ употребленія и даетъ болѣе сочные тона. Когда онъ перестанетъ дѣйствовать, то его смѣшиваютъ по поламъ со свѣжимъ. Виражъ этотъ годится и для старой, пожелтѣвшей бумаги. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ:

Воды кипяченой	1000 куб. сант.
Сѣриноватистокисл. натрія.	100 граммъ.
Уксуснокислаго свинца. .	10 »
Хлорист. золота (1 : 100) [1].	20 куб. сант.

Въ эту ванну отпечатки погружаются безъ промывки (въ сухомъ видѣ) лицомъ внизъ, потомъ поворачиваютъ и оставляютъ въ ваннѣ до полученія желаемаго тона (минутъ 10—15).

Вырированіе удобнѣе всего производить у окна; затѣмъ отпечатки промываются въ теченіе двухъ часовъ въ нѣсколькихъ водахъ. Плохо промытые отпечатки впослѣдствіи желтѣютъ и на нихъ появляются пятна.

3129. **Ферротипная пластинка.** Чтобы придать отпечаткамъ глянецъ употребляютъ т. н. ферротипную пластинку, которая имѣется въ продажѣ различныхъ форматовъ. Употребляется она слѣдующимъ образомъ: хорошо промытые отпечатки кладутъ лицевой стороной на полированную сторону ферротипной пластинки, предварительно хорошо протертой тряпочкой, чтобы на ней не было грязи и пыли. Давъ стечь избытку воды, на нее кладутъ пачку фильтровальной бумаги, чтобы удалить излишнюю воду. Затѣмъ помощью резиноваго валика приглаживаютъ снимокъ къ пластинкѣ, чтобы удалить всю воду, находящуюся между снимкомъ и пластинкой, а равно и воздушные пузырки, которые могли тамъ образоваться. Когда отпечатокъ будетъ хорошо приглаженъ къ ферротипной пластинкѣ, то его оставляютъ на вольномъ воздухѣ, пока онъ высохнетъ и самъ отскочетъ. Такимъ образомъ высушенный отпечатокъ можно, не наклеивая на картонъ, вложить въ альбомъ или въ паспарту.

[1]) Т. е. въ 100 куб. сант. дистиллир. воды распустить 1 граммъ хлористаго золота Шеринга которое продается въ запаянныхъ стеклянныхъ трубочкахъ; при употребленіи трубочку разбиваютъ.

3130. **Наклеиваніе отпечатковъ.** Кто не желаетъ имѣть отпечатковъ съ глянцемъ, можетъ ихъ наклеивать на картонъ или на бланки, имѣющіяся въ продажѣ всевозможныхъ форматовъ и фасоновъ. Хорошо промытые и высушенные отпечатки аккуратно обрѣзаются при помощи остраго перочиннаго ножика и линейки или толстаго матоваго стекла, которое имѣется въ продажѣ всевозможныхъ форматовъ. Такимъ образомъ обрѣзанные отпечатки кладутъ опять въ воду и, когда они хорошенько промокнутъ, вынимаютъ изъ нея, кладутъ ихъ столбикомъ лицевой стороной внизъ, избытокъ воды отжимаютъ помощью фильтровальной бумаги. Затѣмъ приступаютъ къ наклейкѣ. Лучшій клей—крахмальный клейстеръ. Приготовляютъ его слѣдующимъ образомъ. На дно глинянаго горшка кладутъ сухой крахмалъ и разводятъ его холодной водою до густоты сметаны, затѣмъ быстро обливаютъ крутымъ кипяткомъ (удобнѣе всего изъ самовара или куба) постоянно мѣшая ложкой, до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается совершенно прозрачнымъ. Для того, чтобы клейстеръ не портился и сохранялся мѣсяцами, къ еще горячему составу прибавляютъ 1 или 2 капли формалину фабрики Шеринга

(продается во всѣхъ складахъ фотограф. принадл.). Когда клейстеръ остынетъ и сдѣлается крутымъ, онъ готовъ къ употребленію. Его намазываютъ тонкимъ слоемъ при помощи мягкой щетинной кисти (нѣкоторые предпочитаютъ намазывать пальцемъ) на сырую (!) заднюю сторону отпечатка. Затѣмъ ухвативъ пальцами за два угла (по діагонали), быстро накладываютъ на картонъ или бланку, покрываютъ его фильтровальной бумагой и слегка прижимаютъ рукой, начиная отъ середины, чтобы не образовалось воздушныхъ пузырей. Никогда не слѣдуетъ нажимать слишкомъ сильно, отъ этого клейстеръ выдавливается изъ подъ отпечатка и отпечатокъ плохо приклеивается. Тѣмъ не менѣе если случайно выдавится небольшое количество клейстера изъ подъ отпечатка, его легко смыть мокрой ватой или губкой. Послѣ этого отпечаткамъ даютъ хорошо просохнуть, не накладывая одинъ на другой. Наклеенные такимъ образомъ отпечатки имѣютъ небольшой глянецъ и, въ общемъ, очень походятъ на отпечатки на альбуминовой бумагѣ.

3131. **Ретушь отпечатковъ** производится при помощи спеціальныхъ красокъ для позитивной ретуши, которыя имѣются въ продажѣ въ фаянсовыхъ чашечкахъ. Эту краску легко составить самому. На фаянсовую палитру или блюдце натираютъ китайской туши и немного кармина (акварельной краски) съ примѣсью небольшого количества яичнаго бѣлка, такъ чтобы краска имѣла коричневатый и блестящій цвѣтъ. Когда краска высохнетъ на палитрѣ, она готова къ употребленію. Для ретуши употребляютъ самую тонкую акварельную кисть и наводятъ краску, слегка (!) смоченную водою. Вообще позитивная ретушь, въ особенности портретовъ, требуетъ большой сноровки и поэтому начинающимъ любителямъ мы не совѣтуемъ заниматься сю.

Ретушь на бромосеребряныхъ матовыхъ бумагахъ (см. ниже «увеличенія») производится итальянскимъ карандашемъ или The negro pencil Гартмута.

Увеличеніе.

Съ появленіемъ моментальныхъ камеръ малыхъ размѣровъ явилась потребность у фотографовъ-любителей имѣть свои работы въ большемъ размѣрѣ, т. е. заняться увеличеніемъ. Самый удобный аппаратъ для увеличенія съ негативовъ или діапозитивовъ (т. е. позитивъ, напечатанный на стеклянной пластинкѣ) безусловно увеличительный конусъ [1]) (рис. 519). Негативъ или діапозитивъ

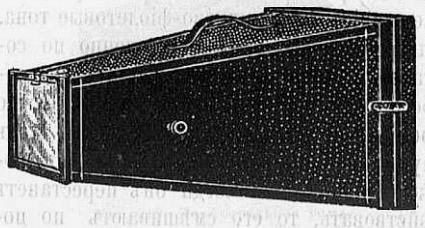


Рис. 519. Увеличительный конусъ.

9×12 см. вставляютъ на верхнемъ концѣ конуса подъ находящіяся тамъ боковыя пружины въ металлическую рамку желатинной стороной внизъ, закрывъ предварительно объективъ поворотомъ кнопки, находящейся снаружи. Затѣмъ открываютъ нижнюю крышку конуса и вкладываютъ въ нее въ темной комнатѣ при красномъ свѣтѣ бромосеребряную бумагу (лучшая бумага для увеличеній „Бромосеребряная бумага *N. P. G.* (Neue Photographische Gesellschaft Berlin - Steglitz) № II матовая, бѣлая, гладкая и тонкая), или пластинку (если желаютъ получить негативъ), желатинной стороной вверхъ и закрываютъ аппаратъ. Бумага прикрѣпляется къ нижней крышкѣ посредствомъ кнопокъ, пластинка же вставляется въ фальцы.

Для экспозиціи ставятъ конусъ противъ дневного свѣта, открываютъ объективъ поворотомъ наружной кнопки на нѣсколько секундъ или минуть (лучше всего сдѣлать

[1]) Такой аппаратъ для увеличенія 9×12 см.—18×24 см. 6×9 см.—13×18 см. стоитъ по каталогу I. Стеффена 10 рублей.

пробу съ кусочкомъ бумаги) и затѣмъ вынимаютъ бумагу или пластинку въ темной комнатѣ для проявленія. Проявленіе производится такимъ же образомъ, какъ и при негативномъ процессѣ, но только въ нѣсколько разбавленномъ проявителѣ.

Главнымъ условіемъ хорошаго увеличенія хорошій негативъ: онъ долженъ быть не очень плотный, хорошо разработанъ въ тѣняхъ и безъ вуали. Плотный, контрастный негативъ никогда не дастъ хорошей репродукціи.

Въ виду того, что хлористое серебро значительно правильнѣе и мельче расположено въ эмульсіи, многіе съ бромосеребряннаго негатива контактно дѣлаютъ діапозитивъ, а съ него получаютъ увеличеніемъ на пластинкѣ уже негативъ, который и служитъ для прямой печати.

Полезныя свѣдѣнія.

3132. **Замѣна разбитаго матоваго стекла.** Чистую броможелатинную пластинку (неэкспонированную) проявляютъ на полномъ свѣту до образованія густой вуали, промываютъ и фиксируютъ.

3133. **Чистка посуды.** Стклянки, банки и т. п., содержащія жирныя вещества, чистятъ бензиномъ или растворомъ марганцево-кислаго калія съ небольшимъ количествомъ соляной кислоты; выдѣляющійся хлоръ разрушаетъ жиръ и посуда отмывается безукоризненно. Посуду, содержавшую смолистыя вещества, чистятъ ѣдкими кали или натромъ и промываютъ затѣмъ спиртомъ; содержавшую эфирныя масла посуду чистятъ сѣрною кислотою и водою.

3134. **Склейка разбитыхъ негативовъ.** Куски негатива кладутъ на совершенно чистую стеклянную пластинку тѣхъ же размѣровъ, какъ и негативъ, и въ щели между частями негатива осторожно впускаютъ по каплямъ густой растворъ канадскаго бальзама въ соляной кислотѣ. Когда бальзамъ нѣсколько подсохнетъ, края негатива и пластинки оклеиваютъ бумагой, а затѣмъ послѣ того, какъ бальзамъ совершенно уже просохнетъ, негативъ покрываютъ лакомъ. Для того, чтобы, при печатаніи съ такого негатива, не выходили спайки, между негативомъ и зеркальнымъ стекломъ рамки необходимо помѣстить нѣсколько листиковъ прозрачной бумаги. Если ихъ количество будетъ недостаточно, то спайки будутъ продолжать печататься; слишкомъ толстый слой листиковъ бумаги будетъ излишне увеличивать время копированія. Для того, чтобы сразу опредѣлить нужное количество, негативъ разсматриваютъ на просвѣтъ и увеличиваютъ количество листиковъ до тѣхъ поръ, пока спаевъ уже не будетъ видно.

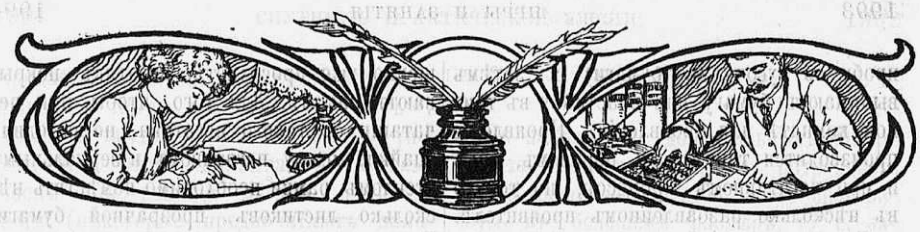
3135. **Литература.**

А. Книги:

1. Проф. Ф. Шмидтъ,—Практическая фотографія 3 р.
2. А. Ержемскій,—Самоучитель фотографіи 3 р.
3. Н. Адріановъ,—Самоучитель и справочная книжка фотографа 2 р.
4. Давидъ, — Фотографъ-любитель 1 р. 25 к.
5. І. Стеффенъ,—Краткое руководство для начинающихъ фотографировать. 1 руб.
6. Проф. Ф. Шмидтъ, — Моментальная фотографія 95 к.
7. Бар. А. фонъ-Гюбль,—Проявленіе фотографическихъ пластинокъ 60 к.
8. Г. Шнауссъ, — Руководство къ изготовленію діапозитивовъ. 1 р.
9. Н. Адріановъ,—Моментальная фотографія при вспышкахъ 40 к.

Б. Періодическія изданія:

1. Фотографическій Вѣстникъ. Ежемѣсячный журналъ практической свѣтописи для фотографовъ и любителей. Подписная цѣна съ перес. 1 р. Редакторъ-Издатель П. М. Ольхинъ. (Стрѣльна. Петербургской губ. Нарвское шоссе, д. 10).
2. Фотографъ-Любитель, издаваемый А. М. Лавровымъ. Подписная цѣна съ перес. 5 руб. (Спб. Екатерининскій кан., д. № 77).



Письмоводство.

Состав. *М. Образцовъ.*

Пишите такъ, какъ говорите;
Говорите такъ, какъ пишете.
Карамзинъ.

Орѳографическій словарь *).

Аббатъ.
Абонементъ.
Аввакумъ.
Авдотья.
Агаѳонъ.
Агаѳья.
Аггей.
Агентство.
Аграфена.
Адресъ, адресовать.
Адріанъ.
Адъюнктъ.
Адъютантъ.
Азартъ.
Азіатскій.
Акаѳистъ.
Акклиматизація.
Аккомпонировать.
Аккомпаниментъ.
Аккордъ.
Аккредитивъ.
Аккуратно.
Аксельбантъ.
Аксессуаръ.
Актеръ.
Алебастръ.
Алексѣй.
Аллегорія.
Аллегри.
Аллея.
Алтарь.
Амфитеатръ.
Анаѳема.
Андрей. Андреевичъ.

Подъ письмоводствомъ мы собственно имѣемъ въ виду искусство правильнымъ и удобопонятнымъ языкомъ излагать свои мысли на бумагѣ. Такимъ образомъ, чтобы умѣть писать, надо прежде всего умѣть говорить, надо знать языкъ. Этого, однако, недостаточно. Каждый языкъ, будь-то русскій, французскій или нѣмецкій, это все равно, при изложеніи мыслей на бумагѣ устанавливаетъ рядъ правилъ, орѳографическихъ и синтаксическихъ. Съ этими правилами необходимо считаться каждому, кто беретъ перо въ руки. Надо имѣть въ виду, что ошибки въ устной рѣчи гораздо менѣе замѣтны, нежели въ письмѣ, воспроизводящемъ ихъ какъ бы рельефно.

Въ нашемъ небольшомъ очеркѣ мы, конечно, далеки отъ мысли научить читателя писать правильнымъ слогомъ и хорошимъ языкомъ. Это трудное искусство дается путемъ долгаго навыка, главнымъ образомъ, при посредствѣ внимательнаго изученія произведеній лучшихъ писателей, которые въ сущности и создаютъ литературный языкъ. Наша задача состоитъ въ указаніи общихъ понятій письмоводства. Мы остановимся поэтому преимущественно на письмѣ какъ таковомъ, потому что чаще всего приходится писать письма. Имѣя въ виду корреспонденцію, мы и укажемъ на главнѣйшіе ея типы, точнѣе, приведемъ образцы писемъ, чаще всего встрѣчающихся въ жизни. И тутъ мы считаемъ своимъ долгомъ оговориться, что далеко не надѣемся исчерпать всѣхъ видовъ корреспонденціи, которая въ современномъ гражданскомъ оборотѣ разрослась до гигантскихъ размѣровъ. Мы постараемся

*) Составленный по Гроту, Далю и другимъ источн.

намѣтить лишь важнѣйшіе пункты „письмоводства“, причемъ, конечно, наибольшее вниманіе будетъ удѣлено общимъ правиламъ, одинаково соблюдающимся во всѣхъ письмахъ.

Имѣя въ виду широкій кругъ читателей, мы коснемся также стенографіи и корректуры, занятій, которыя въ послѣднее время пріобрѣли чрезвычайно важное значеніе, особенно заграницей.

3136. Стиль. У каждаго человѣка, привыкшаго писать, вырабатывается с в о й стиль; при этомъ, многое, конечно, зависитъ отъ профессіи. Мы попробуемъ здѣсь дать нѣсколько совѣтовъ тѣмъ изъ нашихъ читателей, которымъ сравнительно рѣдко приходится писать, и у которыхъ, слѣдовательно, не выработался с в о й стиль.

Прежде всего надо составить себѣ опредѣленное понятіе о томъ, что вы намѣрены написать. Это не значитъ, что вы должны набросать въ своей головѣ планъ. котораго потомъ будете строго придерживаться. Совсѣмъ нѣтъ! При писаніи могутъ явиться новыя мысли, которыхъ у васъ не было при составленіи плана, а потому слѣдуетъ лишь точно опредѣлить тему, „порядокъ изложенія“ и намѣтить извѣстную послѣдовательность.

Далѣе, надо стараться какъ можно яснѣе излагать свои мысли. Вы должны помнить, что устно объясняться гораздо легче: васъ поймутъ скорѣе, такъ какъ различныя фразы обыкновенно произносятся различнымъ тономъ, нѣкоторыя слова сопровождаются соотвѣтствующими ударѳніями, подчасъ даже жестами и пр. Устная рѣчь есть рѣчь живая. На бумагѣ ничего подобнаго нѣтъ. Тутъ ничто не подразумѣвается; все, что вы думаете, все, что вы хотите сказать, должно быть изложено при помощи письменныхъ знаковъ, которые, въ своей совокупности, создаютъ слова и цѣлыя предложенія.

„Пишите такъ, какъ вы говорите, и говорите такъ, какъ вы пишете“, сказалъ Карамзинъ. Это весьма вѣрное замѣчаніе нашего выдающагося историка, къ сожалѣнію, и теперь не всегда соблюдается. Нѣкоторымъ лицамъ доставляютъ особое удовольствіе витіеватые обороты рѣчи, запутанныя фразы, громкія выраженія, въ большинствѣ случаевъ лишенныя смысла. Въ результатѣ получается только наборъ словъ, въ ущербъ содержанію. Ломоносовскій „высокій штиль“ въ наше время рѣшительно непримѣнимъ и производитъ смѣхотворное впечатлѣніе. Въ крайнемъ случаѣ имъ могутъ пользоваться лишь очень образованные люди, умѣющіе притомъ писать о б р а з н ы м ъ я з ы к о м ъ. Съ другой стороны, надо помнить, что то, что допустимо въ устной рѣчи, не всегда умѣстно въ письмѣ. Это относится, главнымъ об-

Аннинскій.
Анчоусъ.
Апелляція.
Апеннины.
Аплодировать.
Аполлонъ.
Апоѳеозъ.
Аппетитъ.
Апрѣль.
Арабъ.
Арапъ (негръ).
Арестъ.
Ариѳметика.
Арріергардъ.
Артиллерія.
Архіерей.
Асессоръ.
Ассамблея.
Ассенизація.
Ассигнація.
Ассимиляція.
Ассистентъ.
Ассортиментъ.
Ассоціація.
Атака, атаковать.
Атаманъ.
Аттестатъ.
Аттрибутъ.
Аудіенція.
Афганистанъ.
Афиша.
Афоризмъ.
Аффектъ.
Ахиллесъ и Ахиллъ.
Аэростатъ.
Аѳанасій.
Аѳиногенъ.
Аѳины. р. п. -нъ.
Аѳонъ.
Багетъ.
Бакенбарды.
Балаганъ.
Балагуръ.
Баламутить.
Балдахинъ.
Баллада.
Балластъ.
Баллотировать.
Баллъ.
Балъ.
Бандероль.
Банкротъ.
Банщикъ.
Барабанщикъ.
Баррикады.
Бархатъ.
Барышня, род. мн. барышенъ.
Басня, род. мн. басенъ.
Басенка.
Бассейнъ.

Басурманъ.
Баталіонъ или батальонъ.
Батарея.
Бахча.
Бацилла.
Башлыкъ.
Башмачникъ.
Башня, род. мн. башенъ.
Башенка.
Бдѣніе.
Безалаберный.
Безапелляціонный.
Безвозмездный.
Безмездный.
Безменъ.
Безпокоить.
Безсмѣнный.
Безсовѣстный.
Безстыжій.
Безсѣмянка.
Безумолчный.
Безчисленный.
Безызвѣстный.
Безыменный.
Безыскусственный.
Безысходный.
Белена.
Беллетристъ.
Бельмесъ.
Бельэтажъ.
Береженый.
Бесѣда.
Бечева, бечевка.
Билліонъ.
Бильярдъ.
Бисеръ.
Благовѣстъ.
Благовѣніе.
Благолѣпіе.
Блеснуть.
Блестка.
Блестѣть.
Блеять, блеютъ.
Близорукій.
Близъ.
Блистать.
Блѣдный.
Богадѣльня.
Богатырь.
Богословіе.
Вожба.
Боленъ, больна, больны.
Большинство.
Болѣе, болѣ.
Болѣзнь.
Бормотать.
Борьба.
Ботвинья.
Боцманъ.
Бояринъ, мн. ч. бояре.
Брадобрей.

разомъ, къ вульгарнымъ выраженіямъ. Въ печати, а тѣмъ болѣе въ письмѣ, необходимо соблюдать строгую корректность выраженій.

3137. **Пишущая машина.** Чрезвычайное развитіе техники привело къ цѣлому ряду изобрѣтеній, съ одной стороны облегчающихъ трудъ человѣка, съ другой—его ускоряющихъ. Къ числу такихъ изобрѣтеній принадлежатъ и пишущія машины, получившія въ послѣднее время столь широкое распространеніе. Обыкновенно пишущая машина ускоряетъ въ два-три раза трудъ человѣка, причемъ, конечно, необходимъ навыкъ. Въ наше время очень многія женщины находятъ весьма приличный заработокъ путемъ переписки на машинахъ. Остается еще добавить, что въ казенныхъ и частныхъ торгово-промышленныхъ учрежденіяхъ пишущія машины теперь въ большомъ ходу, и мы всячески рекомендуемъ тѣмъ изъ нашихъ читателей, которые, „служатъ“, изучить это въ концѣ концовъ весьма нетрудное искусство — писать на машинѣ. Лучшими пишущими машинами считаютъ клавіатурныя, какъ напр. системы Ремингтонъ и друг.

3138. **Стенографія.** Еще важнѣе въ смыслѣ ускоренія работы—стенографія. Слово „стенографія“ греческаго происхожденія: „Stenos“ по гречески значитъ „узкій“, „тѣсный“, а „grapho“—„пишу“. Отсюда легко понять, что стенографія есть искусство писать сжато, т. е. писать короче, нежели это обыкновенно принято.

Нормально человѣкъ можетъ произнести 120 словъ въ минуту, написать же не болѣе 20 словъ. Разница получается огромная, особенно замѣтная въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится писать подъ диктовку или записывать рѣчь. Въ Западной Европѣ и въ Соединенныхъ Штатахъ Сѣверной Америки стенографія (какъ искусство писать быстро и сжато, въ среднемъ 100—120 словъ въ минуту) чрезвычайно распространена. Ее преподаютъ не только въ среднихъ, но и въ низшихъ школахъ. Въ Англіи и Германіи существуютъ сотни стенографическихъ обществъ, во Франціи собираются довольно часто стенографическіе конгрессы, издается множество стенографическихъ газетъ и журналовъ.

Совсѣмъ не то видимъ мы у насъ въ Россіи. До сихъ поръ стенографія почему-то встрѣчаетъ массу недоброжелателей, а большинство даже не знаетъ, какія собственно цѣли преслѣдуетъ это столь полезное искусство.

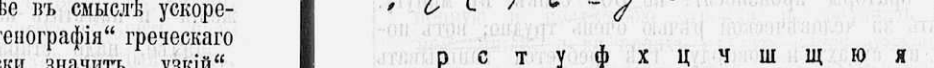
Стенографія существуетъ съ небольшимъ сто лѣтъ и заграницей пріобрѣла, помимо спеціальнаго своего назначенія, еще и другой, болѣе широкій смыслъ. Стенографія заграницей во многихъ случаяхъ примѣняется

вмѣсто обыкновеннаго, для сокращенія самаго процесса писанія и сбереженія, такимъ образомъ, времени и труда, а попутно и писчаго матеріала. Такъ высказывается, между прочимъ, и капитанъ Рудановскій, авторъ новѣйшаго курса стенографіи.

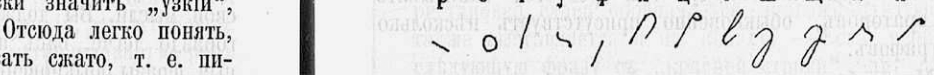
Системы стенографіи бываютъ разнообразныя. Въ Англіи наибольшимъ распространеніемъ пользуется система Питмена. Въ Лондонѣ существуетъ стенографическое общество, котораго члены обязаны руководить занятіями лицъ, желающихъ изучить стенографію по системѣ Питмена.

У насъ въ Россіи распространена нѣмецкая система Габельсбергера въ примѣненіи къ русскому алфавиту. Предлагаемъ вниманію читателей стенографическую азбуку, причемъ слѣдуетъ замѣтить, что стенографія не признаетъ такихъ буквъ, какъ ѣ, э, ы, ѵ, ѳ и пр. Стенографія носитъ строго фонетическій характеръ, т. е. звуковой, стенографъ изображаетъ на бумагѣ соотвѣтствующими знаками лишь то, что слышитъ.

а б в г д е ж з и к л м н о п



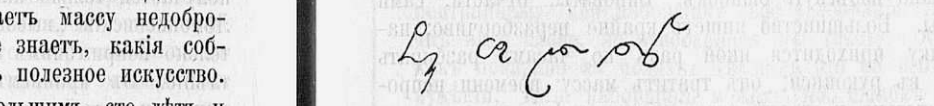
р с т у ф х ц ч ш щ ю я



Существуютъ далѣе условные знаки сокращенія. Напримѣръ, буква *а* въ соединеніи съ согласной никогда не пишется. Такъ, слогъ *ба* не надо обозначать , а просто нажать букву Вмѣсто буквы *и* слѣдующую за ней букву поднимаютъ надъ строкой; такъ, слово *ликъ* стенографически обозначается Буква *е* совсѣмъ не пишется; ее всегда подразумѣваютъ. Вмѣсто буквы *о* уширяютъ кривизну предшествующей согласной; такъ, слогъ *бо* обозначается . Наконецъ, слѣдующую за буквой *у* согласной опускаютъ ниже строки; такъ, слово *букъ* обозначается:

Читатель видитъ, что стенографически написанныя слова занимаютъ гораздо меньше мѣста. Попробуемъ, напримѣръ, написать стенографическую фразу:

„Стенографія — весьма полезное искусство“.



Мы написали эту фразу, пользуясь лишь азбукой и вышеизложенными правилами. На дѣлѣ она должна занять на бумагѣ еще меньше мѣста, такъ какъ суще-

Бранный.
Бранчивый.
Браный.
Браная ткань.
Браслетъ, браслетка.
Брезгать и брезговать.
Брезентъ.
Брезжиться.
Бремя.
Бренный.
Бренчать.
Брехать.
Брешь, р. п. бреши.
Брильянтъ.
Брильянтщикъ.
Бритты.
Брить, бреютъ, брей.
Бровь.
Брошь, р. п. -и.
Брошюра, брошюровать.
Брызгать, брызжутъ и брызгаютъ.
Брюзжать.
Будень, р. п. -дня.
Будничній.
Будочникъ.
Будто.
Буженина.
Бульваръ.
Бульонъ.
Бумажка.
Бумазея.
Буттербродъ.
Буфетъ.
Буфетчикъ.
Бухгалтеръ.
Бѣгать, бѣжать, бѣжишь.
Бѣда.
Бѣжецкъ.
Бѣлила, р. п. бѣлилъ.
Бѣлка, бѣличій.
Бѣлый.
Бѣльмо.
Бѣсить, бѣшу, бѣсятъ.
Бѣсъ.
Бѣшеный.
Бюваръ.
Бюджетъ.
Бюллетень, р. п. -еня.
Бюрократъ.
Вагонъ.
Вакансія.
Вакація.
Вакханка.
Валежникъ.
Валенки.
Валторна.
Ванечка.
Варенникъ.
Варёный.
Вареньице.

Варіантъ.
Варіація.
Варягъ.
Варооломей.
Васенька.
Ватерпасъ.
Вахмистръ.
Ваяніе.
Вблизи.
Вверху, вверхъ.
Ввечеру.
Вѣкъ.
Вгладь.
Вглубь.
Вдалекѣ.
Вдали.
Вдаль.
Вдвое.
Вдвойнѣ.
Вдесятеро.
Вдобавокъ.
Вдоволь.
Вдоль.
Вдохновенный.
Вдребезги.
Вдругъ.
Вдѣвать.
Ведро.
Ведряный.
Вездѣ.
Вездѣсущій.
Вексель.
Векша.
Веленевый.
Великолѣпный.
Великороссъ.
Велѣть, вѣлено.
Вензель.
Венеціанскій.
Веніаминъ.
Вентиляторъ.
Верблюдъ.
Веретено.
Верзила.
Вертелъ.
Вертепъ.
Вертоградъ.
Верхъ, верхомъ.
Вершокъ.
Весло.
Весна, весенній, вешній.
Весь, всѣмъ, всѣ, всѣхъ.
Весьма.
Ветла, мн. ч. ветлы.
Ветхій.
Ветошь.
Ветшать.
Ветчина.
Вечоръ.
Взадъ.
Взаимодѣйствіе.

ствуетъ масса сокращеній, о которыхъ мы, конечно, не можемъ здѣсь распространяться.

Въ послѣднее время въ разныхъ городахъ у насъ открываются многочисленные „курсы стенографіи“. Обыкновенно учредители этихъ курсовъ обѣщаютъ обучить стенографіи въ 3 мѣсяца. Мы считаемъ своимъ долгомъ предупредить нашихъ читателей, что столь быстрое изученіе стенографіи, какъ спеціальное записываніе за говорящимъ, совершенно немыслимо. За три мѣсяца можно научиться лишь правильно писать стенографически, т. е. писать такъ, чтобы потомъ, при переложеніи стенографическихъ „іероглифовъ“ на общепринятый языкъ, не встрѣтилось никакихъ затрудненій. Искусство быстро и безукоризненно стенографировать доступно не всякому и дается путемъ терпѣливаго и усидчиваго труда, требующаго иногда затраты весьма продолжительнаго времени. Рѣдко случается, чтобы даже самый опытный стенографъ записывалъ болѣе 100 словъ въ минуту. На всемірномъ состязаніи въ Лондонѣ одному стенографу удалось „побить рекордъ“—записать 220 словъ въ теченіе одной минуты, но не надо забывать, что выдающіеся ораторы произносятъ по 300 словъ въ минуту. Поспѣть за человѣческой рѣчью очень трудно; вотъ почему въ судахъ и повсюду, гдѣ требуется записывать рѣчи ораторовъ, обыкновенно присутствуетъ нѣсколько стенографовъ.

Мы особенно рекомендуемъ своимъ читателямъ серьезно поинтересоваться стенографіей. Помимо громадной пользы, какую это искусство можетъ принести каждому, укажемъ еще и на то обстоятельство, что затраченный трудъ никогда не рискуетъ пропасть даромъ. У насъ въ Россіи трудъ стенографа оплачивается сравнительно прилично, и опытный стенографъ всегда можетъ найти хорошій заработокъ.

3139. **Корректура**. Кто писалъ когда-нибудь для печати, знаетъ, что рукописи сдаются въ наборъ, затѣмъ представляются на просмотръ и лишь потомъ печатаются. Наборщиковъ не даромъ называютъ самыми интеллигентными рабочими: они прежде всего грамотны, а затѣмъ постоянное общеніе съ рукописнымъ матеріаломъ, несомнѣнно, способствуетъ ихъ умственному и духовному развитію. Тѣмъ не менѣе, при наборѣ рѣшительно невозможно избѣгнуть ошибокъ. Виноваты, отчасти, сами авторы. Большинство пишетъ крайне неразборчиво; наборщику приходится иной разъ по часамъ разбирать буквы въ рукописи; онъ тратитъ массу времени непроизводительно и, кромѣ того, портитъ зрѣніе.

Подъ корректурой разумѣется исправленіе набора, притомъ исправленіе не только буквенное, но иногда и авторское. Корректоръ, такимъ образомъ, долж-

Корректурные знаки.

Неправильно помѣщенная буква перечеркивается какимъ либо знакомъ; знакъ этотъ выставляется справа на поляхъ и рядомъ съ нимъ пишется та буква, которую нужно помѣстить вмѣсто данной.—Если буквенныхъ ошибокъ много, то каждая изъ нимъ обозначается особымъ знакомъ, для того чтобы наборщику легче было исправлять корректуру. Выборъ знаковъ всецѣло зависитъ отъ корректора.—Если невѣрно набраны двѣ буквы подъ рядъ, то употребляется слѣдующій знакъ.—Пропускъ буквы, слова или фразы обозначается знакомъ, который ставится на томъ мѣстѣ, гдѣ пропущена буква, слово фраза.—Если буквы въ наборѣ разъединены по ошибкѣ, то ставится знакъ соединенія. — Если же, наоборотъ, два слова, которыя должны стоять отдѣльно другъ отъ друга, по ошибкѣ слиты то ставится знакъ раздѣлительный.—Если буквы стоятъ верхъ ногами то употребляютъ слѣдующій знакъ. — Лишнія буквы перечеркиваются и на поляхъ обозначаютъ особымъ знакомъ. Лишнія слова ~~перечеркиваются~~ и на поляхъ обозначаются тѣмъ же знакомъ. ~~Если надо вынустить цѣлый~~ рядъ строкъ, то нѣтъ надобности зачеркивать всѣ строки и каждый разъ на поляхъ ~~ставить~~ знаки. Достаточно зачеркнуть первую и ~~послѣднюю~~ строчки и соединить ихъ перекрестной ~~линіей, а на поляхъ сдѣлать одинъ большой знакъ.~~—Перестановка слова обозначается (знакомъ слѣдующимъ) который также выставляется и на поляхъ. — Если необходимо начать слѣдующую фразу съ „красной строки“ или, какъ говорится, съ абзаца, то первое слово ея обводится знакомъ Знакъ этотъ повторяется на поляхъ и около него пишется слово абзацъ!!! Наоборотъ для уничтоженія красной строки ставится знакъ

Курсивъ для печати обыкновенно обозначается подчеркиваніемъ соотвѣтствующихъ словъ или предложеній. Напримѣръ, если слова „Спутникъ практической жизни“ надо напечатать *курсивомъ* или въ р а з р я д к у (т. е. такъ, чтобы каждая буква стояла отдѣльно) то въ первомъ случаѣ пишутъ: „*Спутникъ практической жизни*“, а во второмъ случаѣ пишутъ „С п у т н и к ъ п р а к т и ч е с к о й ж и з н и“.—Если наборъ исполненъ плохо, то вдоль строки проводится черта, которую слѣдуетъ обозначить на поляхъ. То же самое продѣлывается, когда отдѣльныя буквы выходятъ за линію строки.—Иногда авторъ находитъ нужнымъ подробно изложить ментранпажу или наборщику свое требованіе. Въ такомъ случаѣ надо слова, не относящіяся къ тексту, обвести чертою, какъ показано на поляхъ. Дѣлается это во избѣжаніе недоразумѣній, т. к. наборщикъ можетъ по ошибкѣ помѣстить въ текстъ заявленіе автора или корректора, совершенно не относящееся къ дѣлу.

Перенести на стр. 97.

Взаймы.
Взамѣнъ.
Взаперти.
Взапуски.
Взашей.
Взбалмошный.
Взбелениться.
Взбудоражить.
Взбѣсить.
Взбѣжать.
Взвѣсить.
Взгрустнуться.
Взимать.
Взойти.
Взыскать.
Взысканіе.
Взять, возьмутъ.
Виденъ, видна, видно.
Видѣть, вижу, видятъ, видѣнный.
Визжать.
Визига и вязига.
Вильна.
Винегретъ.
Косокосный.
Виссаріонъ.
Висѣть, висѣлица.
Вихрь, вихорь, р. п. -хря.
Вихоръ, р. п. -хра.
Вицеемъ.
Вкопанный.
Вкось.
Вкрадчивый.
Вкратцѣ.
Вкривь.
Владиміръ.
Владѣлецъ, р. п. -льца.
Власяница.
Влѣво.
Вмигъ.
Вмѣсто.
Вмѣстѣ.
Внаймы.
Вначалѣ и въ началѣ.
Внезапно.
Внизу.
Вновь, вновѣ.
Внутренній, внутренно.
Внутри, внутрь.
Внѣ, внѣшній.
Во-время.
Вовсе.
Во-вторыхъ.
Вовѣкъ.
Водолей.
Водоросль.
Водяной.
Воедино.
Вожделѣніе.
Вожжа, множ. вожжи, род. вожжей.

женъ не только хорошо знать орѳографію; отъ него вмѣстѣ съ тѣмъ требуется основательное знакомство съ синтаксисомъ языка и большая внимательность и сообразительность. Научиться корректурнымъ знакамъ очень легко, но сдѣлаться опытнымъ корректоромъ чрезвычайно трудно. Вотъ почему, хотя вознагражденіе за корректорскій трудъ даже въ столицахъ выражается теперь въ сравнительно ничтожныхъ цифрахъ, все же хорошихъ, знающихъ корректоровъ очень немного. Обыкновенно при типографіи есть свои корректоры, которые вносятъ самыя существенныя исправленія; окончательная же корректура или такъ называемая „старшая“ корректура посылается автору; авторъ подписываетъ листы къ печати.

Предлагаемъ на прилагаемой таблицѣ (см. стр. 2006) вниманію читателей общеупотребительные корректурные знаки съ изложеніемъ соотвѣтствующихъ правилъ.

3140. **Письма.** Подъ письмомъ обыкновенно понимается болѣе или менѣе подробное посланіе, адресованное по почтѣ, или переданное черезъ посыльнаго опредѣленному лицу. Къ письменнымъ сообщеніямъ причисляются также письма въ редакцію, телеграммы и открытыя письма. Относительно писемъ въ редакцію рекомендуемъ быть очень осторожными. Темою для писемъ въ редакцію газетъ служатъ обыкновенно вопросы, интересующіе широкую публику. Газету читаютъ многія лица, и если письмо написано не какъ слѣдуетъ, то авторъ легко можетъ подвергнуться осмѣянію. Вотъ почему мы совѣтовали бы неопытнымъ людямъ вовсе не посылать писемъ въ редакцію газетъ и во всякомъ случаѣ давать таковыя на просмотръ профессіональнымъ литераторамъ. Стереотипной формой для такихъ писемъ служитъ обыкновенно слѣдующее обращеніе: „Милостивый Государь, господинъ Редакторъ! Не откажите помѣстить въ Вашей уважаемой газетѣ“ и пр. Передъ подписью фамиліи: „Примите увѣреніе въ моемъ совершенномъ почтеніи“. Обыкновенно газеты требуютъ указанія имени, отчества и фамиліи автора письма, а также его адреса, но это не значитъ, что самого письма нельзя подписать псевдонимомъ въ печати. Редакціи газетъ совершенно справедливо избѣгаютъ анонимовъ; онѣ должны знать, кто пишетъ, чтобы въ случаѣ опроверженія какого-либо факта, позорящаго честь или доброе имя извѣстнаго лица, можно было потребовать соотвѣтствующаго объясненія отъ автора сообщенія.

Телеграммы обыкновенно сокращаются до минимума, въ видахъ экономіи. У насъ въ Россіи слово оплачивается пятью и десятью копѣйками, если адресатъ находится въ предѣлахъ Азіатской Россіи. Считаемъ необходимымъ предупредить читателей, что излишняя скупость даже въ телеграфныхъ сообщеніяхъ не достигаетъ цѣли: какъ бы ни были дороги деньги, а все же надо имѣть въ виду, что адресатъ можетъ не понять телеграммы, если въ ней ужъ слишкомъ мало словъ.

Открытыя письма, особенно иллюстрированныя, сильно распространились въ послѣднее время. Заграницей и у насъ въ Россіи создалась обширная отрасль промышленности — спеціальное производство открытыхъ писемъ, съ видами городовъ, съ портретами извѣстныхъ людей, писателей, художниковъ, артистовъ и пр., а то и просто съ рисунками, иной разъ довольно легкаго содержанія. Вообще говоря, открытыя письма, тѣмъ болѣе иллюстрированныя, допускаются лишь между хорошими знакомыми, находящимися другъ съ другомъ въ простыхъ отношеніяхъ. Писать же открытыя письма лицамъ съ высокимъ общественнымъ положеніемъ безусловно не принято.

Согласно почтовымъ правиламъ, содержаніе открытыхъ писемъ не должно быть противно требованіямъ нравственности, благопристойности, государственаго и общественнаго спокойствія. Поэтому, даже въ перепискѣ съ добрымъ знакомымъ надо имѣть въ виду, что въ открытыхъ письмахъ нельзя сообщать кое-какія щекотливыя подробности изъ семейной жизни и пр.

3141. **Тонъ и приличіе.** Письмо представляетъ собою извѣстный способъ сношеній съ какимъ нибудь человѣкомъ; поэтому въ письмѣ надо соблюдать тѣ же правила приличія и вѣжливости, что и въ устной бесѣдѣ и при личныхъ свиданіяхъ. Отправляясь съ визитомъ куда-либо, мы надѣваемъ подходящій костюмъ, мы посылаемъ карточку, кланяемся, не садимся, пока намъ не предложатъ сѣсть и пр. Мы далѣе заботимся о проведеніи строгаго различія въ обращеніи съ людьми равными себѣ, съ друзьями, родными, добрыми знакомыми, начальниками, подчиненными и пр. Всѣ эти правила, всѣ нюансы обхожденія съ людьми необходимо соблюдать и въ письмахъ. Нужно всегда помнить, кому пишешь, точно такъ же, какъ и при личномъ свиданіи надо помнить, съ кѣмъ говоришь.

3142. **Бумага и форматъ.** Для письма лучше всего употреблять бѣлую бумагу, не слишкомъ толстую, но и не слишкомъ тонкую. Цвѣтная бумага (синяя, розовая, красная и пр.) не годится въ перепискѣ между взрослыми людьми; точно также мы не рекомендуемъ пользоваться такъ назыв. „роскошной“ бумагой, украшенной водяными знаками, виньетками и пр. Такая бумага предназначена, главнымъ образомъ, для прекраснаго пола. Бумага съ печатнымъ обозначеніемъ имени, фамиліи и адреса, наоборотъ, рекомендуется, особенно въ дѣловыхъ

Воздѣть.
Возженный.
Воззрѣніе.
Возлѣ.
Возмездіе.
Вознамѣриться.
Возрастать, розрастить.
Возвращать.
Возрастъ.
Возрождать.
Возстать.
Возсѣсть, возсядутъ.
Возчикъ.
Возымѣть.
Во избѣжаніе.
Воистину.
Войти.
Вокзалъ.
Вокругъ.
Волей-неволей.
Волхвъ.
Волшебство.
Вообще.
Воочію.
Во-первыхъ.
Вопить.
Вопіять, вопіютъ.
Вопреки.
Воришка.
Воробей, род. п. -бья.
Вороной.
Ворота, р. п. -ъ.
Во-свояси.
Восемь.
Восемнадцать. — восемьдесятъ. — восемьсотъ. — восьмерка. — восьмеричный. — восьмидесятый.
Воскресеніе.
Воскресенье.
Воскрешеніе.
Воспитаніе.
Воспитанникъ.
Воспріемникъ.
Воспріимчивый.
Вотрушка.
Вотчимъ.
Вотчина.
Вощеный.
Впервой, впервые.
Впереди, впередъ.
Вперемежку.
Впечатлѣніе.
Вплавь.
Вплотную.
Вплоть.
Вполнѣ.
Впопадъ.
Впопыхахъ.
Впослѣдствіи.
Впотьмахъ.

Вправо.
Впредь.
Впросакъ.
Впрочемъ.
Впрямь.
Вразсыпную.
Врасплохъ.
Вредъ.
Время, времечко.
Времяпровожденіе.
Времясчисленіе.
Вровень.
Врознь, врозь.
Врядъ, врядъ ли, наврядъ.
Всегда.
Всевѣдущій.
Вселенная.
Всемірный.
Всенощная.
Всеобъемлющій.
Всесожженіе.
Все-таки.
Всецѣло.
Всечасно.
Вскачь.
Вскипятить.
Всклокоченный.
Вскользь.
Вскорѣ.
Вскочить.
Всласть.
Вслухъ.
Вслѣдствіе.
Вслѣдъ.
Всмятку.
Всплошную.
Встарь.
Встрепенуться.
Встрѣтить, встрѣча.
Вступить, вступлю, вступятъ.
Всуе.
Всюду.
Втайнѣ.
Втихомолку.
Второй, р. п. второго.
Второпяхъ.
Втридорога.
Втрое. Втроемъ. Втройнѣ.
Втуне.
Втупикъ.
Вчернѣ.
Вчетверомъ.
Вчужѣ.
Въ бродъ.
Въ виду, въ видѣ.
Въ родѣ.
Въ продолженіе.
Въ теченіе.
Въѣздъ.
Вывѣска.
Выгадать.

сношеніяхъ. Всѣ торговопромышленныя учрежденія обязательно переписываются на особыхъ бланкахъ, равно и правительственныя учрежденія. Бумага такъ назыв. „траурная“ (съ черной каймой по краямъ листковъ) употребляется въ случаѣ смерти кого-либо изъ близкихъ родственниковъ и притомъ только для писемъ знакомымъ людямъ. Если приходится писать незнакомымъ людямъ, и къ тому же о дѣлѣ, то траурная бумага не можетъ быть допущена.

Что касается формата бумаги, то обыкновенно для писемъ знакомымъ употребляется бумага in octavo (т. е. въ восьмую долю листа). Меньшій форматъ неудобенъ, такъ какъ сразу получается впечатлѣніе очень маленькаго письма. Для писемъ дѣловыхъ, преимущественно коммерческихъ, употребляется бумага in quarto; для прошеній—большіе листы писчей бумаги (перекладываемые по продольной линіи, а затѣмъ по поперечной). Вообще надо стараться, чтобы листки бумаги не были смяты; складывать можно два раза, не больше; иначе получается впечатлѣніе небрежности со стороны автора письма. Между прочимъ, мы рекомендуемъ, пользоваться линованной бумагой (легкая линовка „водянымъ“ способомъ), такъ какъ письмо во всякомъ случаѣ должно быть безукоризненно съ внѣшней стороны. Можно брать и чистую бумагу (нелинованную), но тогда слѣдуетъ подложить подъ нее такъ называемый транспарантъ.

3143. **Чернила**. Въ наибольшемъ употребленіи повсюду встрѣчаются черныя чернила, какъ противоположныя по цвѣту бѣлой бумагѣ. Цвѣтныхъ чернилъ мы не рекомендуемъ, особенно яркихъ цвѣтовъ, красныхъ, зеленыхъ и т. п. Но въ нѣкоторыхъ случаяхъ удобно ими пользоваться; когда, напримѣръ, приходится наносить поправки въ рукописи, написанной черными чернилами. Поправки, такимъ образомъ, выдѣляются на общемъ фонѣ и становятся болѣе замѣтными.

Мы не рекомендуемъ пользоваться пескомъ, который когда-то былъ въ большомъ употребленіи, но теперь совершенно вышелъ изъ моды. Равнымъ образомъ, промокательной бумагой слѣдуетъ пользоваться въ извѣстномъ смыслѣ осторожно. Во-первыхъ, надо имѣть хорошую бумагу, не то письмо получитъ неопрятный видъ, а затѣмъ промокательную бумагу не слѣдуетъ прикладывать тотчасъ же къ письму; лучше подождать, пока чернила немного пересохнутъ.

3144. **Конверты и печать**. Конверты выбираются сообразно формату бумаги. Цвѣтъ безразличенъ, но предпочтительно слѣдуетъ остановиться на бѣлыхъ и сѣрыхъ конвертахъ. Бумага конвертовъ ни въ какомъ случаѣ не

должна просвѣчивать, но, вмѣстѣ съ тѣмъ, не должна быть слишкомъ толста, такъ какъ письмо можетъ превысить предѣльный вѣсъ, и увеличатся почтовые расходы.

Печати теперь не въ модѣ; вмѣсто нихъ употребляются и то, преимущественно, казенными и общественными учрежденіями, такъ называемыя „Siegelmarken“, круглые или квадратные кусочки бумажки, на которыхъ изображены названія соотвѣтствующихъ мѣстъ.

3145. **Опрятность и четкость** составляютъ непремѣнное требованіе, которое обязательно должно быть соблюдено въ письмѣ. Нарушеніе этого правила истолковывается, и совершенно справедливо, какъ неуваженіе къ адресату. Такъ называемыя „кляксы“ (чернильныя пятна) или многочисленныя поправки въ письмѣ рѣшительно недопустимы. Равнымъ образомъ, выскабливать пятна при помощи ножа или резины, тоже не совсѣмъ прилично. Далѣе, само собою разумѣется, что письмо должно быть написано четкимъ и разборчивымъ почеркомъ. Это правило вполнѣ понятно даже въ томъ случаѣ, если переписка ведется между интимными знакомыми, но о немъ въ особенности надо помнить, когда приходится писать лицу, занимающему извѣстное общественное положеніе. Легко можетъ случиться, что такое лицо, получивъ письмо, написанное неразборчивымъ почеркомъ, броситъ читать его.

Въ дѣловыхъ письмахъ необходимо на первой строчкѣ съ правой стороны проставить дату, т. е. мѣсто, число, мѣсяцъ и годъ, когда письмо написано, затѣмъ нужно отступить на двѣ строчки и начать съ обращенія; самое письмо слѣдуетъ начать ниже двумя строками. Напримѣръ:

С.-Петербургъ, 22 марта 1904 года.

Милостивый Государь!

и т. д.

Въ прошеніяхъ на имя должностныхъ лицъ примѣняются нѣсколько иныя правила. Напримѣръ:

Его Высокопревосходительству

Господину Министру Внутреннихъ Дѣлъ.

Дата означается внизу. На образцахъ, которые мы даемъ ниже, читатель увидитъ все это яснѣе.

3146. **Адресъ на конвертѣ** необходимо писать возможно яснѣе. Требуется обозначеніе фамиліи адресата (по возможности имени и отчества), улицы, № дома (или фамиліи домовладѣльца въ городахъ, гдѣ еще не введена правильная нумерація домовъ), № квартиры (не

Выгорать, выгорѣть.
Выжать, выжмутъ.
Выжить, выживутъ.
Выздоравливать, выздороветь.
Выздоровленіе.
Выигрышъ.
Выйти, выйдутъ.
Вымостить, вымощать.
Вымогать.
Вымыселъ, р. п. -сла.
Вырабатывать.
Выростать, вырасти, выросшій, вырастить, выращать.
Вырождаться.
Выселеніе.
Высидѣть.
Выскочка.
Выслѣживать.
Выспренній.
Высшій.
Вышеозначенный.
Выцвѣтшій.
Вычетъ.
Выѣздъ.
Вьюга.
Вьюкъ.
Вьюнъ.
Вьюшка.
Вѣдь.
Вѣдьма.
Вѣдѣніе.
Вѣеръ.
Вѣко.
Вѣкъ.
Вѣна.
Вѣнецъ, вѣнокъ, вѣнчикъ.
Вѣникъ.
Вѣценосецъ.
Вѣрить, вѣрятъ, вѣрующее письмо.
Вѣрноподданый.
Вѣсить, вѣшу вѣсятъ.
Вѣскій.
Вѣсть.
Вѣтвь.
Вѣтеръ.
Вѣтреность, вѣтреникъ.
Вѣтреный.
Вѣтряный.
Вѣха.
Вѣче.
Вѣчный.
Вѣшать.
Вѣщій.
Вѣять.
Вязать, вяжешь, вяжутъ.
Вящшій.
Вячеславъ .
Гаврінлъ.

Гаеръ.
Галиматья.
Галичскій.
Галлерея.
Галстукъ, галунъ.
Гамаши.
Гарцовать.
Гатчина (городъ).
Гауптвахта.
Гдѣ.
Геенна.
Геліотропъ.
Генералъ-маіоръ.
Геніальный.
Герань.
Геѳсиманскій.
Гжатскъ.
Гигіена.
Гильотина.
Гирлянда.
Гіацинтъ.
Гіена (звѣрь).
Глиняный.
Глухонѣмой.
Глушь.
Глѣбъ.
Глянецъ.
Глянцовитый.
Гнести (-есть), гнетутъ.
Гнетъ.
Гнить, гнію, гніютъ.
Гніеніе.
Гнѣвъ, гнѣвить, гнѣваться.
Гнѣдой.
Гнѣдко.
Гнѣздо; мн. гнѣзда.
Говѣть.
Голгоѳа.
Голень.
Головня.
Головешка.
Гололедица.
Гончій.
Горилла.
Горничная.
Горькій; ср. ст. горче.
Горній.
Горѣлка.
Горячечный.
Госпиталь.
Гостиница.
Гостиный, гостиная.
Готтентотъ.
Гравюра.
Грамматика.
Грамота, грамотей.
Граненый.
Гребень.
Греза.
Грести, гребутъ.
Греча, гречиха, гречневый.

всегда) и города, мѣстечка, села, деревни, желѣзнодорожной станціи и пр. Если адресатъ живетъ въ большомъ городѣ, то указанія губерніи не требуется, во всѣхъ остальныхъ случаяхъ надо помѣтить губернію и даже уѣздъ, или желѣзную дорогу. При отправкѣ писемъ заграницу адреса пишутся на иностранныхъ языкахъ, но названіе города и страны, въ которой онъ находится, слѣдуетъ обозначать и на русскомъ языкѣ. Напримѣръ: Лондонъ—Англія, Лейпцигъ—Германія и т. д.

3147. **Обращеніе**. Каждое письмо состоитъ изъ трехъ частей: изъ обращенія, изложенія и заключенія. Обращеніе начинается титуломъ, если письмо адресовано лицу титулованному или просто именемъ и отчествомъ, иногда съ прибавленіемъ словъ: „Милостивый Государь“ или прилагательныхъ: многоуважаемый, и т. д. Послѣ обращенія ставится восклицательный знакъ или запятая, смотря по содержанію письма.

Въ длинныхъ письмахъ нерѣдко повторяется обращеніе нѣсколько разъ. Пишущій письмо при этомъ какъ бы вспоминаетъ, что говоритъ съ адресатомъ; письмо въ извѣстномъ смыслѣ становится болѣе живымъ, и, такимъ образомъ, пишущій не впадаетъ въ сухость изложенія. Повторенія обращенія очень полезно въ такъ называемыхъ „просительныхъ“ письмахъ.

> Одно время существовалъ обычай писать въ третьемъ лицѣ; теперь онъ вышелъ изъ моды. Въ третьемъ лицѣ выражаются лишь въ коротенькихъ запискахъ, пригласительныхъ и пр.

3148. **Изложеніе** не поддается точному опредѣленію. Жизнь человѣческая такъ разнообразна, что врядъ-ли представляется возможнымъ намѣтить отдѣльные типы корреспонденціи и дать общія правила составленія писемъ того или другого характера. Надо во всякомъ случаѣ помнить, кому адресуется письмо, и въ чемъ собственно дѣло; если адресатъ незнакомъ пишущему, рекомендуется вѣжливая сдержанность; если, наоборотъ, характеръ и наклонности адресата болѣе или менѣе извѣстны, надо имѣть ихъ въ виду и сообразовать съ ними какъ содержаніе письма, такъ и въ особенности тонъ его. Наиболѣе важное значеніе имѣетъ послѣдовательность изложенія. Отдѣльные факты, сообщаемые въ письмѣ, слѣдуетъ по возможности располагать въ порядкѣ, такъ, чтобы между ними не прекращалась извѣстная связь. Слѣдуетъ далѣе избѣгать повтореній, излишнихъ нагроможденій фактовъ; письмо не должно оставлять по себѣ впечатлѣнія чего-то хаотическаго. Вѣжливость требуетъ также, чтобы то, что касается адресата, было изложено въ началѣ письма; все, что относится къ лицу пишущему, помѣщается въ концѣ. Просительный пунктъ долженъ быть указанъ по возможности вначалѣ. Многіе, особенно въ письмахъ, въ которыхъ просятъ адресата ссудить ихъ деньгами, начинаютъ съ того, что удаляются въ какія-то дебри и лишь въ концѣ, какъ бы, между прочимъ, упоминаютъ о „бездѣлицѣ“. Адресатъ прекрасно пойметъ истинную цѣль письма, и, чтобы не попасть въ смѣшное положеніе, лучше сразу объяснить, въ чемъ дѣло.

3149. **Постскриптумъ** (P.-S. Postscriptum) обыкновенно помѣщается въ концѣ письма послѣ подписи. Назначеніе постскриптума—напомнить адресату кое о чемъ, обратить его вниманіе на факты, о которыхъ авторъ письма почему-либо забылъ упомянуть. Постскриптумы въ большомъ употребленіи преимущественно въ женскихъ письмахъ. Не даромъ говорятъ, что женщина безъ постскриптума не можетъ обойтись. Вообще же постскриптумы не допускаются въ письмахъ, адресуемыхъ человѣку, который вправѣ ожидать извѣстнаго вниманія къ себѣ со стороны пишущаго. Можетъ иногда случиться, что письмо уже написано, и вдругъ приходитъ какое-либо важное извѣстіе. Переписывать все письмо слишкомъ долго, и тогда, конечно, можно сообщить въ постскриптумѣ, что случилось такое-то важное обстоятельство.

3150. **Форма обращенія и подписи**. Форма обращенія въ письмахъ къ Государю Императору опредѣляется закономъ. На конвертахъ пишутъ: „Его Императорскому Величеству Государю Императору“. Въ обращеніи: „Августѣйшій Монархъ!“ или „Ваше Императорское Величество“. Великіе Князья и Великія Княгини и Княжны титулуются Императорскими Высочествами. Князья, Княгини и Княжны Царской крови титулуются Высочествами.

Свѣтлѣйшіе князья титулуются Свѣтлостью. Въ обращеніи: „Ваша Свѣтлость, князь А. А.“. Подпись: „Вашей Свѣтлости покорный слуга“.

Князья и графы титулуются Сіятельствомъ. Въ обращеніи: „Ваше Сіятельство, графъ А. А.“. Подпись: „Вашего Сіятельства покорный слуга“.

Въ обращеніи къ особамъ духовнаго званія прибавляется титулъ согласно ихъ сану. Напримѣръ, въ письмахъ къ митрополитамъ и архіепископамъ: „Высокопреосвященнѣйшій Владыка!“ или „Ваше Высокопреосвященство!“ или „Милостивѣйшій Архипастырь!“ Въ письмахъ къ епископамъ: „Ваше Преосвященство!“ или „Преосвященнѣйшій Владыка!“. Въ письмахъ къ архимандритамъ: „Выше Высокопреподобіе!“

Въ письмахъ къ сановникамъ слѣдуетъ обозначать титулъ, которымъ они пользуются по закону. Особы

Грипъ (болѣзнь).
Громоздить, громоздкій, громадный.
Грубіянъ.
Группа.
Грызть, грызутъ.
Грѣхъ.
Грѣшный.
Гряда.
Гувернантка.
Гувернеръ.
Гумми.
Гурьба.
Гусеница.
Густой, гуще.
Гуськомъ.
Гуттаперча.
Давеча.
Давнымъ-давно.
Далече, далѣе, далѣ, дальній.
Дальновидный, дальнозоркій.
Дармоѣдъ.
Датчанинъ, датскій.
Двадцать.
Движимый.
Дворняжка.
Двухмѣстный.
Двуцвѣтный.
Двухсотый, двухтысячный.
Двухъэтажный.
Двѣнадцать.
Двѣсти, двухсотъ, двумстамъ
Деверь, деверья, -рьевъ.
Девяносто, девятьсотъ.
Девятнадцать.
Деготь, дегтярный.
Дезертиръ.
Дезинфекція.
Декабрьскій.
Денница.
Деньщикъ.
День-деньской.
Деньги.
Деревенщина.
Деревяжка.
Деревянный.
Деревянѣть.
Дерзкій.
Десантъ.
Десертъ.
Дескать.
Десна, мн. ч. десны.
Десная, десница.
Десть.
Десять. Десятеричный.
Дешевый.
Джентльменъ.
Дивертисментъ.
Дилемма.
Дилетантъ.

Диссидентъ.
Диссонансъ.
Дистиллировать, дистилляція.
Диференціальный.
Дифирамбъ.
Діэта.
Днѣпръ, Днѣстръ.
Доблестный.
Добродѣтель.
Добѣла.
Догорать.
Дойти, дойдутъ.
Доколѣ.
Доконать.
Докрасна.
Докуда.
Долѣе, долѣ.
Домишко, домашній.
Доносчикъ.
Донынѣ.
Дорастать, дорасти.
Дороѳей.
Доселѣ.
Досконально.
Дословно.
Доспѣхъ.
Досугъ, досужій.
Досуха.
Досыта.
До тла.
Дотого (союзъ).
Дотолѣ.
Дочиста.
Дочка, дочернинъ, дочерній.
Дощаникъ.
Дощатый, дощечка.
Дребедень.
Дребезги, р. п. -овъ.
Дребезжать.
Древній.
Дремать, дремлю, дремлютъ.
Дрессировать.
Дрожь.
Дрожди, род. дрождей.
Дрожки.
Дружный, дружно.
Дужка.
Дуралей, р. п. -лея.
Душенька.
Душонка.
Душеприказчикъ.
Душь, р. п. души.
Дуэль.
Дьяволъ и діаволъ.
Дьяконъ и діаконъ.
Дьякъ, дьячокъ.
Дѣва, дѣвка, дѣвица, дѣвчонка.
Дѣвичникъ.
Дѣдъ.

первыхъ двухъ классовъ [1]) титулуются высокопревосходительствомъ, чины третьяго и четвертаго классовъ—превосходительствомъ, чины пятаго класса—высокородіемъ, чины шестого, седьмого и восьмого классовъ—высокоблагородіемъ, остальные—благородіемъ.

Нѣкоторыя должностныя лица пользуются титуломъ превосходительства, независимо отъ того, въ какомъ чинѣ состоятъ. Таковы, напримѣръ, лица, занимающія самостоятельные посты, управляющіе отдѣльными вѣдомствами: ректоры университетовъ, начальники среднихъ учебныхъ заведеній, управляющіе акцизными вѣдомствами въ губерніяхъ, прокуроры и представители судовъ и пр.

Формы обращенія и подписи въ перепискѣ съ частными лицами чрезвычайно разнообразны. Обыкновенно принято писать: „Милостивый Государь“ и затѣмъ обозначать имя и отчество. Точно также пишутъ люди болѣе или менѣе знакомые между собою: „Многоуважаемый Иванъ Васильевичъ“, „Любезнѣйшій, добрѣйшій, почтеннѣйшій, милѣйшій, дорогой Иванъ Васильевичъ!“ и пр. Формы подписи вполнѣ зависятъ отъ характера взаимныхъ отношеній между авторомъ письма и адресатомъ. Люди, связанные лишь дѣловыми интересами, подписываются: „Съ почтеніемъ И. Васильевъ“, или „съ уваженіемъ“ и пр. Въ перепискѣ между лицами, хорошо другъ друга знающими, наиболѣе употребительно выраженіе „Вашъ“.

Въ письмахъ къ дамамъ, конечно, надо быть нѣсколько болѣе осмотрительнымъ въ выборѣ подходящихъ выраженій, иначе изъ-за простой небрежности могутъ возникнуть крупныя недоразумѣнія.

Мы всячески рекомендуемъ читателямъ избѣгнуть употребленія титуловъ въ адресахъ на конвертахъ. Этотъ обычай у насъ очень распространенъ. Пишутъ лицамъ, не занимающихъ никакихъ должностей ни на государственной, ни на общественной службѣ, и титулуютъ ихъ Высокородіемъ или Высокоблагородіемъ (сокращено: ЕВ. или ЕВБ.), тогда какъ гораздо проще писать „Господину такому-то“.

3151. **Важнѣйшія правила ороографіи**, конечно, не могутъ быть здѣсь изложены съ достаточной полнотой. Мы намѣрены дать лишь тѣ указанія, которыя касаются случаевъ, могущихъ возбуждать наибольшія сомнѣнія.

Имена существительныя. Съ большой буквы пишутся:

[1]) См. Табель о гражданскихъ и военныхъ чинахъ въ отдѣлѣ «Наши Законы».

1) Первое слово послѣ точки, иногда и послѣ двоеточія. Въ послѣднемъ случаѣ употребленіе большой буквы необязательно.

2) Слово, начинающее новый стихъ, хотя бы передъ нимъ не было никакихъ знаковъ препинанія.

3) Имена, относящіяся къ Божеству и къ предметамъ религіознаго культа: Богъ, Господь, Творецъ, Создатель, Святой Духъ, Пресвятая Дѣва Марія, Провидѣніе, Небо и пр.

4) Имена, обозначающія представителей Царствующаго Дома: Государь Императоръ, Государыня Императрица, Наслѣдникъ Цесаревичъ, Великій Князь, Его Императорское Величество.

5) Имена собственныя личныя.

6) Названія государственныхъ и общественныхъ учрежденій, но лишь въ томъ случаѣ, если документъ направляется именно въ эти учрежденія (хотя и не составитъ ошибки употребленіе большой буквы).

7) Названія праздниковъ, преимущественно двунадесятыхъ: Рождество Христово, Пасха, Св. Троица и т. д.

8) Заглавія.

Имена прилагательныя имѣютъ въ родительномъ падежѣ единственнаго числа окончанія *аго* и *ого*. *Ого* слѣдуетъ писать въ томъ случаѣ, если прилагательное въ именительномъ падежѣ оканчивается на *ой* и имѣетъ ударенie на послѣднемъ слогѣ; напримѣръ: молодой—молодого, большой—большого и пр.

Во множественномъ числѣ окончанія *ые* и *іе* слѣдуетъ писать тогда, когда прилагательныя относятся къ именамъ существительнымъ мужескаго рода, напримѣръ: молодые люди; окончанія *ыя* и *ія*—когда прилагательныя относятся къ именамъ существительнымъ женскаго или средняго рода, напримѣръ: молодыя женщины, маленькія дѣти.

Предлоги: *раз,воз*, *из*, *низ*, сливаясь со словами, начинающимися буквами *к*, *п*, *т*, *ф*, *х*, *ц*, *ч*, *ш*, *щ*,—пишутся *рас,вос*, *ис*, *нис*, но удерживаютъ свое *з*, если послѣ него слѣдуетъ буква *с*. Пишутъ напримѣръ: восхитительный и возстановлять, испустить и изсушить, располагать и разсчитывать.

Неясные звуки опредѣляются цѣлымъ рядомъ правилъ. Иногда трудно различить, какой звукъ слышится въ концѣ словъ послѣ шипящихъ: *ж*, *ч*, *ш*, *щ*—*ъ* или *ь*.

ъ пишутъ въ окончаніяхъ именъ существительныхъ и прилагательныхъ мужескаго рода въ именительномъ па-

Дѣвать, дѣть, дѣнутъ.
Дѣлить, дѣлежъ.
Дѣлать.
Дѣти.
Дѣтеныш.
Дѣтина.
Дышать, дышишь, дышатъ.
Дюшесъ.
Дядька, дяденька.
Дятелъ.

Евграфъ.
Еврей.
Европа, европеецъ.
Евхаристія.
Егерь, множ. егеря, егерскій.
Егоза.
Ежевый.
Ежиться.
Ежъ.
Екатерининскій (Екатерина).
Екклезіастъ.
Екнуть, (сердце-екнуло).
Еле.
Елей.
Елисѣй, Елисейскія поля.
Ель, елка.
Енотъ.
Епанча.
Епархія, епархіальный.
Епископъ.
Епитимія и епитимья.
Ералашъ.
Еремѣй.
Ересь.
Ероѳей.
Есаулъ.
Естественникъ.
Ефесъ.
Ефрейторъ.

Жареный, жаровня.
Жданый, желанный.
Железа; мн. ч. железы.
Желѣзо.
Желобъ.
Желчный.
Жемчужинка.
Женитьба.
Женщина.
Жерновъ.
Жесткій.
Жестянный (мастеръ).
Жестяной (изъ жести).
Жженіе, жженый, жжонка.
Живьемъ.
Жидкій.
Жираффъ.
Житейскій.
Житомиръ.
Жужжать.

Забіяка.
Заблагоразсудить.
Заболѣвать.
Забытье.
Завалинка.
Зависѣть, завишу, зависишь, зависятъ.
Завтра, завтрашній.
Завтракъ.
Завѣдывать, завѣдываютъ и завѣдуютъ; завѣдывающій и завѣдующій.
Завѣтъ, завѣщать.
Завядшій.
За границей, за границу.
Заграничный.
Задолго.
Задхлый и затхлый.
Заемъ, займа.
Заживо.
Зазрѣніе.
Зайти, зайдутъ.
Закадычный.
Закоренѣлый.
Закорузлый.
Закоснѣлый.
Закоулокъ.
Закулисный.
Залежь, р. п. -жи.
Залихватскій.
Залпъ.
Замораживать.
Замужемъ, замужъ, замужния.
Замужество.
Замшевый.
Замѣсить, замѣшать, замѣшанный.
Занавѣсъ, м. р., и занавѣсь, ж. р.
Заново.
Заносчивый.
Заодно.
Запечатлѣнъ.
Заплаченъ.
Заплѣснѣть, заплѣснѣлый, заплѣсневѣлый.
Заповѣдь, р. п. -ди.
Заподлицо.
Заподозрить; заподозрѣнъ.
Запонка.
Запретить.
Запретъ.
Запросто.
Запрячь, прош. вр. запрягъ.
Запѣвала, р. п. -лы.
Зарабатывать.
За разъ.
Заранѣе.
Зарасти, зарастать, зарастить.

дежѣ единственнаго числа, напримѣръ: ножъ, ключъ, хорошъ; также пишутъ черезъ *ъ* мѣстоименія: *нашъ* и *вашъ*. Далѣе, *ъ* пишется въ родительномъ падежѣ существительныхъ женскаго и средняго рода во множественномъ числѣ, напримѣръ: крышъ, тысячъ, плечъ.

ъ послѣ *ж*, *ч*, *ш*, *щ* пишется въ именахъ существительныхъ женскаго рода въ именительномъ падежѣ единственнаго числа, напримѣръ: рожь, вещь. Далѣе, пишутъ *ь* въ глаголахъ въ неопредѣленномъ наклоненіи на *чь* и *чься*, напримѣръ: стричься, толочь; во второмъ лицѣ единственнаго числа настоящаго или будущаго времени изъявительнаго наклоненія всѣхъ глаголовъ, напримѣръ: пишешь, идешь, ѣдешь, скажешь; во второмъ лицѣ единственнаго числа повелительнаго наклоненія: рѣжь, плачь.

Въ серединѣ словъ *ъ* и *ь* пишутся передъ гласными *я*, *ю*, *е*, *ь*, напримѣръ: объемъ, подъѣздъ, объясненіе для того, чтобы согласная не сливалась съ слѣдующей за ней гласной.

Буква *і* пишется только передъ гласными и въ словѣ *міръ*, въ значеніе вселенная. Въ церковнославянскомъ языкѣ буквой *і* обозначалось число 10, а буквой *и* число 8; отсюда буква *і* называется десятеричной, а буква *и* восьмеричной. Слово *міръ* обозначаетъ тишину, спокойствіе.

Буквы *о* и *а* слышатся иногда очень неясно. Въ такихъ случаяхъ надлежитъ подыскать такой падежъ, въ которомъ не можетъ быть сомнѣній относительно того или другого звука, или же найти соотвѣтствующее коренное или производное слово. Напримѣръ: въ словѣ „мореходный“ неясно слышится звукъ *о* послѣ *м*; беремъ слово коренное—„море“ и заключаемъ, что послѣ *м* надо писать *о*.

Правила переноса. Переносить въ новую строку части одного и того же слова можно только, раздѣливъ его на слоги. Въ русскомъ языкѣ правила переноса довольно сложны, гораздо сложнѣе, нежели въ другихъ языкахъ, напримѣръ, французскомъ, который допускаетъ всевозможные случаи переноса. Такъ собственно должно было бы быть у насъ; правила переноса составляютъ пережитокъ старины и крайне неудобны; тѣмъ не менѣе, соблюдать ихъ необходимо.

При раздѣленіи слова на слоги надо руководствоваться слѣдующими соображеніями:

1) Согласная, стоящая между двумя гласными, относится къ слѣдующему слогу, напримѣръ: сло-во, дѣ-ти.

2) Если между гласными стоятъ двѣ одинаковыя согласныя, то вторая переносится въ другую строку, напримѣръ: иностран-ный, искус-ство, мас-са.

3) Если между двумя согласными стоитъ *ъ*, то онъ не переносится, напримѣръ: день-ги, тюрь-ма, сель-ди, толь-ко.

4) Сочетанія буквъ: *бл*, *вл*, *жд*, *мл*, *пл*, *фл* никогда не раздѣляются, напримѣръ: тер-плю, ку-пля, стре-млюсь.

5) Слогъ *ство* никогда не можетъ быть раздѣленъ; нельзя, напримѣръ, переносить такимъ образомъ ст-во.

6) Двѣ рядомъ стоящія гласныя можно раздѣлить: обо-юдный.

7) Нельзя переносить одну букву въ новую строку, равно какъ и нельзя оставлять одну букву на старой строкѣ.

Знаки препинанія: точка, точка съ запятой, двоеточіе, запятая, знаки восклицательный и вопросительный, многоточіе, скобки, ковычки.

Точкой отдѣляютъ одно предложеніе отъ другого, если хотятъ ихъ разграничить. Если же между предложеніями сохраняется извѣстная связь, то лучше ставить точку съ запятой. Въ послѣднее время развелись у насъ писатели, которые ставятъ невообразимое множество точекъ, отдѣляя ими чуть ли не слова другъ отъ друга. Подобная „отрывистая“ манера писать требуетъ во всякомъ случаѣ большого умѣнья, иначе впечатлѣніе получается смѣхотворное.

Двоеточіемъ отдѣляютъ предложеніе, обозначающее причину, слѣдствіе или объясненіе предыдущаго предложенія, если при томъ пропущенъ соотвѣтствующій союзъ. Далѣе, двоеточіе ставится передъ вводными чужими словами.

Запятыми отдѣляются предложенія, начинающіяся союзами, *а*, *но*, *да*, или союзомъ *и*, если онъ соединяетъ два предложенія съ разными подлежащими. Всѣ придаточныя предложенія отдѣляются отъ главныхъ тоже запятыми.

Въ запятыхъ ставятся вводныя слова: конечно, вѣроятно, несомнѣнно, главнымъ образомъ, словомъ, къ сожалѣнію, очевидно, такъ сказать, напримѣръ, пожалуй, повидимому, по моему мнѣнію и пр.

Вопросительный знакъ ставится въ концѣ предложенія, обозначающаго вопросъ.

Восклицательный знакъ ставится послѣ обращенія и воззванія или послѣ цѣлыхъ предложеній, выражающихъ изумленіе, ужасъ или имѣющихъ въ виду вызвать сильное впечатлѣніе.

Многоточіе ставится въ тѣхъ случаяхъ, когда мысль не договорена, или вслѣдъ за высказанной мыслью помѣщается совершенно неожиданная.

Скобки помѣщаются для поясненія, такъ сказать. Безъ нихъ смыслъ во всякомъ случаѣ не долженъ теряться.

Въ ковычкахъ ставятся заглавія книгъ, имена и названія, иногда также выраженія, которымъ придается ироническій смыслъ; чужія слова и пр.

Зарящать.
Заросль.
Заржавѣть, заржавѣлый.
Зарождаться.
Засвѣтло.
Заслуженный.
Застрѣленъ.
Застрѣха.
Застрянуть, застрять, застрѣвать.
Застѣнокъ.
Застѣнчивый.
Затмевать.
Затменіе.
Затѣвать, затѣять, затѣютъ.
Затѣмъ, за тѣмъ.
Затѣя, затѣйникъ
Заурядъ.
Заусеница.
Заутреня, къ заутренѣ.
Зачастую.
Зачѣмъ, за чѣмъ.
Заяцъ, заячій, заячья,— чье.
Званый.
Звено.
Звенѣть, звеню, звенятъ.
Звѣзда, мн. звѣзды.
Звѣрекъ.
Звѣрскій, звѣрь.
Здороваться.
Здравствовать, здравствуй.
Здѣсь.
Зеленной, зеленная лавка.
Зеленщикъ.
Зеленый.
Землетрясеніе.
Земляной.
Земляника.
Зеркало.
Зерно, зернышко.
Зіяющій.
Злодѣй.
Змѣй, змій, змѣя.
Знаменіе.
Знаменосецъ, р. п. -сца.
Знахарь, знахарка.
Значитъ, значащій.
Зодчій.
Зрѣлище.
Зрѣлый, зрѣть.
Зѣвать, зѣвота, зѣвъ.
Зѣло.

Идиллія.
Идти и итти.
Иждивеніе.
Известь, известка.
Извнѣ.
Извозчикъ.
Извѣстіе, извѣстный.
Изгородь, р. п. -ди.
Издавна.

Издалека, издали.
Издревле.
Издѣваться.
Изжарить.
Изжога.
Иззябнуть.
Излишній, излишне.
Изможденный.
Изморозь.
Изнанка.
Изнутри.
Изощрять.
Изразецъ, р. п. -зца.
Израненный.
Изрекать, изречь, изреченіе.
Изрѣдка.
Изслѣдовать.
Изстари.
Изступленный.
Изсякнуть.
Изъ-за.
Изъ-подъ.
Изъявленіе.
Изъянъ.
Изыскать, изысканіе.
Изюминка.
Изящный.
Иллюзія.
Иллюминація, иллюминовать.
Иллюстрація.
Ильинична.
Именины, именинникъ.
Именной.
Имперіалъ.
Импресаріо.
Импровизація.
Имѣніе.
Индивидъ и индивидуумъ.
Индивѣтъ (отъ иней).
Индиферентизмъ.
Индѣецъ, индѣйскій.
Индѣйка.
Индѣянка.
Иней, р. п. инея.
Интеллигенція.
Интервью.
Интересъ.
Интриганъ.
Инполитъ.
Исакій, Исаакъ, Исакіевскій.
Искалѣчить.
Искони.
Искренній, искренен, искренно.
Искусный.
Искусство, искусственный.
Испестрить, испещрить.
Исповѣдь, исповѣдывать, исповѣдать.
Исподволь.

Образцы писемъ и общія указанія для составленія писемъ.

3152. **Прошенія, дѣловыя бумаги.** Общее правило, которое необходимо помнить всякому при составленіи прошенія, заключается въ слѣдующемъ: писать я с н о, чтобы не было никакихъ недоразумѣній. Далѣе надо избѣгать многословія, которое утомляетъ должностныхъ лицъ, не располагающихъ большимъ запасомъ свободнаго времени. Наконецъ, прошеніе должно быть написано чисто, безъ помарокъ. Образцы прошеній, представляемыхъ въ судебныя установленія, даны въ отдѣлѣ „Наши Законы". Здѣсь мы укажемъ лишь образцы прошеній, подаваемыхъ высшимъ должностнымъ лицамъ и пр.

Образецъ прошенія военному министру объ увольненіи отъ службы сына.

Его Высокопревосходительству
Господину Военному Министру
С.-Петербургскаго мѣщанина
Петра Сергѣевича Столыпина.

ПРОШЕНІЕ.

Сынъ мой, Иванъ Петровичъ Столыпинъ, въ прошломъ 1902 году призывался къ отбыванію воинской повинности, причемъ по освидѣтельствованіи признанъ былъ негоднымъ къ немедленному отправленію службы и получилъ отсрочку на годъ. Въ настоящемъ году, несмотря на несоотвѣтствіе объема груди его установленному по закону размѣру, онъ признанъ годнымъ къ службѣ и зачисленъ въ . . . полкъ, расположенный въ городѣ Псковѣ.

Ваше Высокопревосходительство! Я очень старъ, мнѣ ужъ больше семидесяти лѣтъ, и на рукахъ у меня дочь двадцати лѣтъ. Взятый теперь на службу сынъ составлялъ мою единственную опору въ жизни, такъ какъ о другомъ старшемъ моемъ сынѣ я вотъ уже десять лѣтъ не имѣю рѣшительно никакихъ свѣдѣній. Такимъ образомъ, я теперь остался безъ всякихъ средствъ къ существованію, а потому пріемлю смѣлость всепокорнѣйше просить Ваше Высокопревосходительство внять просьбѣ старика и сдѣлать соотвѣтствующее распоряженіе объ увольненіи сына моего Ивана Петровича Столыпина отъ военной службы.

Апрѣля 2-го дня 1903 года Петръ Сергѣевичъ Столыпинъ.

Жительство имѣю въ г. С.-Петербургѣ по улицѣ Жуковскаго, въ домѣ № 17.

Образецъ прошенія объ опредѣленіи на службу.

Его Превосходительству Господину управляющему
акцизными сборами . . . губерніи.

Званіе, имя, отчество, фамилія.

ПРОШЕНІЕ.

Имѣю честь покорнѣйше просить Ваше Превосходительство опредѣлить меня на должность
такого-то или при такомъ-то
казенн склад или лавк , находящ
въ районѣ казенной продажѣ питей ввѣренной Вамъ губерніи.

При семъ прилагаю документы: (поименовать), а также залогъ въ размѣрѣ руб.

Годъ, мѣсяцъ, число.

Подпись просителя.

Адресъ просителя.

Прошеніе о выдачѣ вида на жительство.

Его Превосходительству Господину
С.-Петербургскому Градоначальнику (или такому-то полицеймейстеру).

Такого-то или такой-то (званіе, имя, отчество и фамилія).

ПРОШЕНІЕ.

Прилагая при семъ свидѣтельство, выданное мнѣ изъ (такого-то) института или училища, 31-го октября 1890 года за № 8951, и копію съ онаго свидѣтельства, имѣю честь покорнѣйше просить Ваше Превосходительство о выдачѣ мнѣ вида на свободное проживательство во всѣхъ городахъ и селеніяхъ Россійской Имперіи.

(Подпись: званіе, имя, отчество и фамилія).

Годъ, мѣсяцъ, число.

Жительство имѣю:
(Тамъ-то).

или

Такому-то.
Такого-то или такой-то.

ПРОШЕНІЕ.

Прилагая при семъ метрическое свидѣтельство, выданное изъ (такой-то) церкви города (такого-то) отъ (такого-то) числа, мѣсяца, года за № 356, копію съ онаго, и служебный аттестатъ (или: видъ на жительство, или паспортъ) отца моего (такого-то), имѣю честь покорнѣйше

Исподлобья.
Исподтишка.
Испоконъ, испоконъ вѣка.
Исполать.
Испытать, испытывать.
Истина, истинный.
Истощать.
Исцѣленіе.
Исчезать.
Исчислить.
Исчадіе.
Италіанскій (итальянскій).
Итого, итогъ.

Іегова.
Іезуитъ.
Іерархія.
Іерей.
Іереміада.
Іероглифъ.
Іерусалимъ.
Іисусъ. (Исусъ пишутъ раскольники).
Іоаннъ.
Іодоформъ.
Іонический.
Іорданъ.
Іосифъ.
Іота.
Іудей.
Іюнь, іюньскій.
Іюль, іюльскій.

Кабатчикъ.
Кавычка.
Кадило.
Казакъ.
Казенный.
Какой-нибудь. Какъ-нибудь.
Какъ разъ.—Какъ-то.
Каламянка.
Калоша.
Калѣка.
Камедь.
Каменщикъ.
Камергеръ, камердинеръ.
Камеръ-лакей.
Камеръюнкеръ, камеръюнгфера.
Камешекъ.
Камилавка.
Кампанія (походъ).
Камфара, камфарный.
Канделябръ.
Капище.
Карнизъ.
Капелла.
Капелланъ.
Капиллярность.
Капюшонъ.
Каракатица.
Карапузъ.

Карикатура.
Картечь, р. п. -чи.
Картофель, р. п. -феля.
Картузъ.
Кароагенъ.
Касса, кассиръ.
Кастрюля.
Катаръ.
Катаральный.
Кафтанъ.
Кацавейка.
Каяться, каются.
Кегля.
Кедръ.
Келаръ.
Келья.
Кефиръ.
Кипятить, кипятокъ, р. п. -тка.
Китаецъ, китаянка.—
Классъ, классный; классическій.
Клевретъ.
Клеенка.
Клеить, клеишь, клеятъ; клей, клейстеръ.
Клеймо.
Клещи.
Клиросъ.
Кліентъ.
Клѣть, клѣтка.
Клюквенный.
Коверкать.
Коверъ.
Кое-какъ, кое-что, кой-кто, кой-гдѣ, кой-куда.
Кожаный.
Колачъ.
Коленкоръ.
Колея.
Коллегія, коллежскій.
Коллекція.
Колодецъ.
Колоссъ, колоссальный.
Колосъ (у растенія).
Колѣно.
Комендантъ.
Комиссаръ.
Комиссіонеръ.
Комиссія.
Комитетъ.
Комментарій, род. мн. комментаріевъ, комментаторъ.
Коммерція.
Коммутаторъ.
Комодъ.
Компаніонъ, или компаньонъ; ж. р. -іонка.
Компанія (общество).
Компасъ.
Компрессъ.

просить Ваше Превосходительство о выдачѣ мнѣ вида на свободное проживательство во всѣхъ городахъ Россійской Имперіи.

(Подпись).

Годъ, мѣсяцъ, число.

Жительство имѣю: (Тамъ-то).

3153. **Частная корреспонденція.** Въ письмахъ къ друзьямъ, къ хорошимъ знакомымъ и родственникамъ преобладаетъ искренній тонъ и сердечность. Общихъ правилъ, въ виду крайняго разнообразія содержанія писемъ, мы не можемъ здѣсь преподать. Однако, нѣкоторая группировка писемъ по содержанію допускаетъ возможность сдѣлать кое-какія указанія болѣе или менѣе общаго характера.

3154. **Извѣщенія о рожденіи дѣтей, о помолвкѣ, о бракосочетаніи.** Если о такихъ событіяхъ доводятъ до свѣдѣнія близкихъ знакомыхъ, то необходимо упомянуть о подробностяхъ, которыми они сопровождались. Обыкновенно предполагается, что друзья наши интересуются интимными сторонами нашей жизни и, пожалуй, могутъ обидѣться, если мы почему-либо оставимъ ихъ въ неизвѣстности относительно того или другого факта.

Напечатанныя извѣщенія о помолвкѣ имѣютъ форму согнутаго листа бумаги, причемъ на одной сторонѣ обозначаются имена родителей невѣсты, на другой—родителей жениха. То же слѣдуетъ сказать и относительно извѣщеній о бракосочетаніи.

3155. **Извѣщенія о смерти** въ газетахъ должны быть по возможности кратки. Надо указать время панихидъ и погребенія. Если приходится извѣщать знакомыхъ о смерти близкаго имъ человѣка, то надо это сдѣлать по возможности осторожно, стараясь не испугать ихъ. Лучше всего въ такихъ случаяхъ воспользоваться устной передачей третьяго лица.

Увѣдомленіе о смерти тетки.

Милостивый Государь

Александръ Григорьевичъ,

Сообщаю Вамъ о кончинѣ моей любезной тетушки, которой Вы оказывали всегда свое расположеніе и которую сердечно уважали. Я льщу себя надеждой, что Вы не откажете принять дружеское участіе въ ея погребеніи и удостоите насъ своимъ посѣщеніемъ въ день выноса, имѣющаго быть (тогда-то), чѣмъ несказано обяжете и утѣшите

глубоко Васъ почитающаго

(Подпись).

Увѣдомленіе о смерти сестры.

Милая тетушка!

Долгомъ считаю извѣстить Васъ о кончинѣ моей сестры послѣ пятинедѣльной тяжкой болѣзни.

Надѣюсь, что Вы раздѣлите съ нами печальныя минуты сердечной скорби и семейной тоски.

Преданный Вамъ племянникъ

(Подпись).

3156. **Поздравительныя письма** надо посылать прежде всего во время, такъ чтобы они пришлись въ пору. Въ случаѣ замедленія, необходимо извиниться въ самомъ началѣ письма и объяснить причину опозданія.

Знакомымъ обыкновенно посылаются визитныя карточки, причемъ поздравленіе должно быть выражено въ возможно краткой формѣ. Наоборотъ, близкимъ людямъ, родственникамъ, друзьямъ, а равно и высокопоставленнымъ лицамъ посылаются письма, причемъ пожеланія должны быть выражены въ формѣ, соотвѣтствующей положенію и возрасту адресата.

При поздравленіи съ рожденіемъ ребенка надо справиться о состояніи здоровья матери и ребенка и выразить надежду, что мать скоро поправится. Въ заключеніе слѣдуетъ пожелать ребенку счастливой жизни въ будущемъ.

Если темой письма является поздравленіе съ помолвкой или съ бракосочетаніемъ, надо выразить свою радость по поводу выбора, сдѣланнаго невѣстой (или женихомъ, родителями невѣсты или жениха); можно еще указать на хорошія качества жениха или невѣсты и пожелать счастливой жизни молодой четѣ. Рекомендуется иногда и намекъ на важность шага и пр.

При поздравленіи съ днемъ рожденія, съ именинами, съ Новымъ годомъ, съ праздниками и пр. ограничиваются пожеланіями всѣхъ благъ и веселаго времяпровожденія. Можно приводить воспоминанія о проведенныхъ вмѣстѣ предшествующихъ праздникахъ и пр.

Предлагаемъ вниманію читателей нижеслѣдующіе образцы:

Поздравленіе съ рожденіемъ сына.

Любезнѣйшій

Николай Ивановичъ!

Сердечно поздравляю Васъ и супругу Вашу съ семейною радостью и отъ души радуюсь этому событію. Дай Богъ Вашему малюткѣ счастія и здоровья, чтобы онъ выросъ на радость своимъ родителямъ. Передайте сердечный мой привѣтъ Вашей супругѣ и пожеланіе скорѣйшаго выздоровленія.

Душевно преданный Вамъ

(Подпись).

Компромиссъ.
Компрометировать.
Конгрессъ.
Кондитеръ.
Конечно.
Конкуренція, конкурировать.
Конопатить.
Конопляный.
Контора.
Контрабанда, контрабандистъ.
Контрактъ.
Контрамарка.
Контролеръ.
Конура.
Конфеты.
Конфорка.
Концессія.
Кончикъ.
Копейка, копеечный.
Кораллъ, коралловый.
Корзина.
Коридоръ.
Корифей.
Коричневый.
Коровай.
Коромысло.
Коростель, р. п. -ля.
Корочунъ.
Корпѣть.
Корректоръ.
Корреспондентъ.
Коснуться.
Косынка.
Косьба.
Котомка.
Кофе, кофейня.
Кочанъ, р. п. -а, и кочень, -чня.
Кочерга.
Кочерыжка.
Кошачій.
Кощей.
Кравчій.
Крайній. *Нарѣч.* крайне.
Крейсеръ.
Крестный.
Кречетъ.
Кринка.
Кристаллъ.
Кровообращеніе.
Кровяной.
Кромѣ, кромѣшный.
Кропива.
Крупичатый.
Крыжовникъ.
Крѣпкій.
Крѣпость.
Крючокъ.
Крякнуть, крахтѣть.

Ксендзъ.
Кстати. (Съ какой стати?).
Кто, кѣмъ, кто-либо, кто-нибудь.
Кузнечикъ.
Куличъ.
Курьезный.
Купель.
Куролесить.
Курьеръ.
Кусочекъ.
Кутерьма.
Кухонный.
Кучеръ.
Кюммель.
Кяхта.

Лабазъ.
Лавировать.
Ладанъ.
Ладонь.
Ладья.
Лазать, лазаютъ.
Лазить, лажу, лазятъ, лазейка.
Лазуревый и лазоревый.
Лазутчикъ.
Лайка.
Лампасы.
Ландо (не склон.).
Лапша.
Ласточка.
Латинскій, латынь, по латыни.
Латунь.
Лахань или лохань.
Лацканъ.
Лаять, лаютъ.
Левіаѳанъ.
Левкой.
Легавый.
Легкій.
Ледащій или лядащій.
Ледяной, леденѣть.
Лежебока.
Лежмя.
Лезвіе.
Лекало.
Лекарь.
Лелѣять, лелѣешь, лелѣютъ.
Лепетать, лепечешь, лепечутъ.
Лепта.
Леса.
Летѣть, лечу, летятъ.
Лечить или лѣчить, лечебница.
Лечь, лягутъ.
Лещъ.
Лилейный.
Линейка.
Липнуть.

Поздравленіе съ бракомъ.

Многоуважаемый
Андрей Павловичъ!

Хотя мнѣ приходится принести Вамъ поздравленіе со вступленіемъ въ бракъ и позже, быть можетъ, другихъ, но оно должно быть причислено къ самымъ искреннимъ. О Вашемъ бракосочетаніи я узналъ только теперь. Зная Васъ и Ваши достоинства, я увѣренъ въ Вашей счастливой супружеской жизни. Не имѣя счастья лично знать Вашу супругу, я все-таки почитаю своею обязанностью поздравить ее съ удачнымъ выборомъ.

Преданный Вамъ (Подпись).

Поздравленіе съ днемъ рожденія.

Милостивый Государь
Михаилъ Степановичъ!

Крайне сожалѣю, что, по случайно сложившимся обстоятельствамъ, лишенъ удовольствія лично поздравить Васъ съ днемъ Вашего ангела (или рожденія). Отъ души желаю Вамъ и всему Вашему семейству встрѣтить и провести этотъ день радостно.

Искренно преданный Вамъ
(Подпись).

Поздравленіе съ праздникомъ.

Милостивый Государь
Александръ Павловичъ!

Поздравляя Васъ съ наступающимъ праздникомъ Рождества Христова (или Свѣтлаго Христова Воскресенія), желаю отъ всего сердца радостно встрѣтить его и весело провести. Пользуюсь случаемъ выразить Вамъ свое глубокое чувство признательности и уваженія.

Вашъ (Подпись).

P. S. Мой сердечный привѣтъ и пожеланія всѣхъ благъ Вашей уважаемой супругѣ.

Поздравленіе съ переѣздомъ.

Многоуважаемая
Анна Ивановна!

Къ великому моему удовольствію я узналъ, что Вы благополучно прибыли въ Кисловодскъ. Во все время Вашего путешествія я находился въ страшномъ безпокойствѣ за Васъ. Итакъ, остается только пожелать Вамъ счастливаго пребыванія въ новомъ мѣстѣ и добраго здоровья. Принимая во всемъ, касающемся Васъ, самое искреннее участіе, я, съ понятнымъ нетерпѣніемъ, буду ожидать Вашихъ писемъ, и чѣмъ Вы чаще будете писать, тѣмъ лучше.

Примите увѣреніе въ совершенномъ къ Вамъ почтеніи
(Подпись).

3157. **Письма съ выраженіемъ соболѣзнованія** требуютъ большого вниманія и осторожности со стороны пишущаго. Необходимо щадить чувства адресата и стараться по возможности мягко говорить о горѣ или печали, постигшихъ данное лицо. Если адресатъ находится въ безпомощномъ положеніи, то можно и даже нужно предложить ему свое участіе и услуги, но сдѣлать это надо въ деликатной формѣ.

I.

Многоуважаемая
Ольга Николаевна!

Ваша скорбь, по случаю потери отца, почтеннаго и горячо-любимаго всѣми его знавшими, настолько глубока, что я не смѣю надѣяться, хотя сколько нибудь ослабить ее своими утѣшеніями. Однако позвольте выразить Вамъ мое искреннее сочувствіе Вашей ничѣмъ незамѣнимой потерѣ. Короткія отношенія, которыя поддерживалъ со мною Вашъ уважаемый батюшка, позволяли мнѣ цѣнить тѣ качества и достоинства, которыми такъ щедро наградила его природа. Я питалъ къ нему истинное уваженіе и глубокую привязанность во все время нашего добраго и долгаго знакомства. Я потерялъ въ немъ самаго лучшаго своего друга. Но что дѣлать? Переносите мужественно и съ покорностью поразившій Васъ ударъ Провидѣнія.

Преданный Вамъ
(Подпись).

II.

Многоуважаемая
Марія Ивановна!

Вы потеряли вѣрнаго и любящаго мужа, цѣти—нѣжнаго отца, а я лучшаго своего друга. Утрату, понесенную Вами, конечно, замѣнить невозможно. Горе Ваше велико, и ничто, кромѣ покорности волѣ Божіей, не можетъ его облегчить.

Почтите его сохраненіемъ въ памяти той любви, которую онъ питалъ къ Вамъ въ продолженіе всей своей жизни; обратите всю нѣжность Вашу къ дѣтямъ и замѣните для нихъ почившаго отца.

Беру на себя смѣлость, зная Ваше горькое, незавидное положеніе, предложить Вамъ свои услуги и все, что только зависитъ отъ искренне преданнаго и уважающаго Васъ

(Подпись).

Лиса, лисанька.
Листва, лиственница.
Литейный.
Литера.
Литература, литераторъ.
Литія.
Лиходѣй.
Лицевать, лицуютъ.
Лицевой.
Лицедѣй, лицемѣръ.
Лицо.
Лишь.
Логариѳмъ.
Лодыжка.
Ложбина.
Ложь, р. п. лжи.
Лорнетъ, лорнетка.
Лосось.
Лотерея.
Лоцманъ.
Лошадь.
Лощина.
Лугъ.
Лучшій.
Льгота.
Льняной.
Лѣвый, лѣвша.
Лѣзть, лѣзутъ.
Лѣнь, лѣнтяй.
Лѣпить, лѣплю, лѣпятъ.
Лѣстница, лѣсенка.
Лѣсъ.
Лѣто.
Лѣтній.
Лѣшій.
Лютня.
Лягать.
Лягъ, лягте.
Лягушка.
Лягушечій.
Лядунка.
Ляжка.
Ляшскій.

Мавзолей.
Магнетизмъ, магнетизировать.
Магометъ.
Мадьяры.
Маіоръ.
Макать.
Маленькій.
Малозначащій.
Малолѣтній.
Мало-мальски.
Мало-по-малу.
Мальчишка.
Маменька.
Манна.
Марѳа.
Масленица или масляница.
Масляный.

Масса.
Массивный.
Масштабъ.
Матвѣй.
Матеріалъ, матеріальный.
Матрацъ.
Матросъ, матросскій.
Мачеха или мачиха.
Машенька (уменьшит. отъ Маша).
Машина и махина.
Маятникъ.
Медаліонъ, медальонъ, медальеръ.
Медвѣдь, медвѣжій.
Медицина.
Медлить, медленный.
Межа.
Между, межъ.
Междометіе.
Междоусобіе.
Между прочимъ.
Междуцарствіе.
Межевать, межуютъ.
Мезанинъ.
Мельчать.
Мелкій.
Мелочь.
Мелькать.
Мелькомъ.
Мельникъ, мельничиха.
Мельница.
Мелю, мелешь, мелютъ (отъ гл. молоть).
Мелюзга.
Мель, мелѣть.
Менуэтъ.
Меньше, меньшій, меньшой
Меньшинство.
Менѣе.
Мережа, мрежа.
Мерещиться
Мести, мету, метутъ.
Месть, р. п. -и,
Металлъ.
Метать, мечешь, мечутъ.
Метель или мятель.
Метла.
Метрополія.
Мизинецъ.
Милліардъ.
Милліонъ.
Милосердый и милосердный.
Минеи.
Миніатюра.
Миновать.
Мирволить.
Миро, миропомазаніе.
Миръ (спокойствіе).
Миссія, миссіонеръ.

3158. **Пригласительныя письма и отвѣты на приглашенія.** Приглашенія на обѣдъ, на вечеринку, именины и пр. пишутся на визитныхъ карточкахъ. Вотъ общая форма ихъ:

„Свидѣтельствуя свое почтеніе уважаемому И. Ф., такой-то
покорнѣйше проситъ его пожаловать 5-го сего апрѣля на чашку чаю въ 8 ч. вечера“.

Въ семьѣ обыкновенно приглашаетъ хозяйка.

На болѣе или менѣе крупныя семейныя торжества разсылаются печатныя приглашенія или письма. Если приглашается высокопоставленное лицо, то его особенно вѣжливо просятъ, причемъ надо указать мотивы, на основаніи которыхъ приглашающій выражаетъ увѣренность, что данное лицо приметъ приглашеніе.

Отвѣты на приглашенія бываютъ утвердительные и отрицательные. Во всякомъ случаѣ, надо поблагодарить за приглашеніе, обѣщать явиться и пр. или же извиниться и указать причины, въ силу которыхъ приглашеніе не можетъ быть принято. Въ послѣднемъ случаѣ отвѣтъ долженъ быть отправленъ возможно скорѣе, иначе приглашающій можетъ очутиться въ неудобномъ положеніи и совершенно естественно обидится.

I.

Добрѣйшій
Иванъ Ивановичъ

Занятая по хозяйству жена моя, не улучивъ времени взяться за перо, возложила на меня это пріятное порученіе.

Исполняя его въ точности, я отъ имени обоихъ насъ прошу Васъ пожаловать къ намъ сегодня на скромный вечерокъ со всѣмъ семействомъ. Постараемся провести его не скучно.

Душевно Вамъ преданный
(Подпись).

II.

Милая
Александра Ильинична

Увѣдомляя Васъ о бракѣ племянника моего съ N. N. имѣю удовольствіе передать Вамъ непремѣнное желаніе его видѣть Васъ своей посаженной матушкой. По независящимъ отъ меня обстоятельствамъ, я отказалась.

Вѣнчаніе назначено (тогда-то, такого-то числа, въ такіе-то часы, въ такомъ-то храмѣ).

Увѣренная въ Вашей любезной готовности исполнить нашу просьбу и замѣнить меня.

Остаюсь всегда Вамъ преданная
(Подпись).

III.

Многоуважаемый
Иванъ Ильичъ!

Съ глубокою скорбью сообщаю Вамъ о кончинѣ дочери моей и покорнѣйше прошу пожаловать Васъ на похороны на Волково кладбище, а оттуда на поминальный обѣдъ.

Вашъ
(Подпись).

3159. **Просительныя письма.** Все сказанное относительно пригласительныхъ писемъ вполнѣ приложимо и къ письмамъ просительнымъ.

Полезно въ просительныхъ письмахъ указать обстоятельства, побудившія данное лицо обратиться именно къ адресату. Вслѣдъ затѣмъ надо изложить самую сущность просьбы, а въ заключеніе упомянуть о значеніи услуги, которую можетъ оказать адресатъ, о чести, которая при этомъ выпадетъ на долю пишущаго и пр.

Отвѣтъ на просительное письмо, положительный или отрицательный, долженъ быть во всякомъ случаѣ составленъ въ вѣжливой формѣ и послѣдовать въ кратчайшій срокъ, особенно если изъ тона письма явствуетъ, что авторъ его находится въ затруднительномъ положеніи.

Слѣдуетъ избѣгать въ просительныхъ письмахъ льстиваго тона съ высокопоставленными или богатыми людьми, а равно и излишней фамильярности по отношенію къ друзьямъ и близкимъ людямъ. Мотивы просьбы должны быть ясно и убѣдительно изложены. Безусловно не рекомендуется излишнее многословіе по поводу важности оказываемой услуги, равнымъ образомъ, не слѣдуетъ особенно распространяться объ обстоятельствахъ, побудившихъ пишущаго обратиться съ просьбой къ адресату. О благодарности, конечно, надо упомянуть. Съ другой стороны, небрежно говорить объ услугѣ тоже нельзя. Этимъ самымъ пишущій показалъ бы, что не считаетъ себя обязаннымъ по отношенію къ адресату.

Въ общемъ считаемъ необходимымъ замѣтить, что тонъ просительнаго письма всецѣло зависитъ отъ тѣхъ отношеній, которыми связаны между собою пишущій письмо и получатель его.

I.

Многоуважаемый
Николай Михайловичъ

Зная, какъ много значитъ Ваша рекомендація, я осмѣливаюсь прибѣгнуть къ Вамъ съ убѣдительнѣйшею просьбою. Окончивъ курсъ въ Елецкой гимназіи, я желалъ

Миткаль.
Митрополитъ.
Митрополія.
Миѳъ, миѳологія.
Міръ (вселенная), міровой, мірской, мирянинъ.
Млечный.
Мнѣніе.
Могорычъ.
Можетъ-быть, можетъ-статься.
Можжевельникъ.
Мозгъ, мозжечокъ, р. п. -чка.
Молнія, жен. р.
Молодежь, р. п. -жи.
Молодцеватый.
Молодчикъ.
Молчкомъ.
Мольбертъ.
Мороженое.
Моросить.
Морочить, морочишь, морочатъ.
Мочалка, мочало.
Мужчина или мущина.
Музей.
Мундштукъ.
Мусульманинъ, мн. ч. -мане.
Мученикъ.
Мучной.
Мыслить, мыслю.
Мѣдь, мѣдный.
Мѣлъ, мѣловой.
Мѣнять.
Мѣняла.
Мѣра, мѣрить, -рятъ, мѣрять, мѣряютъ, мѣрило.
Мѣсить, мѣшу, мѣсишь, мѣсятъ.
Мѣстоименіе.
Мѣсяцъ, мѣсячный, мѣсяцесловъ.
Мѣтить, мѣчу, мѣтятъ.
Мѣткій.
Мѣхъ.
Мѣшокъ, мѣшечекъ и мѣшочекъ, р. п. -чка.
Мѣченый.
Мѣшать, мѣшанный.
Мѣшкать.
Мѣщанинъ.
Мягкій.
Мякина.
Мякишъ.
Мяконькій.
Мясоѣдъ.
Мятежъ.
Мятель.
Мячъ.
Набалдачникъ.

Набедренникъ.
Набекрень.
Набѣло.
Наважденіе.
Наверху, наверхъ.
Навеселѣ.
Навзничь.
Навзрыдъ.
Наврядъ, наврядъ ли.
Навсегда.
Навстрѣчу.
Навыворотъ.
На вылетъ.
Навѣвать, навѣять.
Навѣки, навѣкъ.
Навѣрно, навѣрное, навѣрняка.
Навѣстить, навѣщу, навѣщать.
Навязчивый.
Нагайка.
Наглухо.
Нагодо.
Нагой, р. п. нагого.
Нагорать.
Нагорѣть.
Наготовѣ.
Нагрузчикъ.
Наддать.
Надежда, надежный.
Надлежитъ, надлежащій.
Надменный.
Надобно, сокращ. надо.
Надолго.
Надоѣдать, надоѣсть, надоѣдятъ.
Надѣвать, надѣть, надѣнутъ.
Надѣяться, надѣешься, надѣются.
Наединѣ.
Наемникъ.
Наземь.
Назло.
Наизусть.
Наискосъ.
Наканунѣ.
Наковальня.
Наконецъ.
Накось.
Накрестъ.
Накрѣпко.
Налегкѣ.
Налицо.
Налѣво.
Намедни.
Намекать, намекъ.
Намѣреваться, намѣреваются.
Намѣреніе.
Наобумъ.
Наоборотъ.

бы получить какое-нибудь мѣсто по гражданской службѣ.

Я употреблю всѣ силы и пріобрѣтенныя мною познанія для того, чтобы вполнѣ оправдать Вашу рекомендацію. Смѣю думать, что Вы не оставите безъ вниманія мою просьбу и удостоите меня Вашего покровительства.

Съ истиннымъ почтеніемъ и совершенною преданностью.

(Подпись).

II.

Милостивый Государь

Иванъ Владиміровичъ!

Расположеніе, которымъ Вы почтили меня, даетъ мнѣ смѣлость обратиться къ Вамъ въ затруднительныхъ обстоятельствахъ. Поставленный въ очень непріятное положеніе, благодаря нѣкоторому разстройству денежныхъ дѣлъ, я осмѣливаюсь прибѣгнуть къ Вамъ съ убѣдительною просьбою ссудить меня 2000 руб. Зная Ваше ко мнѣ довѣріе и имѣя въ виду наши отношенія, я надѣюсь, что просьба моя не будетъ оставлена Вами безъ вниманія. Я уже обращался къ людямъ, дающимъ деньги въ займы, но, разумѣется, безуспѣшно, потому что не имѣю необходимаго обезпеченія. Съ просьбою объ одолженіи могу только обратиться къ Вамъ, который знаетъ меня уже не первый годъ. Занятую сумму я возвращу съ благодарностью черезъ мѣсяцъ, когда ожидаю денегъ.

(Подпись).

III.

Милостивый Государь

Владиміръ Степановичъ!

Услыхавъ, что Вамъ нуженъ помощникъ, я спѣшу предложить свои услуги. Восемь лѣтъ я служилъ у (такого-то) и имѣю основаніе думать, что онъ былъ мною доволенъ. Вы можете получить справки обо мнѣ у многихъ лицъ, знающихъ меня, какъ-то:... Мнѣ было-бы очень пріятно служить у Васъ, въ дѣлѣ, пользующимся хорошей репутаціей. Въ ожиданіи благопріятнаго отвѣта, имѣю честь быть

Вашимъ покорнымъ слугою

(Подпись).

Отвѣты:

I.

Многоуважаемый

Иванъ Николаевичъ!

Мнѣ очень непріятно отказать Вамъ, тѣмъ болѣе, что недавно я могъ легко ссудить Васъ небольшой суммой. Дѣло въ томъ, что пріятель мой, К..., котораго и Вы знаете, нѣсколько дней тому назадъ обратился ко мнѣ съ точно такой же просьбой. Извиняюсь тысячу разъ и прошу вѣрить, что во мнѣ Вы всегда найдете человѣка, который отъ души будетъ радъ оказать Вамъ посильную услугу.

Преданный вамъ

(Подпись).

II.

Милостивый Государь!

Къ сожалѣнію, мѣсто, о которомъ Вы меня просили, уже занято. Буду радъ услужить Вамъ чѣмъ-либо другимъ.

Съ почтеніемъ

(Подпись).

3160. **Письма съ увѣдомленіемъ о посылкѣ подарка.** Тонъ такихъ писемъ зависитъ всецѣло отъ того, кому адресовано письмо. Во всякомъ случаѣ, надо позаботиться о соблюденіи такта, объяснить, почему посылается подарокъ, описать его свойства; иногда полезно указать на недостатки подарка и извиниться въ вѣжливой формѣ.

При посвященіи книги или произведенія искусства надо указать на просвѣщенные вкусы адресата, могущаго оцѣнить по достоинству даръ и отнестись благосклонно къ вниманію, оказываемому авторомъ. Если книга посвящается высокопоставленному лицу, пользующемуся широкою извѣстностью въ обществѣ, то въ письмѣ необходимо испросить разрѣшенія опубликовать посвященіе.

Если посылается пособіе человѣку, впавшему въ бѣдность, то письмо должно носить характеръ сердечнаго участія; надо по возможности утѣшить бѣдняка, стараться не задѣть чувства достоинства, составляющее высшее благо, которымъ каждый человѣкъ долженъ дорожить больше всего на свѣтѣ.

Наотрѣзъ.
Напередъ.
Наперекоръ.
Наперерывъ.
Напересникъ.
Наперстокъ.
Наподобіе.
Напослѣдокъ.
Направо.
Напримѣръ.
Напропалую.
Напротивъ.
Напрямикъ.
Напѣвъ.
Наравнѣ.
Нараспашку.
Нарастать.
Нарощеніе.
Нарасхватъ.
Нареканіе.
Нареченный.
Народиться.
Нарождать, -ся.
Народовѣдѣніе.
Нарочно.
Наружу.
Нарѣзной.
Нарѣчіе.
На ряду.
Насилу.
Насквозь.
Наскоро.
Насмѣхаться.
Насмѣшка.
Настежь.
Настенька.
Настрого.
Насупротивъ.
Насчетъ (въ зн. относительно).
Насѣдка.
Насѣкомое.
Насѣчка.
Наторѣть.
Наторѣлый.
Натощакъ.
Наугадъ.
Науськивать,
Наущеніе.
На ходу.
Нахрапомъ.
Начерно.
Начисто.
Начетчикъ.
Нашатырь.
Нашептывать.
Наѣздникъ.
Наѣзжать, наѣхать, наѣдутъ.
Наэлектризованный.
Наяву.

Наоанаилъ.
Невдомекъ.
Невзначай.
Невинный.
Не виновенъ.
Неводъ.
Невпопадъ.
Невтерпежъ.
Невѣдѣніе.
Невѣжда.
Невѣста.
Невѣстка.
Негдѣ.
Негоціантъ.
Недавно.
Недолго.
Недоросль.
Недоумѣніе.
Недугъ.
Недѣля.
Незадолго.
Не за что.
Не о чемъ.
Не зачѣмъ.
Неисчислимый.
Неисчетный.
Нейдетъ, нейти.
Нейметъ, неймется.
Некогда (т. е. не время).
Некого, некому.
Некстати.
Некуда.
Нелегкая.
Нельзя, до нельзя.
Нелѣпый.
Неможется.
Немощь.
Ненавидѣть, ненавижу, ненавидятъ.
Неотвязчивый.
Неоткуда.
Неподалеку.
Неподдѣльный.
Неправда.
Не при чемъ.
Неравно.
Нерадѣніе.
Неразрѣшимый.
Нервность.
Нерѣдко.
Несгораемый.
Не скоро.
Несмотря.
Несмѣтный.
Не только.
Нетопырь.
Неугомонный.
Неужели, неужли, неужто.
Неустанный.
Нехотя.
Нечего дѣлать.

I.

Дорогой
Константинъ Ивановичъ!

Вы живете въ столицѣ и, вѣроятно, забыли о насъ, бѣдныхъ друзьяхъ Вашихъ, заброшенныхъ въ одинъ изъ глухихъ уголковъ Новгородской губ.

Позвольте же напомнить Вамъ о близкихъ Вамъ людяхъ не только настоящимъ письмомъ, но и нѣкоторыми вещественными признаками нашего къ Вамъ расположенія. Жена моя, большая мастерица готовить вкусныя вещи, соорудила спеціально для Васъ три банки варенья, того самаго, которое въ доброе старое время Вамъ такъ нравилось. Примите, многоуважаемый И. И., этотъ „даръ“, который отъ души рады Вамъ послать и жена моя и Вашъ покорный слуга

(Подпись).

S. P. Жена моя проситъ не осудить ее за варенье и передать Вамъ пожеланія всего лучшаго.

II.

Многоуважаемая
Елизавета Михайловна!

Недавно ко мнѣ заѣзжалъ Б... Между прочимъ, онъ говорилъ мнѣ, что въ Петербургѣ былъ у Васъ, причемъ визитъ этотъ произвелъ на него тягостное впечатлѣніе. Говорилъ онъ мнѣ также, что засталъ Васъ не совсѣмъ здоровой и даже унылой. Для него, по его словамъ, ясно было, что Вы находитесь въ затруднительныхъ матеріальныхъ обстоятельствахъ; повидимому, противъ ожиданія, смерть мужа ближайшимъ образомъ отразилась на денежныхъ средствахъ Вашихъ.

Я пишу Вамъ, не стѣсняясь, такъ какъ долговременная дружба съ покойнымъ Л. В., смѣю думать, даетъ мнѣ на это право. Простите, А. И., я Васъ не понимаю! Неужели Вы такъ горды, что даже мнѣ не рѣшаетесь сообщить о матеріальныхъ затрудненіяхъ? Вмѣстѣ съ этимъ письмомъ Вы получите повѣстку почтовой конторы съ извѣщеніемъ о полученіи на Ваше имя перевода на сто рублей. Когда будете имѣть, — отдадите. Повѣрьте, что я буду счастливъ, если эта маленькая сумма Вамъ пригодится.

Пишите, пожалуйста, не забывайте Вашего искренняго друга, всегда готоваго оказать Вамъ посильную услугу.

(Подпись).

3161. **Письма съ выраженіемъ благодарности.** Какъ общее правило, рекомендуемъ избѣгать напыщенныхъ выраженій, тоже возвышеннаго тона, который очень

многимъ приходится по сердцу, но который въ сущности портитъ всякое искреннее выраженіе чувства. Достаточно въ письмѣ оцѣнить значеніе оказанной услуги и удостовѣрить, что вы готовы съ своей стороны отвѣтить тѣмъ же при случаѣ. Конечно, послѣднее неумѣстно въ томъ случаѣ, когда услуга оказана высокопоставленнымъ лицомъ, или когда вы не въ состояніи отвѣтить тѣмъ же. Смѣшно было-бы бѣдному человѣку, получившему взаймы извѣстную сумму отъ богача, увѣрять его, что онъ со временемъ отплатитъ ему такой же услугой!

I.

Милостивый Государь
Николай Александровичъ!

Я только что получилъ увѣдомленіе отъ Л. В., что старшій сынъ мой, при вашемъ содѣйствіи, опредѣленъ въ гимназію. Вполнѣ увѣренный въ томъ, что отъ этого зависитъ его будущность, я сочту своимъ долгомъ внушить ему такое же чувство глубокой благодарности и признательности къ Вамъ, какое и я питаю. Сердечное спасибо!

Искренно преданный Вамъ

(Подпись).

II.

Многоуважаемый
Владиміръ Ильичъ!

Я получила Ваше милое письмо и сто рублей. Мнѣ нечего говорить Вамъ, что деньги эти мнѣ о ч е н ь пригодились, но я еще больше цѣню Ваше теплое участіе и ту добрую память, которую Вы сохранили о покойномъ Л. В. Благодарю Васъ отъ всего сердца, И. И. Будьте счастливы! отъ души желаетъ Вамъ этого вѣчно признательная

(Подпись).

III.

Добрѣйшій
Михаилъ Николаевичъ!

Получилъ Вашъ транспортъ. Право Вы меня портите! Цѣлыхъ три банки! Да вѣдь это прямо Богъ знаетъ что! Я боюсь, что сдѣлаюсь лакомкой, благодаря уважаемой А. И. О качествѣ и вкусѣ варенья мнѣ, конечно, нечего распространяться. Это вверхъ совершенства. Оно, кажется, лучше того, которое я когда-то ѣдалъ у Васъ, если только можетъ быть лучше. Передайте сердечную благодарность А. И. При каждой ложкѣ варенья вспоминаю о прелестныхъ ручкахъ, которыя его готовили.

Весь Вашъ

(Подпись).

Не что иное.
Нивѣсть.
Нигдѣ.
Нижеподписавшійся.
Нижеслѣдующій.
Ни за что.
Низшій.
Никакой.
Никогда.
Никоимъ образомъ.
Никто.
Никуда.
Нимало.
Ни одинъ.
Ниоткуда.
Ни при чемъ.
Нисколько.
Нисходить.
Нитяный.
Ничей, ничьего.
Ничуть.
Нищій, нищенка.
Нищенство.
Новосёлье.
Ноготь, множ. ногти, -гтей.
Ноженька, ножонка.
Ножикъ.
Ноздря.
Ноль и нуль.
Номеръ и нумеръ.
Норовить, норовъ.
Ноябрьскій.
Нынѣ, нынче, нынѣшній.
Нѣга, нѣжный, Нѣжинъ.
Нѣдро.
Нѣкій, нѣкоего, нѣкоимъ, о нѣкоемъ.
Нѣкогда.
Нѣкоторый.
Нѣманъ (рѣка).
Нѣмецъ. Нѣмецкій. Нѣмечина.
Нѣмой.
Нѣсколько.
Нѣтъ.
Нѣчто.
Нюансъ.
Няньчить.
Оба, обѣ.
Обаяніе.
Обветшать.
Обглодать.
Обгорать, обгорѣть, обгорѣлый.
Обеззараживать.
Обезопасить.
Обезпамятѣть.
Обезпокоивать.
Обезсмертить.
Обезьяна.
Обертка.

Оберточный.
Оберъ-гофмаршалъ.
Оберъ-офицеръ.
Обжаловавъ, обжалуютъ.
Обжога, (см. ожогъ).
Обжора.
Обидѣть, обижу, обидятъ.
Обитать, обитель.
Облачко, мн. облачки, -овъ.
Облегчать.
Облокотиться, облокачиваться.
Обмелѣть.
Обнародовать, обнародую.
Обнародывать, обнародываютъ.
Обобщить.
Обозрѣвать, обозрѣніе.
Обоюдный, обоюдоострый.
Обрабатывать и обработывать.
Образовать, образуютъ.
Образовывать, образовываютъ.
Образчикъ.
Обрастать, обрасти.
Обрекать, обреченный.
Обрусеніе (отъ обрусить).
Обрусѣніе (отъ обрусѣть).
Обрѣтать, обрѣсти, обрѣтутъ.
Обрюзглый.
Обсчитать, обчесть, обочтутъ.
Обсѣкать.
Обсѣмѣнить.
Оптъ (оптомъ продавать).
Обувь, обуть, обуютъ.
Обуревать, обуреваютъ.
Обухъ.
Обучать, обучить, обучатъ.
Обуять, обуютъ.
Объегорить.
Объективный, объектъ.
Объемъ.
Объѣдать, объяденье.
Объявлять, объявленіе.
Объятіе.
Объѣздъ.
Объять, объемлю, объемлютъ.
Обыграть.
Обыденный.
Обыскъ.
Обѣдъ, обѣдня, къ обѣднѣ.
Обѣтъ, обѣщаніе.
Овощъ, овощной.
Оврагъ.
Огнедышущій.
Одежда.
Одинакій, одинаковый.
Одиннадцать.

3162. **Порученія.** Съ порученіями надо въ наше время быть очень осмотрительнымъ. Очень часто они съ трудомъ выполнимы. Обыкновенно провинціалы снабжаютъ массой порученій своихъ пріятелей, проживающихъ въ Петербургѣ. Просятъ заѣхать въ какое-либо министерство, въ сенатъ и пр. Гг. провинціалы не догадываются о томъ, съ какой потерей времени связано исполненіе подобныхъ порученій въ такомъ огромномъ городѣ, какъ Петербургъ, раскинувшійся на протяженіи 100 квадратныхъ верстъ.

Въ письмахъ надо во всякомъ случаѣ извиниться за безпокойство. Если просятъ о чемъ-либо лицо незнакомое, то письмо должно быть составлено въ самомъ вѣжливомъ тонѣ. Если вы даже имѣете право требовать отъ даннаго лица исполненія того или другого порученія, то и въ такомъ случаѣ лучше пишите въ формѣ просьбы.

Порученіе должно быть изложено по возможности ясно, во избѣжаніе недоразумѣній. Скупиться на слова въ данномъ случаѣ неумѣстно.

Самымъ употребительнымъ заключеніемъ передъ подписью является изъявленіе благодарности. „Заранѣе благодарный и пр.“.

Особый родъ порученій составляютъ порученія съ соотвѣтствующими увѣдомленіями. Къ нимъ приложены тѣ же соображенія.

I.

Милостивый Государь
Николай Николаевичъ.

Пользуясь Вашимъ пребываніемъ въ Петербургѣ, покорнѣйше прошу на приложенныя при семъ 25 рублей купить книги (такія-то по такой-то цѣнѣ) и подписаться на полученіе журнала... (такого-то) и газеты... (такой-то) на мое имя, по извѣстному Вамъ адресу.

Вашъ
(Подпись).

II.

Многоуважаемый
Иванъ Александровичъ!

Къ великому моему огорченію, мое намѣреніе пріѣхать на двѣ недѣли въ Петербургъ не можетъ осуществиться, благодаря разнымъ непредвидѣннымъ обстоятельствамъ. Въ виду этого позвольте Васъ убѣдительно просить взять на себя трудъ похлопотать о моемъ дѣлѣ, Вамъ извѣстномъ, въ сенатѣ. Разсчитывая на Вашу любезность, вполнѣ увѣренъ, что не откажетесь исполнить мою просьбу.

Съ истиннымъ почтеніемъ, заранѣе благодарный
(Подпись).

III.

Почтеннѣйшій
Михаилъ Гавріиловичъ.

Въ Петербургѣ живетъ . . . . . Недавно я читалъ въ газетахъ о его несостоятельности; меня это интересуетъ, такъ какъ я имѣю его вексель на 2800 рублей.

Будьте столь добры, окажите услугу! Разузнайте въ какомъ положеніи его дѣла, есть-ли надежда получить съ него что-нибудь и не рѣшается-ли онъ на какую-нибудь сдѣлку съ кредиторами. Премного обяжете меня.

Заранѣе благодарный
(Подпись).

3163. **Запросы.** Въ такого рода письмахъ надо указать мотивы, въ силу которыхъ вы обращаетесь именно къ данному лицу. Если дѣло идетъ о какомъ-либо щекотливомъ вопросѣ или касается личности, то необходимо въ вѣжливой формѣ обѣщать сохраненіе тайны.

I.

Добрѣйшій
Семенъ Александровичъ!

Купецъ . . . ссылаясь на Ваше знакомство съ нимъ, проситъ меня ссудить его деньгами, подъ вексель.

Не зная лично ни самого г. . . ., ни его дѣловыхъ оборотовъ, ни репутаціи, какой онъ пользуется въ торговомъ мірѣ, я счелъ разумнымъ непосредственно обратиться къ Вамъ и просить, кромѣ Вашего любезнаго совѣта, еще и нѣкоторыхъ данныхъ объ этомъ господинѣ, имя котораго я въ первый разъ узналъ. Если Вы дѣйствительно хорошо его знаете и ручаетесь за его добропорядочность и коммерческую аккуратность, то будьте добры увѣдомить меня, чѣмъ премного обяжете.

Будьте увѣрены, что г. . . . ничего не узнаетъ о содержаніи Вашего отвѣта.

Примите увѣреніе въ душевномъ къ Вамъ расположеніи и искренней преданности

Готоваго къ услугамъ
(Подпись).

II.

Многоуважаемый
Александръ Александровичъ.

Обращаюсь къ Вамъ съ всепокорнѣйшей просьбой не отказать сообщить мнѣ все, что вы знаете о г. N. N., который служитъ въ одномъ департаментѣ съ Вами. Г. N. N. сдѣлалъ предложеніе моей дочери, и Вы понимаете, что я, какъ отецъ, долженъ сдѣлать все отъ меня зависящее

Одинъ, р. п. одного; мн. ч. муж. и ср. р. одни, однихъ; жен. однѣ, однѣхъ.
Однако, однакоже, однакожъ.
Одолѣвать.
Одышка.
Одѣвать, одѣть, одѣнутъ.
Одѣяло.
Ожерельице.
Ожогъ.
Озабочивать.
Озеро, озимь, озимый.
Озорникъ, озорничать.
Окаянный.
Околотокъ, р. п. -тка, околоточный.
Оконченъ.
Окрестный, окрестность.
Октябрьскій.
Оладья.
Оленька, (умен. отъ Ольга).
Оловянный.
Оляповатый.
Омерзѣніе.
Онега, Онежское озеро.
Они, для муж. и сред. рода. Онѣ, для женскаго.
Онуча.
Опахало, опашень, род. п. -шня.
Опереться, обопрусь, обопрутся.
Оплеуха.
Оплошать.
Опоекъ.
Оппозиція, оппонентъ.
Опрометью, опрометчивый.
Опѣшить.
Орава.
Организовать.
Орѣхъ.
Орѳографія.
Освобождать.
Освѣдомиться.
Освѣтить, освѣщать (свѣтъ).
Освятить, осящать (святой).
Осерчать.
Осиротѣлый.
Ослабѣвать, ослабѣть, ослабленіе.
Ослѣпленіе.
Осмѣивать, осмѣять, осмѣютъ.
Оспаривать.
Осрамиться.
Останавливать.
Остервенѣть.
Остзейскій.
Остовъ.
Острее и остріе.

Остромиръ.
Остъ-Индія.
Осьмерка, осьмеричный.
Осьмидесятый.
Осьмой и восьмой.
Осьмуха и восьмуха.
Осѣдлый.
Осѣчка.
Осѣнить.
Осязать, осязаніе.
Отвезть, отвезутъ.
Отверстіе.
Отворять.
Отовсюду.
Отвѣтить, отвѣчать, отвѣтчикъ.
Отдохновеніе.
Отереть.
Отколѣ.
Откуда.
Отмежевать, отмежуютъ.
Отмель, р. п. отмели.
Отместка.
Отнѣкиваться.
Отнюдь.
Отойти, отойдутъ.
Отрасль.
Отрасти, отрастать, отрастить, отращать.
Отребье.
Отрекаться, отреченіе.
Отрепье.
Отречься.
Отроду.
Отселѣ.
Отсюда.
Оттаивать, оттаять, оттаютъ.
Оттого, отъ того (союзъ пишется слитно).
Оттолѣ.
Оттуда.
Отужинать.
Отучить.
Отцовскій.
Отчаиваться, отчаяться, отчаются, отчаянный.
Отчасти.
Отчего, отъ чего (союзъ—слитно).
Отчество.
Отчетливый.
Отчимъ и вотчимъ.
Отъэкзаменовать.
Отыграть.
Отыскать, отыщутъ.
Офени.
Офицеръ, офиціальный.
Охапка.
Охмелѣть.
Охочій, охочъ.
Охрипнуть.

щее, чтобы по возможности обезпечить свое дитя отъ всякаго рода печальныхъ недоразумѣній. Молодой человѣкъ лично мнѣ нравится, но мнѣ все же хотѣлось бы навести справки о его образѣ жизни, положеніи на службѣ и пр. Будьте другомъ и не откажите сообщить все, что Вамъ извѣстно о г. N. N. Не стѣсняйтесь, пожалуйста, и напишите всю правду, ничего не утаивая.

Само собою разумѣется, что Вашъ отзывъ будетъ сохраненъ въ строжайшей тайнѣ, и г. N. N. не будетъ знать о нашей перепискѣ относительно его.

Въ ожиданіи Вашего скорѣйшаго отвѣта остаюсь преданнымъ Вамъ

(Подпись).

3164. **Рекомендательныя письма.** Если вы кого-либо рекомендуете въ письмѣ, то должны имѣть въ виду, что вы до извѣстной степени отвѣтственны за свою рекомендацію. Поэтому необходимо провѣрить предварительно все то, что вы въ письмѣ сообщаете, и лишь въ томъ случаѣ рекомендовать то или другое лицо вниманію адресата, если вы убѣждены въ справедливости и безусловной вѣрности вашихъ свѣдѣній или личнаго мнѣнія.

Въ рекомендательныхъ письмахъ, адресуемыхъ высокопоставленнымъ лицамъ, надо указать мотивы, побудившіе обратиться къ ихъ содѣйствію. Само собою разумѣется, что рекомендацію надо обосновать и въ заключеніе поблагодарить адресата, выразивъ надежду, что онъ не оставитъ рекомендацію безъ вниманія.

I.

Милостивый Государь
Тимоѳей Николаевичъ.

Вы мнѣ какъ-то говорили, что нуждаетесь въ способномъ молодомъ человѣкѣ, который-бы могъ заниматься у Васъ дѣлами. Если Вы не успѣли найти еще никого, то я позволю себѣ рекомендовать Вамъ подателя сего, человѣка способнаго, честнаго и очень дѣльнаго. Своимъ прилежаніемъ и точнымъ исполненіемъ возложенныхъ на него порученій, онъ навѣрно заслужитъ Ваше полное одобреніе.

Вашъ
(Подпись).

II.

Добрѣйшій
Ѳеодоръ Ивановичъ.

Я слышалъ, что Вы нуждаетесь въ добросовѣстномъ конторщикѣ для Вашихъ торговыхъ операцій. Пользуясь случаемъ быть Вамъ нѣсколько полезнымъ съ этой сто-

роны, посылаю при семъ рекомендуемаго мною Г. . . ., имѣющаго нѣкоторый коммерческій опытъ и знакомаго съ бухгалтеріей. Онъ служилъ раньше въ конторѣ Г. . . и навѣрное Вамъ понравится; за усердіе, знаніе дѣла и полную добросовѣстность я вполнѣ ручаюсь.

Г. . . . человѣкъ семейный, но за высокимъ окладомъ особенно не гонится. На первыхъ порахъ можете назначить ему какое-угодно жалованье. Впослѣдствіи Вы сами найдете нужнымъ прибавить ему.

Преданный Вамъ
(Подпись).

III.

Многоуважаемый
Алексѣй Андреевичъ!

Податель сего, мой добрый пріятель, пріѣхалъ въ Петербургъ по дѣлу въ сенатѣ. Будьте любезны, окажите ему возможное содѣйствіе по наведенію справокъ и пр. Онъ очень милый человѣкъ, и Вы премного меня обяжете, если внимательно къ нему отнесетесь.

Вашъ
(Подпись).

3165. **Оправдательныя письма. Жалобы.** Если Вы совершили ошибку, то лучше всего сохраните свою честь и достоинство путемъ откровеннаго и искренняго признанія этой ошибки. Безусловно нельзя вдаваться въ область различныхъ ухищреній, уловокъ, увертокъ и пр. Если вы можете сослаться на какія-либо обстоятельства, послужившія виною Вашему заблужденію, то говорите объ этихъ обстоятельствахъ спокойно, въ умѣренномъ тонѣ. Прибавьте въ концѣ письма, что больше подобныя ошибки не повторятся.

Равнымъ образомъ, настоятельно рекомендуемъ умѣренный тонъ, въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится высказывать свое неудовольствіе по поводу несправедливо приписываемыхъ вамъ фактовъ или по поводу ни на чемъ не основанныхъ обвиненій. Лучше всего подождать дня два, пока успокоится возмущенное чувство и лишь потомъ отвѣтить. Конечно, вы можете упомянуть въ письмѣ о томъ, что были поражены, услыхавъ, незаслуженные упреки, что вы обижены и пр., но главная задача ваша состоитъ въ томъ, чтобы опровергнуть обвиненіе. Поэтому всѣ ваши доводы должны быть ясно и точно изложены; элементъ страстнаго возбужденія можетъ легко подать поводъ къ новымъ недоразумѣніямъ, которыя, конечно, нежелательны. Въ заключеніе, если вы пишите человѣку, съ которымъ желаете сохранить добрыя отношенія, скажите, что вы готовы забыть нане-

Оцѣпенѣть, оцѣпенѣніе, оцѣпенѣлый.
Очевидецъ, р. п. -дца.
Очень.
Очерствѣть.
Очнуться.
Очутиться, очутюсь, очутятся.
Ошеломить.
Ощутить,—щать.
Павиліонъ, и павильонъ.
Павіанъ.
Падчерица.
Палата, палатка.
Палачъ.
Палисадникъ.
Палліативъ.
Панегирикъ.
Панель.
Панибратъ.
Паникадило.
Панихида.
Панорама.
Пансіонъ.
Панталыкъ (сбиться съ панталыку).
Пантелеймонъ, Пантелей.
Пантера.
Пантомима.
Паненька.
Папиліотка, папильотка.
Паперть, р. п. -ти.
Папоротникъ.
Парализовать, параличъ.
Параллель, р. п. -ли, параллельно.
Параллелепипедъ.
Парафинъ.
Парнассъ.
Пародія.
Паромъ.
Пароходъ.
Партеръ.
Партнеръ.
Пасовать, пасуютъ.
Паспортъ.
Пассажиръ.
Пастбище, пасти, пасутъ.
Пастила.
Пасторъ, р. п. пастора.
Пастырь, р. п. -ря.
Пасть, падутъ.
Пасѣка.
Пасѣчникъ.
Пасьянсъ.
Патентъ.
Патока.
Патріархъ.
Патронъ.
Пахать, пашу, пашешь, пашутъ.

Паціентъ.
Пашенька (уменьш. отъ Паша.
Паюсный.
Паять, паяютъ.
Паясничать, паяцъ.
Паѳосъ.
Пейзажъ.
Педаль.
Пекарь.
Пеклеванный.
Пеликанъ.
Пелена.
Пелерина.
Пемза.
Пензенскій.
Пенсіонъ, пенсія.
Пенька.
Пенять.
Пепелъ, пепелище.
Первоклассный.
Пергаментъ.
Перебѣжчикъ.
Переводчикъ, перевозчикъ.
Перевязь. р. п. -зи.
Пережевывать.
Перейти, перейдутъ.
Перемежаться (отъ *межа*).
Перенять, переймутъ.
Переодѣть, переодѣнутъ.
Перепелъ.
Переписчикъ.
Переплетчикъ.
Перерабатывать.
Перерасти, перерастать.
Перерождать.
Пересказчикъ.
Переть, прутъ.
Перечень, р. п. перечня.
Перечить, перечатъ.
Перила.
Перламутръ.
Персіянинъ.
Перчатка, перчаточникъ.
Перышко.
Пескарь, (рыба).
Песокъ, песчаникъ.
Песчинка, песчаный.
Петербургскій.
Петербуржецъ, Петербурженка.
Печеный.
Печенка.
Печенѣгъ, печенѣжскій.
Печерскій.
Печора.
Пещера.
Пилигримъ.
Пилюля.
Писчій, писчая бумага.
Письмо, письменный.

ненную вамъ обиду или полученную непріятность, какъ только адресатъ удовлетворитъ ваше возмущенное чувство.

Вообще же въ письмахъ, призванныхъ выразить упрекъ или жалобу, надо соблюдать тонъ вѣжливости. Нѣкоторыя лица умѣютъ писать язвительныя письма, вѣжливыя по формѣ, но крайне рѣзкія по внутреннему содержанію, по скрытому въ нихъ смыслу. Это своего рода талантъ, которымъ надо пользоваться очень осторожно и лишь въ томъ случаѣ, если налицо есть серьезные мотивы, если задѣты существенные интересы.

Само собою разумѣется, что бланки для открытыхъ писемъ не пригодны въ такихъ случаяхъ. И для лица, пишущаго письмо, и для адресата не имѣетъ смысла представлять свои „семейныя“ дѣла на судъ общественный, а открытыя письма доступны всякому.

Тонъ письма можетъ, конечно, измѣняться, если, несмотря на убѣдительные и болѣе или менѣе серьезно обоснованные доводы, адресатъ предпочитаетъ молчать и не присылаетъ требуемаго отвѣта. Однако, и во второмъ, и въ послѣдующихъ письмахъ обязательно долженъ быть соблюденъ принципъ вѣжливости.

I.

Глубокоуважаемый
Георгій Александровичъ.

Правду изрекли наши предки, что русскій человѣкъ заднимъ умомъ крѣпокъ. Это вспомнилъ я послѣ нашего послѣдняго разговора, когда я позволилъ себѣ, подъ вліяніемъ минутнаго раздраженія, высказаться нѣсколько рѣзко по отношенію къ Вамъ. Вы ничего мнѣ не отвѣтили и отлично сдѣлали. Вы, вѣроятно, рѣшили, что у меня голова не въ порядкѣ. Тѣмъ лучше,—значитъ, мои слова не заслуживали вниманія.

Вы доставите мнѣ невыразимое удовольствіе, если обо всемъ забудете. Я тысячу разъ извиняюсь и готовъ дать Вамъ какое угодно удовлетвореніе. Простите меня!

Весь Вашъ
(Подпись).

II.

Милостивый Государь
Андрей Ивановичъ.

Меня крайне удивляетъ Ваше поведеніе. Вы все время стараетесь набросить тѣнь на мое доброе имя въ кругу нашихъ общихъ знакомыхъ. Странно! Зачѣмъ Вы этого добиваетесь, какую пользу думаете извлечь для себя изъ сплетенъ и праздныхъ наговоровъ? Отчего-бы Вамъ прямо не высказаться? Чего Вамъ собственно угодно?

Клеветать за спиной—дѣло людей недостойныхъ. Не причисляя Васъ къ категоріи подобныхъ людей, я только сожалѣю о Вашихъ напрасныхъ усиліяхъ очернить меня предъ обществомъ, которое лучше Васъ меня знаетъ.

(Подпись).

III.

Милостивый Государь
Илья Ильичъ

Къ крайнему моему сожалѣнію, я въ Васъ ошибся. Мнѣ казалось, что я рекомендовалъ г. Гореву человѣка старательнаго и трудолюбиваго,—но г. Горевъ на Васъ жалуется. Ваше прежнее положеніе должно-бы, кажется, научить Васъ прилежанію и исправности. Подумайте объ этомъ хорошенько и постарайтесь, чтобы ни г. Горевъ, ни я, не были принуждены терпѣть непріятности.

Вашъ доброжелатель
(Подпись).

3166. **Напоминанія**. Относительно этихъ писемъ слѣдуетъ сказать то же, что и по поводу писемъ съ выраженіемъ упрековъ. Открытыя письма здѣсь недопустимы. Вѣжливый тонъ обязателенъ. Если адресатъ забылъ о чемъ-либо, напоминаніе не должно заключать въ себѣ прямыхъ указаній на небрежность. Въ отдѣльныхъ случаяхъ, смотря по обстоятельствамъ, наиболѣе подходящимъ является или дружеское напоминаніе, или серьезный тонъ, или, наконецъ, строгій тонъ оскорбленнаго достоинства.

I.

Милостивый Государь
Андрей Ивановичъ

На этихъ дняхъ мнѣ предстоятъ большіе расходы; главнымъ образомъ, придется уплатить купцу ... значительную сумму, а наличныхъ денегъ сейчасъ не хватаетъ. Такъ какъ Вы уже почти годъ не вносили процентовъ, несмотря на свое обязательство уплачивать таковые черезъ каждые полгода, то я покорнѣйше прошу Васъ прислать причитающую мнѣ сумму. Не имѣя раньше надобности въ деньгахъ, я не безпокоилъ Васъ, но теперь будучи вынужденъ обстоятельствами, надѣюсь, что Вы исполните мою просьбу немедленно.

Съ истиннымъ почтеніемъ имѣю честь быть Вашимъ покорнѣйшимъ слугою

(Подпись).

Пиѳагоръ, Пиѳія.
Платить, платишь, платятъ.
Плательщикъ.
Платье, платьице.
Платяной.
Плашмя.
Плащаница.
Плева.
Плевать, плюютъ.
Плевелы. р. п. плевелъ.
Племянникъ.
Плескать, плещутъ, плеснуть.
Плетень. р. п. плетня.
Плеть, плетка.
Плечо, съ плеча.
Пловецъ.
Пловучій, -чая, -чее.
Плоить.
Плоскій, ср. ст. площе.
Плотва (рыба).
Плотить, плотятъ, плотина.
Плотской.
Плохой, плошать.
Плохонькій.
Плутишка.
Плѣнъ.
Плѣсень, р. п. -сени, плѣснѣть, плѣсневѣть.
Плѣшь, р. п. -ши.
Поближе, поблизости.
Побольше.
Побороть, поборютъ.
По-братски.
Побѣдить, побѣжду, побѣдятъ.
Повелѣвать, повелѣніе.
Поверхъ.
Повидимому.
Повѣсть, повѣстка.
Поганый.
Поглотить, поглотятъ, поглощать.
Погонщикъ.
Погорѣть.
Подвигъ.
Подвижной.
Подвѣнечный.
Подданный.
Поддевка.
Поддѣть.
Поденщикъ.
Подешевѣть.
Поджогъ.
Подземелье.
Подколачивать.
Подлинный.
Подлѣ.
Подличать отъ прил. подлый.
Подмастерье.

Подозрѣвать.
Подозрѣніе.
Подойти, подойдутъ.
Подоконникъ.
Подписчикъ.
Подрастать.
Подрѣзъ, р. п. -за.
Подсвѣчникъ.
Подстрекать.
Подчасъ.
Подъемъ.
Подъесаулъ.
Подъ рядъ.
Подымать.
Поднять, поднимутъ, подымутъ.
Подьячій.
Пожалуйста.
Позади.
Позвонить.
Позвонокъ. р. п. -нка.
Поздній, поздно, позже.
Поздороваться.
Позлащать. позолотить.
Позументъ, позументщикъ.
Позѣвывать.
Поистинѣ.
Пойти.
Покамѣстъ.
Поклониться, поклоняться.
Поклясться, поклянутся
Поколѣніе.
Поколѣнно.
Покорять.
По крайней мѣрѣ.
Покуда.
Полагать, положить, полагать.
Полати, р. п. -тей (мн. ч.).
По-латыни.
Полгода.
Полдень.
Полдюжины.
Ползти, ползутъ.
Полицеймейстеръ.
Положенный.
Полозъ м. ч. полозья.
Полоскать, полощутъ.
Полоумный.
Полтора.
Полтораста.
Полушка.
Полъ (въ значеніи половины). Полъ-листа, полъ-аршина; полъ-имѣнія; полъ-оборота.
Полынья.
Полѣно, мн. полѣнья.
Помада.
Помазанникъ.
Помаленьку.

II.

Милостивый Государь

Иванъ Ивановичъ!

Вотъ ужъ второй годъ какъ Вамъ угодно играть со мною въ прятки. Васъ нигдѣ нѣтъ, на мои письма Вы не отвѣчаете, лично Васъ видѣть нельзя—однимъ словомъ, Вы отсутствуете всегда, когда приходится выслушивать мои напоминанія о необходимости уплаты долга.

Такой образъ дѣйствій по отношенію ко мнѣ, который долженъ былъ бы пользоваться уваженіемъ въ Вашихъ глазахъ, заставляетъ меня въ послѣдній разъ серьезно напомнить о Вашей обязанности.

Вашъ покорнѣйшій слуга

(Подпись).

3167. **Прощальныя письма** пишутся лишь тогда, когда почему-либо невозможно личное посѣщеніе. Въ началѣ письма надо указать на тѣ обстоятельства, которыя помѣшали пишущему посѣтить адресата лично, и выразить по этому поводу сожалѣніе. Потомъ надо въ теплыхъ выраженіяхъ упомянуть о дружбѣ, связывающей пишущаго и адресата, объ услугахъ, оказанныхъ адресатомъ, о вмѣстѣ проведенныхъ пріятныхъ часахъ и пр. Въ заключеніе лучше всего высказать надежду, что скоро вновь удастся свидѣться.

Въ отвѣтномъ письмѣ тоже надо выразить сожалѣніе по поводу неожиданной разлуки, далѣе пожелать счастливаго пути и высказать надежду, что въ будущемъ дружескія отношенія ни въ коемъ случаѣ не измѣнятся.

I.

Милостивый Государь

Василій Васильевичъ!

Прошу прощенія за мою невѣжливость, совершенно невольную. Уѣзжая изъ Петербурга, я не могъ лично принести Вамъ моей сердечной благодарности за тотъ ласковый пріемъ, который постоянно встрѣчалъ въ Вашемъ домѣ. Повѣрьте, что воспоминаніе о Вашемъ миломъ семействѣ никогда не изгладится изъ моей памяти.

Истинно преданный Вамъ

(Подпись).

II.

Многоуважаемый

Андрей Ильичъ!

Поставленный въ необходимость уѣхать въ Москву, я не въ силахъ высказать всю тягость предстоящей разлуки съ дорогимъ мнѣ семействомъ. Съ первой минуты моего отъѣзда я невольно думаю о Васъ. Утѣшаю себя надеждой скораго свиданія.

Искренно преданный Вамъ

(Подпись).

3168. **Любовныя письма**. Особый родъ писемъ составляютъ любовныя. Въ многочисленныхъ нашихъ письмовникахъ, раскупаемыхъ легковѣрной публикой, отдѣлъ любовныхъ писемъ занимаетъ чуть-ли не полъ книги. Мы считаемъ своимъ долгомъ принципіально высказаться противъ всякихъ образцовъ любовныхъ писемъ. У каждаго человѣка чувство выражается по своему, и подводить его подъ общую мѣрку по меньшей мѣрѣ странно.

Мы даемъ здѣсь два образца любовныхъ писемъ, помѣщенныхъ въ одномъ изъ очень распространенныхъ письмовниковъ. Читатель легко убѣдится по этимъ „образцамъ“, чего стоятъ подобныя письма.

I.

Дорогая

Марія Михайловна!

Во время прогулки со мной, Вы случайно уронили перчатку, а я поднялъ и положилъ ее въ свой карманъ, съ намѣреніемъ, чтобы она служила мнѣ воспоминаніемъ о Вашей милой благосклонности и добротѣ; это воспоминаніе говорило мнѣ, что я былъ бы несчастнѣйшимъ изъ смертныхъ, еслибъ судьба не поставила Васъ на моемъ жизненномъ пути.

Можетъ быть, Вы отгадали причину моего молчанія, когда мы возвращались домой...

О, какъ негодую я на себя за то, что не воспользовался этимъ свиданіемъ и не раскрылъ передъ Вами свою душу, не разрѣшилъ своихъ сомнѣній.

Я жажду увидѣть Васъ вновь... Отсылаю Вашу перчатку, самую дорогую для меня вещь, если посланный принесетъ ее обратно—значитъ „да“, и я заживу новой жизнью, полной восторга; если же она останется у Васъ, это будетъ значить—„нѣтъ“, и тогда Вы болѣе не услышите о преданномъ Вамъ

(Подпись).

Помело.
По-моему.
Помощникъ.
Помпей.
Помѣстье.
Помѣщикъ.
Помѣха.
Помѣшанный.
Пономарь.
Понапрасну.
Поневолѣ.
Понедѣльникъ.
Понемногу.
Понутру.
Понынѣ.
Поодаль.
Поодиночкѣ.
Поочередно, но по очереди.
Попарно.
Поперекъ.
Поперемѣнно.
Поперечникъ.
Поплавокъ, р. п. -вка.
Пополамъ.
Пополудни.
Пополуночи.
Попона.
Попрежнему.
Популяризовать.
Попусту, попустому.
Поровну.
Порогъ.
Порождать.
Порожній.
Порознь.
Порокъ.
Порочный.
Портмонэ.
Портфель.
По-русски.
Поручикъ.
Посаженый.
По-свойски.
Посвѣтить, посвѣчу, посвѣтятъ.
Посвятить, посвящу, посвятятъ.
Посвящать.
Посему.
Поскольку.
Поскудный.
Послѣ.
Послѣдній.
Послѣдствіе.
Послѣзавтра.
Посотенно.
Поспѣшный.
Посреди.
Посрединѣ.
Постель.
Поститься.

Постный.
Постлать, постелю, постелютъ.
Пострѣлъ.
Посѣвать.
Посѣтить, посѣщу, посѣтятъ, посѣщать.
Потасовка.
Потатчикъ.
Потихоньку.
Потолокъ.
Потому.
Потомъ.
Потому что.
Потрохъ; мн. ч. потроха, р. п. потроховъ.
Потчевать, потчую.
Потѣха.
Потѣшать.
Похлебка.
Похмелье.
Похороны, р. п. похоронъ.
Похѣрить.
Поцѣлуй.
Почасту.
Почему.
Почетъ.
Почталіонъ, почтальонъ.
Почтамтъ.
Почтдиректоръ.
Пощечина.
Поэзія.
Поэтесса.
Поэтому.
Правовѣдѣніе.
Праздникъ.
Праздничный.
Прасолъ. р. п. прасола.
Прачечная.
Пращуръ.
Превозмогать.
Предвидѣніе.
Предвѣдѣніе.
Предвѣстіе.
Предвѣщать.
Предметъ.
Предмѣстье.
Предпринять, предприму, предпримутъ.
Предпріимчивый.
Предпріятіе.
Предрекать, предречь.
Предсѣдатель.
Предтеча.
Предубѣжденіе.
Предувѣдомленіе.
Предъявлять.
Предыдущій.
Предѣлъ.
Преемникъ.
Преемство.

II,

Восхитительная

Елена Семеновна!

Какъ мнѣ досадно, что я не въ состояніи передать Вамъ на словахъ тѣ ощущенія, которыми переполнена теперь душа моя.

Но почему я не могу сказать: „я люблю Васъ, мой ангелъ“, когда сознаю вполнѣ, что со дня нашего знакомства, для меня открылся новый невѣдомый міръ,— міръ очарованія и восторговъ?!. Видѣть Васъ постоянно для меня такъ же необходимо, какъ необходимъ воздухъ, которымъ я дышу; слышать Васъ—это утѣшеніе, которое благотворно дѣйствуетъ на мою душу. Счастливъ, невыразимо счастливъ тотъ, кто удостоится Вашей любви!.. Я не знаю, что было со мною, когда я въ первый разъ увидѣлъ Васъ. Казалось, что Вашъ милый образъ внезапно ослѣпилъ меня своею красотою... Потомъ я мало-по-малу сталъ приходить въ себя. Какое-то доселѣ невѣдомое чувство проникло въ мою грудь... Я ожилъ... Зрѣніе мое прояснилось. Въ прелестныхъ темноголубыхъ глазахъ Вашихъ отразилось очаровательное небо; Ваши ланиты покрылись игривымъ румянцемъ; грудь волновалась, обѣщая роскошь и нѣгу тому, кому суждено будетъ найти въ Васъ покой и отраду. Боже мой, какое искушеніе!.. Одно воспоминаніе объ этомъ мгновеніи бросаетъ меня въ жаръ и заставляетъ мое сердце биться сильнѣе... Судьба моя рѣшена—я полюбилъ Васъ страстно, пламенно... Что, если Вы отвергнете мою любовь? Впередъ говорю Вамъ, что я не вынесу этого удара!—Но Вы добры, Вы не отринете страдальца,—Вы удостоите его увѣдомленіемъ радостнымъ и пріятнымъ, какъ утѣшеніе ангела. Не такъ-ли, милое, прелестное существо, Е. С.?

Вѣрный Вамъ до гроба
(Подпись).

Болѣе безграмотнаго набора словъ намъ не приходилось встрѣчать. Мы не сомнѣваемся, что всякая барышня, прочитавъ такое письмо, презрительно швырнетъ его въ корзину.

Пусть каждый пишетъ въ любовномъ письмѣ только то, что подсказываетъ ему его искреннее чувство. Никакая напыщенность здѣсь неумѣстна.

Коммерческая корреспонденція.

Мы видѣли изъ только что приведеннаго обзора общихъ правилъ письмоводства и образцовъ писемъ, что для того, чтобы написать толковое письмо, надо прежде всего быть знакомымъ съ грамматикой и орѳографіей, а затѣмъ умѣть ясно и логически излагать свои мысли.

Конечно, эти же основныя правила являются обязательными и въ коммерческой корреспонденціи, но вмѣстѣ съ тѣмъ коммерческая корреспонденція имѣетъ свои чрезвычайно важныя особенности. Мы далеки отъ мысли придавать коммерческой корреспонденціи значеніе науки, какъ это дѣлаетъ, напримѣръ, С. М. Барацъ, авторъ превосходнаго курса коммерческой корреспонденціи, тѣмъ не менѣе мы вполнѣ увѣрены, и каждый съ нами согласится, что для написанія толковаго коммерческаго письма необходимо обстоятельное знакомство съ предметомъ переписки и съ отдѣльными частностями дѣла. Вотъ почему въ крупныхъ коммерческихъ фирмахъ опытный корреспондентъ всегда можетъ получить хорошій окладъ.

3169. **Стиль коммерческихъ писемъ.** Особенности стиля въ коммерческой корреспонденціи заключаются въ ясности изложенія при одновременномъ соблюденіи краткости, приличія и вѣжливости по отношенію къ адресату. Разумѣется, ясность изложенія достигается путемъ основательнаго знакомства съ предметомъ, по поводу котораго пишется письмо. Не должны быть въ письмѣ ни высокопарныя слова, ни сложные обороты рѣчи, ни, наконецъ, излишнія и совершенно неумѣстныя увѣренія и любезности.

3170. **Составныя части коммерческаго письма.**

1) Городъ, число, мѣсяцъ и годъ (дата). Напримѣръ: Петербургъ, 12 апрѣля 1904 года.

2) Названіе фирмы или лица, которому письмо адресовано; напримѣръ:

Въ С.-Петербургскій Учетный и Ссудный Банкъ.

3) Мѣстонахожденіе адресата; напримѣръ: здѣсь, въ Одессѣ, въ Варшавѣ и пр.

4) Обращеніе: Милостивый Государь (къ лицу), Милостивые Государи (къ фирмѣ).

5) Содержаніе письма.

6) Заключеніе: „съ почтеніемъ“ и пр.

7) Подпись.

3171. **Внѣшній видъ коммерческихъ писемъ.** Коммерческія письма пишутся обыкновенно на почтовой бумагѣ большого формата. На бумагѣ, предназначенной

Прежде, прежде чѣмъ.
Прежній.
Презрѣть, презрѣнъ.
Прейсъ-курантъ.
Преклонять.
Прекословить.
Прелестный, прельстить.
Прелюбодѣяніе.
Премія.
Пренебреженіе
Преніе.
Преодолѣвать.
Предподнести.
Преполовеніе.
Пререканіе.
Пресловутый.
Пресмыкающійся.
Пресса.
Прессъ, прессъ-папье.
Преставиться (умереть).
Претензія.
Претерпѣвать претерпѣть.
Претить.
Преуспѣяніе.
Прибаутка.
Приблизить, приближу, приблизятъ.
Привидѣніе.
Привилегія.
Привислинскій, привислянскій.
Приволакивать.
Привораживать.
Приворачиъать.
Привѣтъ, привѣтствіе
Привязчивый.
Пригвоздить, пригвождать.
Пригорать, пригорѣть.
Пригожій.
Пригоршня.
Приданое.
Придѣлъ (добавочный алтарь).
Приземистый.
Призрѣть, призрѣнъ.
Приказать, прикажу, прикажешь, прикажутъ.
Приказчикъ.
Прикосновеніе.
Приколачивать, приколотить.
Прилагать, приложить, -ложу, -ложатъ.
Прилежаніе, прилежный.
Примадонна.
Примитивный.
Примораживать.
Примѣненіе.
Примѣрка.
Примѣсь.
Примѣта.

Приноравливать.
Принцесса.
Припаять, припаяютъ, припай.
Припряжь, р. п. -жи.
Прирастать, приращать.
Присутствовать.
Присутствіе.
Присѣсть, присѣстъ.
Притомъ, при томъ.
Причта.
Прихлебатель.
Прицѣлъ.
Прическа.
При чемъ.
При этомъ.
Причина.
Пріамурскій.
Пріемникъ.
Пріемъ, пріемышъ.
Притти, придутъ.
Пріобрѣтать.
Пріобрѣвшій.
Пріѣхать, пріѣзжій.
Проблема.
Провіантъ.
Провожатый.
Прогнѣваться.
Прогорать.
Прогорклый.
Программа.
Прогрессъ.
Проектъ, (не проэктъ!).
Произрастать, произрасти.
Происходить, происшествіе.
Пройти, пройдутъ.
Промежутокъ.
Промокать.
Промыселъ. р. п. -сла.
Промыслъ. (Провидѣніе).
Промышленникъ.
Промышленность.
Проповѣдывать.
Проповѣдь.
Прорастать.
Прорубь, р. п. -би.
Прорѣзъ.
Прорѣха.
Просвира.
Просвѣтить, просвѣщу, просвѣтятъ; просвѣщать.
Проскомидія.
Проскочить, проскочатъ.
Простереть, простругъ.
Простительно.
Простодушіе.
Простой, просто-напросто.
Просторѣчіе.
Простолюдинъ, мн. ч. простолюдины.
Простосердечіе.

для корреспонденціи, принято печатать названіе фирмы на лѣвой сторонѣ первой страницы листа у края или на верху первой страницы по срединѣ. Если фирма имѣетъ телефонъ, то означается и № телефона, а равно и адресъ для телеграммъ.

Предпочтительно писать самое письмо такъ, чтобы текстъ направлялся къ изгибу, а не наоборотъ. Коммерческія письма обыкновенно не очень длинны, такъ что адресатъ имѣетъ возможность, развернувъ листъ, сразу ознакомиться съ его содержаніемъ. Равнымъ образомъ, такой способъ позволяетъ копировать одновременно обѣ страницы одного и того же письма.

Письмо складывается вдвое сначала въ длину, затѣмъ опять сгибается пополамъ. Лучше приготовить конвертъ заранѣе и задѣлать въ него письмо, когда онъ ужъ написанъ. Конверты должны быть настолько больше сложеннаго въ четыре части листа почтовой бумаги, чтобы можно было ножницами или ножомъ вскрыть конвертъ, не повредивъ самого письма.

3172. **Конторскія книги.** 1) Копировальная книга. Въ ней копируются при помощи копировальнаго пресса всѣ письма, отправленныя фирмой; 2) Копировальная книга частныхъ писемъ заключаетъ въ себѣ частныя письма главы фирмы, касающіяся разнаго рода запросовъ, частныхъ переговоровъ и пр.; 3) Копировальная книга писемъ въ присутственныя мѣста; 4) Копировальная книга телеграммъ; 5) Книга почтовыхъ расходовъ; 6) Книга отправленныхъ простыхъ писемъ; 7) Книга отправленныхъ заказныхъ писемъ, цѣнныхъ пакетовъ и посылокъ; 8) Книга прибывшихъ простыхъ писемъ; 9) Книга прибывшихъ заказныхъ писемъ, цѣнныхъ пакетовъ и посылокъ; 10) Книга полученныхъ телеграммъ; 11) Книга условій или Кондиціонная книга, въ которую записываются условія, на основаніи которыхъ опредѣленному кліенту-корреспонденту открытъ счетъ, указывается размѣръ коммиссіи и пр.

3173. **Виды коммерческой корреспонденціи** чрезвычайно разнообразны. Мы укажемъ здѣсь, между прочимъ, на циркуляры т. е. письма одного и того же содержанія, предназначенныя для разсылки разнымъ лицамъ, домамъ и фирмамъ. Циркуляры обыкновенно печатаются или литографируются.

Петербургъ, апрѣлъ 1904 г.

Симъ имѣю честъ увѣдомить Васъ, что 1-го числа сего мѣсяца я открылъ здѣсь, подъ собственною моею фирмою

М. Сафоновъ

торговый домъ, главными предметами занятій котораго будутъ: агентура, экспедиція, коммиссіонерство и инкассо.

Знакомство съ С.-Петербургомъ и мои связи съ извѣстнѣйшими домами, которыя я успѣлъ пріобрѣсти въ продолженіи многолѣтней коммерческой дѣятельности, дадутъ мнѣ полную возможность точно исполнять всѣ порученія, которыми Вамъ угодно будетъ меня почтить.

Въ ожиданіи благосклонныхъ Вашихъ порученій, покорнѣйше прошу Васъ замѣтить мою подпись;

Подпись: М. Сафоновъ.

съ совершеннымъ почтеніемъ
Михаилъ Сафоновъ.

2174. **Письма съ предложеніемъ услугъ** обыкновенно заключаютъ въ себѣ ссылку на прилагаемый циркуляръ, повторяютъ вкратцѣ его содержаніе и высказываютъ надежду, что фирма оправдаетъ довѣріе, которое ей будетъ оказано и т. д.

I.

Петербургъ, 12-го апрѣля 1904 г.

Господамъ Н. Ивановъ и К°
въ Москвѣ.

Открывъ здѣсь коммиссіонный домъ для покупки и продажи паевъ всѣхъ сахарныхъ заводовъ, акцій всѣхъ банковъ и другихъ торгово-промышленныхъ учрежденій, какъ равно всѣхъ вообще процентныхъ бумагъ, я симъ позволяю себѣ обратиться къ Вамъ съ просьбою удостоить меня своими порученіями по означеннымъ выше дѣламъ, которыя будутъ исполняться мною съ чрезвычайною точностью, аккуратностью и съ полнымъ соблюденіемъ Вашихъ интересовъ.

Мои разнообразныя сношенія съ сахорозаводчиками и опытность, пріобрѣтенная въ дѣлахъ этого рода, даютъ мнѣ поводъ и основаніе разсчитывать на возможность исполненія порученій, которыми Вамъ угодно будетъ меня почтить, къ полному Вашему удовольствію.

Съ совершеннымъ почтеніемъ
В. Горевъ.

Область торговли настолько обширна и многоразлична, что мы могли лишь въ самыхъ общихъ чертахъ познакомить читателей съ коммерческими письмами. Повторяемъ, что изучить коммерческую корреспонденцію, по на-

Простофиля.
Просфора.
Просьба.
Просѣдь. р. п. -ди.
Противень, р. п. противня.
Противорѣчіе.
Протоіерей.
Протоколъ.
Профессія, профессоръ.
Профиль, р. п. профиля.
Прохлаждаться.
Процессъ.
Прочій.
Прочь.
Прощелыга.
Прощеные дни.
Проясниться.
Прусакъ (насѣкомые).
Пруссакъ (народъ).
Прыскать, прыскаю и прыщу.
Прѣсненскій.
Прѣсный.
Прѣть, прѣлый, прѣніе.
Пряничный.
Псалтирь, р. п. псалтири.
Пулярка.
Пунцовый.
Пустомеля.
Пустопорожній.
Путаница.
Пустошь.
Пустырь.
Пусть.
Пуще.
Пшено, пшеный.
Пьедесталъ.
Пьеса, или піеса.
Пьяный.
Пѣвецъ, р. п.-вца.
Пѣвчій.
Пѣніе.
Пѣгій.
Пѣна.
Пѣсенникъ, пѣсельникъ.
Пѣсня (пѣсенъ) и пѣснь род. м. (пѣсней).
Пѣступъ.
Пѣть, поютъ.
Пѣтухъ.
Пѣхота.
Пѣшій.
Пѣшкомъ.
Пятиалтынный.
Пятиугольникъ.
Пятнадцать.
Пятьдесятъ.
Пятьсотъ, пятисотъ, пятистамъ.
Равный, равнина, равнять
Раждать или рождать.

Разбрестись.
Развалины.
Развѣ.
Развѣвать.
Развѣсистый.
Развѣсить, развѣшать.
Разгораться.
Раздать, (*хотя* роздалъ).
Разжигать.
Раззадорить.
Разорять.
Разиня, разинуть.
Разказъ.
Размозжить.
Размокнуть, размокать.
Размѣнять, прич. размѣнянъ.
Разносчикъ.
Разнять, разниму, (*хотя* рознялъ).
Разойтись, разойдутся, разошелся.
Разрабатывать.
Разрастаться.
Разровнять.
Разрѣдить, разрѣжать.
Разрядить, разряжать.
Разсада.
Разсвѣтать, разсвѣло.
Разсказъ, разсказчикъ.
Разсмотрѣніе.
Разсмотрѣнный.
Разсолъ.
Разсорить, или рассорить.
Разспрашивать.
Разспросы.
Разсрочивать.
Разстаться, растанутся.
Разстегай.
Разстегивать, разстегнуть.
Разстилать.
Разстрига.
Разстрѣлять, разстрѣлянъ.
Разсчитывать.
Разсылать, разослать, разошлю.
Разсѣивать, разсѣвать.
Разсѣченный.
Разуть.
Разъединить.
Разъѣдать, разъѣздъ.
Разъяренный.
Разыгрывать.
Разсѣлина.
Разыскать, разыскивать.
Розысканіе, (*хотя* розыскъ).
Разѣвать.
Районъ.
Рандеву.
Раненый.
Ранній; рано. Ср. ст. раньше.
Рапортъ.

шему мнѣнію, совсѣмъ не трудно; сама по себѣ коммерческая корреспонденція не составляетъ особой отрасли знанія, но для того, чтобы написать толковое коммерческое письмо *любого содержанія*, надо знать бухгалтерію, товаровѣдѣніе, торговые обычаи, дѣла данной фирмы, состояніе различныхъ товарныхъ рынковъ, банковую организацію, технику производства той или другой группы товаровъ и пр. Что касается образцовъ всевозможныхъ родовъ коммерческихъ писемъ, то мы, конечно, не въ состояніи предложить ихъ вниманію читателей; мы ограничились приведенными выше двумя образчиками коммерческой корреспонденціи лишь для того, чтобы показать читателямъ, что такое представляетъ собою коммерческая корреспонденція, и чтобы разсѣять предразсудокъ, подъ вліяніемъ котораго умѣніе писать коммерческія письма считается удѣломъ избранныхъ людей.

Практическій самосчетчикъ *). Намъ удалось составить счетную таблицу, весьма пригодную не только для каждаго хозяйства но и для всѣхъ учрежденій, гдѣ ведутся книги. При помощи этой таблички является возможность не только скоро и безошибочно производить многозначныя умноженія и дѣленія, но и легко обнаружить любую ошибку въ счетѣ. Такимъ образомъ она является необходимѣйшимъ дополненіемъ къ т. н. „счетамъ“. Составленная на основаніи всѣмъ извѣстной Пиѳагоровой таблицы умноженія, она по своей простотѣ не требуетъ никакого предварительнаго изученія и поэтому превосходитъ всѣ имѣющіяся до сихъ поръ въ продажѣ таблицы. При *умноженіи* достаточно приложить линейку къ тому числу, которое хочешь умножить (множимое), чтобы немедленно найти произведеніе, которое находится противъ соотвѣтствующаго множителя. При дѣленіи линейка прикладывается къ числу, на которое хочешь дѣлить (дѣлителю) и отыскиваешь въ соотвѣтственномъ столбцѣ дѣлимое, противъ котораго и находится частное (сбоку). Если дѣленіе не можетъ быть произведено безъ остатка, то и дѣлимое не можетъ быть найдено въ соотвѣтственномъ столбцѣ, а будетъ обозначено нѣсколькими единицами или десятками меньше. Такимъ образомъ, производя въ умѣ простое вычитаніе, мы можемъ по таблицѣ, кромѣ частнаго, найти и остатокъ. Для удобства употребленія мы совѣтуемъ приложенную здѣсь табличку наклеить на пашку и повѣсить на стѣну у письменнаго стола или конторки съ такимъ разсчетомъ, чтобы ее можно было во всякое время снять и опять повѣсить. Для хозяйки удобнѣе всего повѣсить ее въ кухнѣ, молочной и т. п.

*) См. прилож. къ „Спутн. Практич. Жизни“.

Раскаиваться; раскаяться.
Раскалачивать.
Распилка.
Расписаніе.
Расписка (но роспись).
Расписаться, расписываться.
Разспрашивать.
Распутство.
Распятіе.
Растеніе.
Расти, растутъ, росъ, росла, росло; росшій, растить.
Расторопный.
Расхорохориться.
Расцѣловать.
Расчесть, разочтутъ, расчетъ.
Расшевелить.
Расщелина.
Рафинадъ.
Ращеніе.
Рдѣть.
Реализовать.
Ребенокъ.
Ревизскій.
Ревѣть, реву, ревутъ.
Реестръ.
Резюме.
Рейтузы.
Режиссеръ.
Резеда.
Рекомендація.
Рельефный.
Рельсы.
Ремесло; ремесленникъ.
Ремонтеръ.
Репейникъ.
Репортеръ.
Репрессивный.
Рессора.
Ретивый.
Речитативъ.
Ржаной.
Ржать.
Ритмъ.
Риторика, риторъ.
Риома.
Ровесникъ.
Ровный, ровнять.
Рогнѣда.
Рогожа.
Рождать.
Рождество, рождественскій.
Рожокъ; р. п. -жка.
Рожонъ, р. п. -жна.
Розвальни.
Розга.
Розговѣнье; разгавляться, разговѣться.
Рознь.
Розсказни (но разсказъ).
Розсыпь, разсыпать.
Розыгрышъ, разыграть.
Розыскъ.
Роль, р. п. роли.
Роптать, ропщу, ропщутъ.
Роскошь.
Росомаха.
Роспись.
Россія, россіянинъ.
Ростиславъ.
Ротозѣй.
Рукавица.
Румяна, -цъ, мн. ч. ср. р.
Русскій.
Рутинный.
Рухлядь.
Рученька, ручонка, ручка.
Рыскать, рыскаютъ и рыщутъ.
Рыть, роешь, роютъ.
Рѣдкій.
Рѣдька.
Рѣдѣть.
Рѣзать.
Рѣзвый.
Рѣзкій, ср. ст. рѣзче; рѣзчикъ.
Рѣзь.
Рѣка, рѣчной.
Рѣпа.
Рѣсница.
Рѣченька, рѣчонка.
Рѣчь.
Рѣшать, рѣшить.
Рѣшетка, рѣшето.
Рѣять, рѣютъ.
Ряхнуться.
Савааоъ.
Саванъ.
Саврасый.
Саддукей.
Саѣчникъ.
Сажень, ж. род. -ени, род. мн. саженей и саженъ.
Салазки, р. п. салазокъ.
Салфетка.
Сальто-мортале.
Самъ, род. п. самого, вин. над. ж. р. самое.
Самый, р. п. самаго.
Самъ-другъ.
Сапфиръ или сафиръ.
Сапѣга.
Сарафанъ.
Сафьянъ, сафьянный.
Сашенька (Саша).
Сбитень, р. п. сбитня, сбитенщикъ.
Сбоку.
Сбруя.
Свадьба, свадебный.
Сверстникъ.
Сверху, сверхъ.
Сверхъестественный.
Сверчокъ, р. п. сверчка.
Свидѣтель, р. п. -ля.
Свирѣль, р. п. -ли.
Свирѣпый.
Свистнуть (свистать).
Свистулька.
Своячиница.
Свысока.
Свыше.
Свѣдущій.
Свѣдѣніе.
Свѣжій, свѣжо.
Свѣжѣть.
Свѣтопреставленіе.
Свѣточъ, р. п. -точа.
Свѣтскій.
Свѣча.
Сгорать.
Сгоряча.
Сдобный.
Сдуру.
Сдѣлать, сдѣланный.
Севрюга.
Сегодня, сегодняшній.
Седьмица.
Седьмой.
Сейчасъ.
Селезень, р. п. селезня.
Селитра, селитренный.
Село.
Сельдь, р. п. -ди; род. мн. сельдей.
Селянка.
Семнадцать.
Семьдесятъ.
Семья.
Семейный.
Семейство.
Семьянинъ, мн. ч. семьянины.
Сентиментальный.
Сентябрьскій.
Серафимъ.
Сердоликъ.
Сердце, сердцевѣдъ.
Серебряный.
Серьезный.
Сермяга.
Серпъ.
Серпянка.
Серчать.
Серьга, (мн. ч. серьги, серегъ, серьгамъ).
Сессія.
Сестринъ.
Сжечь, сожгутъ, сожженъ, сожженный.

Сзади.
Сивка.
Сигара.
Сидень, р. п. -дня.
Сидмя.
Сидѣлецъ.
Силуэтъ.
Символъ.
Симметрія.
Синклитъ.
Синодъ.
Синтактическій.
Синьоръ.
Сирота. Мн. ч. сироты.
Сиропъ.
Сирѣчь.
Система.
Скакать, скачуть, скакнуть, (но соскочилъ!)
Скачокъ, р. п. скачка.
Сквозь.
Скелетъ.
Скиѳы.
Складчина.
Склепъ.
Склянка.
Скользкій.
Скоморохъ.
Скорбѣть, скорблю, скорбятъ.
Скоромный.
Скрести, скребутъ.
Скрипка.
Скрипѣть.
Скульпторъ, р. п. скульптора.
Скуфья.
Скучно.
Сладкій. Ср. ст. слаще.
Сланецъ, р. п. -нца.
Слать, шлю, шлютъ.
Слегка.
Слесарь.
Слишкомъ.
Словесный.
Словесность.
Слѣва.
Слѣдъ.
Слѣдовать.
Слѣдствіе.
Слѣзть, слѣзешь, слѣзутъ.
Слѣпить, слѣпишь, слѣпятъ.
Слѣпокъ.
Слѣпнуть.
Слѣпой.
Слюна; мн. ч. слюни, род. п. слюней.
Слюнки.
Смежить.
Смежный.
Смекать.
Смерчъ.
Сметана.
Сметать.
Смолоду.
Смородина.
Сморчокъ.
Смотрѣть, смотрю, смотрятъ.
Смотря по тому.
Смычокъ, р. п. -чка.
Смышленый.
Смѣлый,
Смѣна, смѣнять.
Смѣсь, р. п. -си.
Смѣшивать.
Смѣта.
Смѣтка.
Смѣхъ, смѣшóнъ.
Смѣшанный.
Смятеніе.
Снабдить, снабжать.
Снадобье.
Снаружи.
Сначала.
Снигирь.
Снизу.
Снисходить.
Снисхожденіе.
Снитокъ, мн. ч. снитки.
Снова.
Сноровка.
Снѣгъ, снѣжный.
Снѣдать, снѣдь.
Соболѣзнованіе.
Соборнѣ.
Собратъ; мн. ч. собратья.
Сообща.
Совсѣмъ.
Со всѣмъ тѣмъ.
Совѣсть.
Совѣстливый; совѣстный.
Совѣтовать, совѣтуютъ.
Соглядатай.
Содрогаться.
Сожалѣніе.
Создать.
Соименникъ.
Сойти, сойдутъ.
Солдатчина.
Соленый, солоно, соляной.
Солнце.
Соломенный.
Соломинка.
Сомнѣваться, сомнѣніе.
Соотчичъ.
Соперникъ.
Сплеменникъ.
Сорокалѣтній.
Сорокоустъ.
Состариться, состарюсь, состарѣться, состарѣюсь.
Сострить.
Сосѣдъ, мн. ч. сосѣди, -ей.
Сотенка.
Сотканный.
Сочельникъ.
Спасскій.
Сперва.
Спереди.
Спесивый, спесь, р. п. -си, или спѣсивый, спѣсь.
Сплетня, род. п. -и, ж. р., мн. сплетенъ и сплетней.
Сплошь.
Сполна.
Спорынья.
Споспѣшествовать.
Споткнуться, спотыкаться.
Справа.
Спроста.
Спьяна.
Спѣхъ, спѣшить.
Сравнить, сравнять.
Сраженіе.
Сразу.
Срамъ.
Срастить, сращать.
Сроду.
Срѣтенье.
Сряду.
Ссора.
Ссуда.
Стало-быть.
Стамезка.
Становиться, становлюсь, становятся.
Статься, старѣть.
Старшинство.
Статскій.
Статсъ-секретарь, статсъ-дама.
Статуя.
Стебель.
Стегать.
Стезя.
Стекло, стеклышко, стеклянный.
Стерлядь, р. п. -ди.
Стлать, стелю, стелешь, стелютъ (*не* стелятъ!)
Столбъ.
Столпъ.
Столикъ, р. п. столика.
Странникъ.
Стремглавъ.
Стремя, стремянный.
Строгій.
Стропило.
Стрѣла.
Студентскій и студенческій.
Стѣна.
Суббота, субботній.

Субъектъ.
Субъинспекторъ.
Судорога.
Судьба, суженый.
Сужденіе.
Сузить, суженный, суженіе.
Сумасбродъ.
Сумасшедшій.
Суматоха.
Сумерки, род. сумерекъ, мн. ж. р.; прилаг. сумеречный.
Сумма.
Сумѣть.
Суперъинтендентъ.
Супостатъ.
Супружній.
Сургучъ.
Суррогатъ.
Сурьма.
Уставъ.
Суфлеръ.
Суффиксъ.
Сухой.
Сушеный.
Суэзскій.
Сфера.
Счастіе.
Счесть, сочтутъ.
Счетъ, считать.
Сшить, сошьютъ.
Съежиться.
Съемщикъ.
Съѣздъ.
Сыворотка.
Сыграть.
Сызмала.
Сызнова.
Сынишка.
Сыновній.
Сыпать, сыплешь, сыплютъ.
Сыпь.
Сыропъ.
Сыроѣжка.
Сыскной.
Сычъ.
Сыщикъ.
Сѣверъ.
Сѣдалище.
Сѣдло, мн. ч. сѣдла.
Сѣдой, сѣдина.
Сѣдокъ.
Сѣкира.
Сѣменить.
Сѣмя (род. пад. мн. ч. сѣмянъ), сѣмечко.
Сѣно.
Сѣни, р. п. сѣней.
Сѣра.
Сѣрый, Сѣрко.
Сѣсть, сядутъ.
Сѣтовать.
Сѣть.
Сѣчь, сѣкутъ, сѣчка.
Сѣять, сѣешь, сѣютъ.
Сюда.
Сюжетъ.
Сюрпризъ.
Сюртукъ.
Табакерка.
Табачный.
Табуретъ.
Также, такъ же, точно такъ же.
Талантъ.
Талья.
Таможня.
Танецъ, танцовать, танцуютъ.
Тараторить.
Татаринъ, мн. ч. татары.
Тащить, тащить, тащать.
Таять, таешь, таютъ.
Творогъ.
Тезка, тезоименитство.
Телеграмма.
Теленокъ, мн. ч. телята.
Телѣга.
Темлякъ.
Темя, р. п. темени.
Тенета.
Теперь.
Теребить, тереблю, теребятъ.
Теремъ, р. п. терема, мн. терема, -овъ.
Тереть, тру, трешь, трутъ.
Терпѣливый, терпѣніе.
Терпѣть, терплю, терпятъ.
Терраса.
Территорія.
Тесьма.
Тетива.
Тетрадь. р. п. -ди.
Течь, теку, течешь, текутъ.
Тимоѳей.
Тиранъ, тиранческій.
Титулъ.
Тихонькій, тихоня.
Ткать, тку, ткешь, ткутъ, тканый, ткацкій.
Тлѣніе, тлѣнъ, тлѣнный.
Тьма.
Тогда, тогдашній.
То-есть.
Тоже (нарѣчіе), то же (мѣстоим. союзъ).
Тождество.
То и дѣло.
Толстенькій.
Тоненькій.
Тонкій, тоньше, тончайшій.
Топь.
Тормозъ.
Тороватый.
Торцевой.
Торчать, торчать.
Тотчасъ.
Тотъ, тѣмъ; тѣ, тѣхъ.
Точь въ точь.
Тощно.
Тощій, тощъ.
Трактиръ.
Трамбовать.
Трапеза.
Трауръ.
Трезвый.
Трепать, треплю, треплешь, треплютъ (а не треплятъ!)
Трепетать, трепещу, трепещутъ.
Третій, -тья, тье, третейскій.
Треугольный.
Трехдневный, трехъ-этажный.
Трещотка.
Тридцать.
Тринадцать.
Триста, трехсотъ, тремстамъ.
Троечный.
Трофей.
Труженикъ.
Трупна.
Трущоба.
Трюмо.
Тряскій, трясти, трясъ.
Тунеядецъ.
Туннель.
Тушь.
Тфу.
Тщательный.
Тщиться.
Тщедушный.
Тщеславіе.
Тысяча, тысячелѣтіе.
Тѣло, тѣлесный.
Тѣнь.
Тѣснить.
Тѣсто.
Тѣшить, тѣшишь, тѣшатъ.
Тюрьма, тюремный.
Тяготѣніе.
Тяжелый.
Тятенька.
Убогій, убожество.
Убѣдить, убѣжду, убѣдятъ.
Увѣнчать, увѣнчанъ.
Увѣчье.
Увѣщавать, увѣщаваютъ.
Уголъ, р. п. -угла.
Уголь, р. п. угля, мн. ч. угли и уголья.

Угорѣть.
Угрожать.
Удалой.
Удаться.
Удила.
Удлиненіе, удлинять.
Удѣльный.
Уединеніе.
Уже, ужъ.
Ужели, ужель, ужли.
Уздцы.
Узкій, ср. ст. уже.
Уйти, уйдутъ.
Укротить, укрощать.
Уксусъ.
Улей.
Умалишенный.
Уменьшать.
Умереть, умрутъ, умеръ, умерла, умерли.
Умертвить, умерщвлю, умертвятъ, умерщвлять, умерщвленъ.
Умоизступленіе.
Умудренный.
Умѣренный.
Университетъ.
Уніатъ.
Унтеръ-офицеръ.
Унція.
Уплаченъ.
Уполномочивать.
Упоеніе.
Упомянуть, упоминаніе.
Упряжь.
Уровень, р. п. уровня.
Уроженецъ, уроженка.
Усадьба, р. п. множ. усадебъ.
Усвоивать.
Услать, ушлютъ.
Усовѣстить, усовѣщивать.
Усомниться.
Успеніе, усопшій.
Успокоивать.
Устарѣлый.
Устраивать.
Устрица.
Усѣсться.
Утренній, утренникъ.
Ухарскій.
Уцѣлѣть.
Участвовать, участіе.
Ученый, ученикъ.
Учетъ.
Учтивый.
Ушибить.
Ущербъ.
Уѣхать.
Уѣзжать.
Уяснить.

Фальцетъ.
Фальшь, р. п. фальши.
Фамильярный.
Фаворитеръ.
Фармацевтъ.
Фарисей.
Фарсъ.
Фартукъ.
Фаршъ (начинка).
Февраль.
Фейерверкъ.
Фельдфебель.
Фельдцейхмейстеръ.
Фельдшеръ, фельдшерица.
Фельдъегерь.
Фельстонъ.
Ферзь, р. п. -зи.
Фижмы.
Физіономія.
Фиктивный.
Филей.
Филиппика.
Филоксера.
Фильтръ.
Финикіяне.
Финнъ, финскій.
Фіалка.
Фіолетовый.
Флагъ.
Флейтщикъ.
Флигель.
Фляжка.
Фойе.
Фоліантъ.
Фонарь.
Фонвизинъ, (писатель.)
Фонтанка.
Форейторъ.
Формулировать.
Фортепіано.
Французъ, француженка, французскій.
Фрейлина.
Фруктъ.
Фурьеръ.
Футляръ.

Халифъ или калифъ.
Хамелеонъ.
Ханжество.
Характеризовать, характерный.
Хаять, хаютъ.
Хитросплетеніе.
Хлебать, хлебаютъ.
Хлестать, хлещу, хлещутъ.
Хлесткій.
Хлѣбъ, хлѣбъ-соль (ж. р.).
Хмель или хмѣль.
Ходотай, Ходотайствовать.
Ходить..
Холостой.

Хомутъ.
Хорошенькій.
Хоругвь.
Хорунжій. р. п. -жаго.
Хорекъ, хорьковый.
Хотѣть, хочу, хочешь, хотятъ.
Хребетъ.
Хрестоматія.
Христіанинъ, христіанскій.
Христосоваться, христосуются.
Хрѣнъ.
Хрюкать.
Хрящъ.
Худенькій, худшій.

Царьградъ, Царьградскій.
Цвѣточекъ. р. п. -чка.
Цвѣтъ, цвѣсти.
Цейхгаузъ.
Цементъ.
Цензоръ, цензура.
Централизовать.
Церковь; во множ. ч. церквамъ, церквами, церквахъ.
Цехъ.
Цикорій.
Цилиндръ.
Циркуль.
Циркуляръ.
Цитадель.
Циферблатъ.
Цифра, цыфра.
Цыбикъ.
Цыганъ. Мн. цыганы род. мн. цыганъ.
Цынга.
Цыновка.
Цыпленокъ.
Цырюльникъ.
Цѣдить, цѣжу, цѣдятъ.
Цѣлебный.
Цѣлить, цѣлять, (цѣль).
Цѣловать, (а не цаловать!)
Цѣломудріе.
Цѣлый.
Цѣль.
Цѣна.
Цѣпенѣть.
Цѣплять.
Цѣпъ, (палка).
Цѣпь.

Чавкать.
Чадъ.
Чалма.
Чародѣй.
Частоколъ.
Чахотка.
Чаять, чаешь, чаютъ.
Чеканка.
Человѣкъ.

Челюсть.
Челядь.
Чепуха.
Чепчикъ.
Червь, червоточина.
Чердакъ.
Череда, чередъ.
Черезчуръ.
Черемуха.
Черенокъ. р. п. -нка.
Черное море.
Чернила. р. п. -нилъ.
Чернильница.
Черствый.
Чесменскій.
Чеснокъ. р. п. -нока.
Четвергъ. р. п. -га.
Четвереньки.
Четверостишіе.
Четырехугольникъ.
Четверка, четвертка.
Четьи Минеи, р. п. четьихъ миней.
Четкій.
Четъ и нечетъ.
Четырнадцать.
Чехарда.
Чехолъ. р. п. -хла.
Чибисъ (птица).
Чирей, род. п. чирья.
Чистаганъ.
Чихать.
Чичероне.
Членораздѣльно.
Чоботы.
Чокаться.
Чопорный.
Чортъ.
Чрево.
Чрезъ.
Чрезполосный.
Что.
Чтобъ, чтобы, что бы.
Что-либо,—что-нибудь.
Чужой, чужь.
Чуть-чуть.
Чучело.
Чушка.
Чѣмъ.

Шаблонъ.
Шалашъ.
Шалливый.
Шарниръ (шалнеръ).
Шалопай.
Шалфей.
Шампиньонъ.
Шаржъ.
Шаровары.
Шатеръ. р. п. -тра.
Шаферъ.
Шафранъ.
Шахматы.
Швея.
Шелковый, шелкъ.
Шелуха.
Шеренга.
Шереховатый.
Шершавый.
Шестиаршинный.
Шестнадцать, шестьдесятъ, шестьсотъ.
Шестъ. р. п. -ста.
Широкій ср. ст. шире.
Шкворень или шворень.
Шкапъ.
Шкеры.
Шлагбаумъ.
Шлея.
Шлюпка.
Шмель.
Шнурокъ.
Шовъ.
Шоколадъ.
Шомполъ. р. п.-пола.
Шопотъ.
Шорохъ.
Шоссе.
Шпринцевать.
Штабъ-офицеръ.
Штандартъ.
Штатскій.
Штиблеты.
Штопоръ. р. п. -пора.
Штора.
Шкуна.
Шуринъ (шурья).
Щавель. р. п. -веля.
Щадить, щажу, щадятъ.
Щебетать, щебечутъ.
Щеголь, р. п. -гла.
Щеголь, р. п. -голя.
Щеколда.
Щекотать, щекочу, щекочутъ.
Щелка, щелкать.
Щелчокъ.
Щенокъ.
Щепетильный.
Щетина, щетка.
Щиколотокъ, р. п. -тка.
Щипать, щиплю, щиплютъ.
Щицы (-овъ).
Щокать.
Щурушъ.

Ѣда.
Ѣсть, ѣмъ, ѣдятъ.
Ѣздить, ѣзжу, ѣздятъ.
Ѣхать, ѣдутъ.
Экзаменъ, экзаменовать. экзаменаторъ.
Экзархъ.
Экземпляръ.
Экипировка.
Экономія.
Экспериментъ.
Эксплоатація.
Экспромтъ, или экспромтъ.
Эликзиръ.
Эллинъ, Эллада.
Эллипсисъ, эллиптическій.
Эмаль.
Эпиграмма.
Эскизъ.
Эссенція.
Эсэиръ.
Этакій.
Этакъ.
Этотъ. р. п. этого, мн. эти, этихъ.
Эффектъ.
Эөиръ.
Эөіопъ.

Юбилей.
Юбка.
Юдифь.
Юрисконсультъ.
Юриспруденція.
Юродивый.
Юстиція.
Ютиться.
Юфть, юфтевый, юфтяной.

Ябеда.
Яблоня. р. п. яблони.
Ягдашъ.
Яйцо, мн. яйца, яичница.
Якшаться.
Ямщикъ, ямской.
Январь, январьскій.
Ярлыкъ.
Ярмарка.
Ясень.
Ясли (ей).
Ясновидѣніе, ясновидецъ. р. п. -дца.
Яства.
Ячея, ячейка.
Ячневый и ячный.
Ящерица.

Өаддей.
Өекла.
Өемида.
Өемистоклъ.
Өеодоръ.
Өеодосій.
Өермопилы.
Өессалія.
Өессалоники.
Өетида.
Өивы.
Өиміамъ.
Өома, Өоминична.
Өракія.
Өукидидъ.

Обиходная рецептура.

Состав. *М. Львовъ.*

Тотъ господинъ, кто умѣетъ все дѣлать одинъ.

Нашъ домъ.

3175. **Толевыя крыши.** Извѣстно, что толевыя крыши представляютъ значительныя неудобства; онѣ дурно пахнутъ, а въ жаркіе дни капаетъ съ нихъ смола; кромѣ того, онѣ поглощаютъ, благодаря своему темному цвѣту, солнечные лучи, такъ что подъ толевой крышею бываетъ удушливо-жарко. Всего этого можно избѣгнуть, если посыпать смолу гашенной известью.

3176. **Грунтовка деревянныхъ кровель, заборовъ и т. д.** Вскипятить въ мѣдномъ котлѣ $1^1/_2$ фунта желѣзнаго купороса съ 30 ф. воды, прибавить $1^1/_2$ ф. очищенной сосновой смолы и, когда вскипитъ, 3 ф. ржаной муки, варить пока не образуется кашицы. При употребленіи прибавить въ кипящій составъ немного сухой краски, размѣшать и выкрасить, пока горячо, предметъ одинъ или нѣсколько разъ.

3177. **Окраска масленой краской.** Каждое лѣто можно наблюдать, какъ въ самую жару красятся зданія, выстроенныя весною или лѣтомъ. Для краски это очень вредно, такъ какъ масленая краска хорошо засыхаетъ только на холоду; необходимо поэтому красить съ такимъ расчетомъ, чтобы обсыхать краска могла на холоду, но раньше, чѣмъ наступятъ морозы, подъ вліяніемъ которыхъ краска блѣднѣетъ.

3178. **Удаленіе мха** съ дерева, камня, съ крышъ и стѣнъ. Помазать покрытыя мхомъ мѣста свѣже-гашенной известью съ примѣсью желѣзнаго купороса; мохъ теряетъ жизнеспособность и можетъ быть легко удаленъ.

3179. **Домовый грибокъ** заводится всюду, гдѣ сыро, гдѣ мало свѣта и воздуха (см. § 653). Уничтожаютъ его слѣд. обр.: 1) смачиваютъ соотвѣтственное мѣсто керосиномъ; дерево быстро пропитывается жидкостью, грибокъ совершенно разрушается и больше въ данномъ мѣстѣ не появляется; какъ только дерево обильно смачивается керосиномъ, грибокъ чернѣетъ, части его, плотно приставшія къ стѣнѣ, ослабѣваютъ, получаютъ видъ черныхъ нитей, и грибокъ скоро погибаетъ. 2) Нагрѣваютъ креозотовый натръ въ котлѣ до 60—70° R. и смазываютъ имъ высушенное на открытомъ воздухѣ дерево; это средство такъ дѣйствительно, что даже уже изъѣденное грибкомъ дерево предохраняется отъ дальнѣйшей порчи и можетъ служить еще долго. 3) Грибокъ можно удалить, далѣе, обыкновенною поваренною солью: распустить въ кипяткѣ столько соли, чтобы получился насыщенный растворъ, обмыть этимъ

разъ-другой пораженное грибкомъ дерево или стѣны, и цѣль будетъ достигнута.

Послѣднее средство было найдено однимъ домовладѣльцемъ совершенно случайно: въ одной изъ комнатъ, оказавшейся потомъ сырой, у него хранились запасы соли, которой и пропитался полъ въ данномъ мѣстѣ. Какъ въ этой комнатѣ, такъ и въ смежныхъ разросся грибокъ въ такой степени, что призванный спеціалистъ нашелъ необходимымъ ремонтировать весь домъ за-ново, что требовало, конечно, не малыхъ затратъ; но когда стали поднимать полы, замѣтили, что въ томъ мѣстѣ пола, гдѣ стояла соль, грибка не было и слѣда; это подало мысль попробовать примѣнить соль и въ другихъ мѣстахъ, что и увѣнчалось блестящимъ успѣхомъ.

3180. **Уничтоженіе сырости въ квартирѣ.** Обсушить сырую квартиру, обыкновенно, не легкая задача. Ее слѣдуетъ возможно чаще провѣтривать, открывая форточки при одновременной топкѣ печей; кромѣ того слѣдуетъ также въ комнатахъ ставить сосуды съ негашенной известью или древеснымъ углемъ, которые жадно притягиваютъ влагу изъ воздуха; содержимое сосуда приходится, разумѣется, время отъ времени возобновлять. Чтобы уничтожить появившуюся на стѣнахъ плѣсень и помѣшать ея дальнѣйшему распространенію, мѣста покрытыя ею, смачиваютъ при помощи губки растворомъ салициловой кислоты въ спиртѣ (1 ч. кислоты на 4 ч. спирта), отъ чего плѣсень быстро исчезаетъ и болѣе не появляется. Если же сырость распространилась уже на большое пространство, то слѣдуетъ сорвать обои и соотвѣтствующія мѣста покрыть цементнымъ растворомъ.

3181. **Паркетные полы** слѣдуетъ ежедневно вытирать обернутою вокругъ щетки суконкой (шерстяной тряпкой). Отдѣльныя пятна удаляютъ скипидаромъ или стеклянной бумагой; эти мѣста слѣдуетъ потомъ покрыть мастикой и натереть щеткою. Время отъ времени слѣдуетъ мыть полъ мокрыми деревянными опилками, которыми хорошо удаляется всякая грязь. Во избѣжаніе порчи паркетнаго пола никогда не слѣдуетъ его мыть водою.

3182. **Мастика для паркетныхъ половъ.** На 5 вѣсовыхъ частей воды берутъ 6 вѣсовыхъ частей хорошаго желтаго воска, нарѣзаннаго на мелкіе куски, и 1 вѣсовую часть поташу. Все это нагрѣвается на медленномъ огнѣ, при постоянномъ помѣшиваніи, пока воскъ совершенно не распустится; послѣ чего смѣсь снимаютъ съ огня и даютъ остыть. Передъ употребленіемъ ее разбавляютъ кипяткомъ (полъ кружки) и этимъ разбавленнымъ составомъ покрываютъ паркетъ; когда жидкость подсохнетъ, натираютъ паркетъ щеткою.

Если желаютъ получить мастику желтаго цвѣта, къ ней прибавляютъ немного охры, если—коричневаго цвѣта, то кассельской краски.

3183. **Удаленіе жирныхъ и керосиновыхъ пятенъ изъ паркетнаго пола.** Приготовить густое тѣсто изъ порошка бѣлой глины и уксуса, наложить кусочекъ его на пятно и черезъ 24 часа снять. Можно употреблять для этой цѣли пропитанную бензиномъ или скипидаромъ тряпку, крѣпко вытеревъ ею соотвѣтственныя мѣста; затѣмъ обмыть мыльною водою при помощи шерстяной тряпки и, какъ въ томъ, такъ и въ другомъ случаѣ, покрыть мѣста, гдѣ были пятна, мастикой и натереть щеткою.

3184. **Удаленіе чернильныхъ пятенъ изъ паркетнаго пола.** Взять слабый растворъ лимонной кислоты, намазать имъ чернильныя пятна, послѣ чего намочить ихъ мокрой тряпкой и на сухо вытереть. Когда высохнетъ, протереть стеклянной бумагой до чиста.

3185. **Удаленіе бѣлыхъ пятенъ изъ пола.** Обсыпать мокрую тряпку сигарнымъ пепломъ и до тѣхъ поръ вытирать ею пятно, пока оно станетъ совершенно незамѣтнымъ; обмыть затѣмъ это мѣсто водою.

3186. **Удаленіе кровяныхъ пятенъ изъ пола.** Смѣшать 1 часть сѣрной

кислоты съ 4 ч. воды и вымыть этимъ пятна, кислота, оставшаяся на деревѣ, можетъ быть отмыта щелокомъ. Не слѣдуетъ только употреблять мыла, такъ какъ отъ него могутъ остаться жировыя пятна.

3187. **Крашеные полы** получаютъ чудный блескъ, если обрызнуть полъ небольшимъ количествомъ снятого молока или кваса и до суха растереть его. Для приданія блеска крашенымъ поламъ вытираютъ ихъ смоченной въ керосинѣ тряпкой. Такой полъ долго сохраняетъ свой блескъ.

3188. **Удаленіе жирныхъ пятенъ съ кухоннаго пола**. Если на кухонный полъ пролился жиръ, слѣдуетъ тотчасъ облить его холодной водою: жиръ при этомъ застываетъ и не впитывается въ полъ.

3189. **Щели въ полу** законопачиваются лучше всего слѣдующею смѣсью. Положить нарѣзанную на мелкіе кусочки газетную бумагу въ тѣсто, приготовленное изъ 1 части муки и 3 частей воды, прибавить щепотку квасцовъ и, размѣшавъ хорошенько, прокипятить полученную массу и законопатить ею щели. Масса быстро затвердѣваетъ. По желанію можно подкрасить массу охрою.

3190. **Уничтоженіе запаха отъ свѣжей масленой краски** можно достигнуть, поставивъ въ свѣже выкрашенномъ помѣщеніи большой сосудъ съ водою.

3191. **Удаленіе старой масленой краски**. Старую масляную краску удаляютъ, намазывая данный предметъ ѣдкимъ щелокомъ или зеленымъ жидкимъ мыломъ, послѣ чего масляная краска легко соскабливается. Можно также употребить для этой цѣли кашицеобразную смѣсь жженой извести въ порошкѣ съ ѣдкимъ щелокомъ. Примѣненіе этихъ средствъ не должно быть, впрочемъ, слишкомъ продолжительнымъ, такъ какъ онѣ дѣйствуютъ разрушительно и на дерево. Тонкій слой масляной краски, въ особенности свѣжей, лучше удалить помощью скипидара.

3192. **Мытье крашеныхъ масляною краскою оконъ и дверей.** Смѣшать столовую ложку нашатыря съ $1^1/_2$ бут. холодной воды, вымыть этимъ двери и окна, сполоснуть ихъ затѣмъ холодною водою и обсушить мягкой тряпкой; дѣлать это надо по возможности быстрѣе, такъ какъ масляная краска не должна долго оставаться влажною; слѣдуетъ также избѣгать теплой воды и мыла, отъ которыхъ можетъ испортиться цвѣтъ и утратиться блескъ.

3193. **Мытье оконныхъ стеколъ,** особенно послѣ малярныхъ работъ въ домѣ, обыкновенно очень затруднительна: при крѣпкомъ треніи жесткая тряпка только царапаетъ стекло. Для удаленія бѣлыхъ пятенъ слѣдуетъ стекло смочить уксусомъ или разведенной соляной кислотой и потомъ сполоснуть чистою водою.

3194. **Мытье оконныхъ и зеркальныхъ стеколъ.** Положить въ мѣшечекъ изъ чистаго полотна немного очищеннаго мѣла, завязать, окунуть его въ водку или нашатырный спиртъ, вымазать этимъ потускнѣвшее стекло и вытереть его тотчасъ же чистою тряпкою. Этотъ способъ гораздо быстрѣе приводитъ къ цѣли, чѣмъ обычное мытье стеколъ мокрою тряпкою.

Послѣ большого дождя, капли котораго вмѣстѣ съ пылью очень загрязняютъ окна, отмыть ихъ удается не безъ труда. Такія окна слѣдуетъ вытереть мягкою тряпкою, смоченною въ нашатырномъ спиртѣ, а затѣмъ протереть мѣломъ, какъ сказано выше.

3195. **Наведеніе мата на стекло.** Чтобы сдѣлать оконныя стекла непрозрачными, слѣдуетъ растворить воскъ въ скипидарѣ и прибавить къ этой смѣси немного сиккатива (сушка) и лака, чтобы она скорѣе высохла и затвердѣла. Этой смѣсью намазываютъ оконныя стекла снаружи, равномѣрно сглаживая ее тампонами изъ шелковой тряпочки съ ватой. Если желаютъ имѣть цвѣтную поверхность, можно прибавить къ восковому раствору какую-нибудь сухую краску въ порошкѣ.

3196. **Вбиваніе гвоздей въ дерево.** Чтобы вбить гвозди въ дерево, слѣдуетъ натереть ихъ воскомъ; при этомъ способѣ дерево не приходится уже пробуравливать. Точно такъ же поступаютъ и съ винтами.

3197. **Заполненіе щелей отъ гвоздей.** Предлагаемое для этого средство очень просто и дѣйствительно: взять опилки, смѣшать съ глиною въ крутое тѣсто и заполнить этимъ щели; когда масса высохнетъ, щели станутъ совершенно незамѣтными.

3198. **Чистка обоевъ.** По крайней мѣрѣ разъ въ годъ слѣдуетъ вытереть обои пшеничнымъ хлѣбомъ (ситнымъ), что является однимъ изъ лучшихъ средствъ.

3199. **Удаленіе жировыхъ пятенъ изъ обоевъ.** Жировыя пятна удаляютъ ваткою, смоченною въ магнезіи съ бензиномъ; застарѣлое пятно должно быть предварительно смочено бензиномъ, скипидаромъ или сѣрнымъ эфиромъ. Такъ какъ обойныя краски иногда весьма чувствительны къ этимъ средствамъ, необходимо всегда предварительно испробовать ихъ на какомъ либо клочкѣ данныхъ обоевъ.

3200. **Линолеумъ**, въ видѣ ковровъ, дорожекъ для комнатъ, лѣстницъ, коридоровъ, магазиновъ, все больше входитъ въ употребленіе, благодаря гигіеничности, прочности и дешевизнѣ. Сохраненіе его новымъ и блестящимъ также не требуетъ большихъ хлопотъ: каждыя 2—3 недѣли его слѣдуетъ обмывать молокомъ пополамъ съ водою; раза 2—3 въ годъ линолеумъ натираютъ слабымъ растворомъ пчелинаго воска въ скипидарѣ, отъ чего онъ пріобрѣтаетъ прежній блескъ.

3201. **Предохраненіе дорожекъ на лѣстницахъ отъ порчи.** Для того, чтобы подобныя дорожки служили возможно дольше и чтобы не приходилось постоянно ихъ чинить, надо при покупкѣ взять аршиномъ больше, чѣмъ это требуется высотою лѣстницы; излишній кусокъ загибается внутрь. Кто не хочетъ тратиться на войлочную подстилку, можетъ выстлать ту часть ступенекъ, на которую ступаютъ ходящіе по лѣстницѣ, сложенною вдвое газетною бумагою раньше, чѣмъ положить дорожку. Когда дорожку снимаютъ для чистки, слѣдуетъ мѣнять и бумагу, а загнутый кусокъ затѣмъ выдвигаютъ такимъ образомъ, чтобы стоптанныя части дорожки передвинулись на мѣста болѣе защищенныя отъ тренія.

3202. **Чистка соломенныхъ матовъ** (цыновокъ). Погрузивъ жесткую мокрую тряпку въ соль, трутъ ею матъ до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ совершенно чистымъ; благодаря соли сохраняется цвѣтъ мата. Японскіе или китайскіе маты чистятъ соленою водою при помощи губки, не слишкомъ однако смачивая ихъ, а затѣмъ обсушиваютъ ихъ грубымъ полотенцемъ.

3203. **Старыя щетки для натирки половъ** чистятъ слѣд. обр.: ихъ опускаютъ въ теплый растворъ соды такъ, чтобы щетина совершенно была погружена въ жидкость.

3204. **Чистка кистей.** Кисти, запачканныя масляными красками, легко очистить скипидаромъ или мыльнымъ растворомъ.

3205. **Затвердѣвшія кисти** лучше всего чистить тепловатымъ щелокомъ, состоящимъ изъ 1 ч. соды и 4 ч. воды. Въ щелокѣ кисть должна оставаться цѣлый день, причемъ ее подвѣшиваютъ такимъ образомъ, чтобы она отстояла отъ дна сосуда приблизительно на вершокъ; послѣ чего тщательно вымываютъ ее мыломъ.

3206. **Обращеніе съ полированной мебелью.** Нерѣдко можно слышать жалобы хозяекъ, что полированная мебель очень скоро теряетъ свой красивый видъ, причемъ онѣ полагаютъ, конечно, что виноватъ мастеръ, полировавшій мебель а не ихъ собственное неумѣнье обра-

щаться съ ней. Чтобы сохранить въ цѣлости политуру, надо соблюдать слѣдующія правила. Необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы на нее не попадали крѣпкіе напитки, какъ водка, ромъ, ликеръ и т. п.; не слѣдуетъ никогда, послѣ того какъ мебель нагрѣлась около печки или на солнцѣ, мыть или обтирать ее мокрою тряпкою. Вообще лучше не вытирать мебели, если она, перенесенная изъ тепла на холодъ, отпотѣла, а выждать, пока она сама просохнетъ. Если приходится вытирать такую мебель мокрою тряпкою, то не слѣдуетъ производить этой операціи въ теплѣ; самая тряпка должна быть мягкой и надо избѣгать сильнаго тренія.

3207. **Полировка старой мебели.** Распустить на умѣренномъ огнѣ 1 часть воска съ 2 частями керосина или скипидара (осторожно!), снять съ огня и размѣшивать, пока не остынетъ. Смѣсь эту хорошенько втирать въ дерево, отчего оно пріобрѣтаетъ первоначальный цвѣтъ и блескъ.

3208. **Возобновленіе блеска у сильно потертой полированной мебели.** Протереть сильно потертую полированную мебель керосиномъ и затѣмъ до блеска кожею. Благодаря этому простому средству, всѣ пятна исчезаютъ и политура получаетъ свой прежній блескъ.

3209. **Коричневая политура.** Растворить марганцевокислое кали (kali hypermanganicum) въ спирту до насыщенія; краска при этомъ получается темно-коричневая; прибавляя ее къ политурѣ въ большемъ или меньшемъ количествѣ, можно видоизмѣнять окраску отъ красновато-коричневой до каштаново-коричневой.

3210. **Удаленіе пятенъ съ полиров. предметовъ.** Если на полированный предметъ поставить что либо горячее, тотчасъ же образуется въ этомъ мѣстѣ бѣлое пятно; для удаленія такихъ пятенъ ихъ посыпаютъ пепломъ отъ сигаръ и, спустя нѣкоторое время, вытираютъ шерстяною тряпкою.

3211. **Заполненіе трещинъ въ мебели.** Сдѣлать крутое тѣсто изъ 1 ч. обожженной съ небольшимъ количествомъ воды извести, 2 ч. ржаной муки и олифы и заполнить имъ трещины, вытертыя предварительно отъ пыли. Массу можно подкрасить въ любой цвѣтъ.

3212. **Протрава дубовая.** Варить въ теченіи 1 часа 5 фунт. кассельской краски, $^1/_2$ ф. поташа съ 10 фунт. воды; профильтровавъ черезъ полотно, уварить до густоты сиропа и прибавить растворъ $^1/_4$ ф. двухромокислаго кали въ 2 ф. воды.

3213. **Протрава орѣховаго дерева.** Растворить 20 зол. марганцевокислаго кали въ 5 бут. воды и окрасить этимъ растворомъ дерево 2 раза; спустя 5—10 минутъ обмыть его, обсушить, помаслить и отполировать. Протраву слѣдуетъ приготовлять каждый разъ.

3214. **Протрава краснаго дерева.** Наполнить бутыль 5 зол. мелко нарѣзаннаго корня алканы, 10 зол. порошка алоэ и 10 зол. порошка драконовой крови, облить $1^1/_2$ ф. 90 процентнаго спирта, закупорить и дать постоять, время отъ времени взбалтывая, 4 дня на тепломъ мѣстѣ и затѣмъ профильтровать. Дерево протравить сначала селитренною кислотою, обсушить, окрасить полученнымъ растворомъ, снова обсушить, намаслить и отполировать.

3215. **Протрава чернаго дерева.** Вскипятить 5 фунт. кампешеваго экстракта въ 11 ф. воды, тотчасъ же процѣдить, выварить до густоты сиропа, прибавить 28 зол. азотножелѣзной соли, размѣшать и снова уварить до надлежащей консистенціи.

3216. **Лакированные предметы** не слѣдуетъ мыть теплою водою, отъ чего лакъ обыкновенно отстаетъ и трескается. Лучше всего вытирать ихъ тонкою полотняною тряпкою, смоченною деревяннымъ масломъ.

3217. **Кожаную обивку** можно освѣжить слѣдующимъ образомъ: взять кассельскую землю (коричневая краска, которую можно пріобрѣсти въ любой москательной лавкѣ), растереть въ порошокъ и развести ее въ тепловатой водѣ. Налить въ блюдечко немного спиртоваго лака, прибавить къ нему немного глицерина или скипидара, тщательно размѣшать и влить столько разведенной кассельской земли, чтобы цвѣтъ лака подходилъ къ цвѣту кожи. Этотъ цвѣтной лакъ наносятъ при помощи ватки на потертыя мѣста обивки; это повторяютъ по мѣрѣ надобности, но не раньше, чѣмъ кожа обсохнетъ послѣ предыдущаго раза.

3218. **Просиженныя плетеныя сидѣнія у стульевъ** выпрямляются, если опрокинуть стулъ, намочить и обмыть при помощи губки заднюю часть плетенки горячею водою такъ, что она хорошо пропиталась водою; выставить затѣмъ стулъ на воздухъ или, зимою, обсушить его около топленной печки.

3219. **Обращеніе съ цинковой ванной.** Въ цинковую ванну слѣдуетъ наливать раньше холодную воду, а потомъ, по мѣрѣ надобности, горячую, а не наоборотъ; отъ горячей воды цинкъ становится мягкимъ, хрупкимъ и легко ломается. Чистятъ цинковыя ванны шерстяной тряпкой, смоченной въ крѣпкомъ содовомъ щелокѣ и погруженной затѣмъ въ мелкій песокъ; тряпкой трутъ ванну до тѣхъ поръ, пока всѣ пятна исчезнутъ, затѣмъ споласкиваютъ ее чистой водою и до суха вытираютъ сухой шерстяной тряпкой.

3220. **Дешевый фильтръ** можно устроить слѣд. образомъ: берутъ обыкновенный цвѣточный горшокъ съ отверстіемъ во днѣ, въ которое возможно плотно вставляютъ кусокъ губки, смоченной предварительно въ кипяткѣ. На дно горшка посыпаютъ слой мелкаго, хорошо промытаго песка, поверхъ него мелко столченный древесный уголь и наконецъ крупный песокъ—гравій; все это должно быть хорошо промыто, лучше всего въ кипяченой водѣ.—Вода, даже самая грязная, проходя черезъ устроенный, такимъ образомъ, фильтръ, получается кристаллически чистой. Если хотятъ имѣть совершенно обезвреженную воду (напр. во время эпидемій), то пропускаютъ черезъ этотъ фильтръ кипяченую воду, т. к. въ настоящее время удостовѣрено, что кипяченіемъ безусловно уничтожаются всякія находящіяся въ водѣ бациллы, даже тифозныя и холерныя, между тѣмъ какъ онѣ свободно проходятъ черезъ всякіе фильтры. Въ такомъ случаѣ горшокъ подвѣшивается, какъ показано на нашемъ рисункѣ (№ 520), къ кубу съ кипяченой водой, а подъ нимъ ставится графинъ или какой либо другой сосудъ.

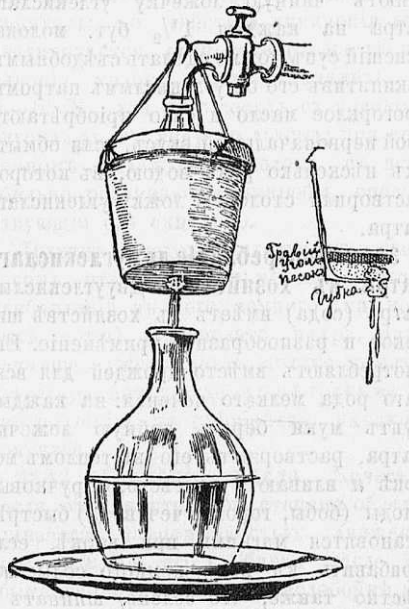


Рис. 520. Дешевый фильтръ.

3221. **Черный лакъ для чугунныхъ печей.** Нагрѣть до кипѣнія, не давая, однако, кипѣть, фунтъ дегтя, и прибавить 6 зол. порошка желѣзнаго купороса. Этимъ лакомъ, еще горячимъ, покрываютъ нагрѣтую печь; онъ быстро

высыхаетъ, довольно красивъ и не имѣетъ запаха.

Домоводство.

3222. **Употребленіе углекислаго натра въ хозяйствѣ.** Чтобы предупредить скисаніе молока, къ нему прибавляютъ чайную ложечку углекислаго натра на каждыя $1^1/_2$ бут. молока; скисшій супъ можно сдѣлать съѣдобнымъ, вскипятивъ его съ углекислымъ натромъ, прогорклое масло и сало пріобрѣтаютъ свой первоначальный вкусъ, если обмыть ихъ нѣсколько разъ водою, въ которой растворили столовую ложку углекислаго натра.

3223. **Употребленіе двууглекислаго натра въ хозяйствѣ.** Двууглекислый натръ (сода) имѣетъ въ хозяйствѣ широкое и разнообразное примѣненіе. Его употребляютъ вмѣсто дрожжей для всякаго рода мелкаго печенья: на каждый фунтъ муки берутъ чайную ложечку натра, растворяютъ его въ тепломъ молокѣ и вливаютъ въ тѣсто. Стручковые плоды (бобы, горохъ, чечевица) быстрѣе становятся мягкими при варкѣ, если прибавить къ водѣ немного соды; извѣстно также, что зелень, шпинатъ и т. п. сохраняютъ свой красивый зеленый цвѣтъ, если во время варки прибавить къ нимъ немного соды; натръ употребляютъ также съ пользою при варкѣ суповъ изъ костей и мясныхъ остатковъ. Если прибавить къ кофе или чаю щепотку соды, то какъ тотъ, такъ и другой пріобрѣтаютъ красивый цвѣтъ и лучше вываривaются.

3224. **Употребленіе нашатыря въ хозяйствѣ.** Нашатырь имѣетъ въ хозяйствѣ широкое примѣненіе.—Нѣсколько капель нашатырнаго спирта, распущенныхъ въ тепловатой водѣ, служатъ хорошей туалетной водой для смягченія кожи.—Нашатырнымъ спиртомъ выводятся изъ платья разныя жирныя пятна, для чего на смоченное нашатырнымъ спиртомъ пятно накладываютъ бѣлую пропускную бумагу и проводятъ по ней горячимъ утюгомъ. Жиръ растворяется и впитывается въ бумагу. Смѣсь 3 столовыхъ ложекъ нашатыря на ведро теплой воды — лучшая жидкость для мытья оконныхъ рамъ, дверей, металлическихъ дверныхъ ручекъ, печныхъ заслонокъ и т. п. Нашатырный спиртъ—лучшее средство для чистки серебряныхъ и золотыхъ вещей, равно какъ брилліантовъ и другихъ драгоцѣнныхъ камней. Фланель, смоченная въ растворѣ одной ложки нашатырнаго спирта въ ведрѣ воды, отлично стирается и становится совершенно чистой; будучи затѣмъ высушена, она при этомъ способѣ чистки совсѣмъ не садится. Тряпкою, смоченною въ растворѣ нашатырнаго спирта съ водою (1 часть спирта на 3 части воды), прекрасно чистятся ковры.

3225. **Употребленіе соляной кислоты въ хозяйствѣ.** Соляная кислота можетъ имѣть значительное примѣненіе въ хозяйствѣ; она требуетъ только извѣстной осторожности въ обращеніи. Соляной кислотой, разведенной слегка водою, очень хорошо мыть бутылки и графины, точно также и кувшины, дно которыхъ, обыкновенно, трудно достать и чистить, ею же удаляются самыя упорныя пятна на фарфорѣ; неизбѣжная въ котлахъ накипь растворяется, если вскипятить въ нихъ воду съ примѣсью соляной кислоты; если бѣлая эмаль на эмальированной посудѣ потемнѣла, то слѣдуетъ влить въ нее немного соляной кислоты, нагрѣть ее, а затѣмъ вычистить посуду пескомъ. Необходимо только посуду, вычищенную соляною кислотою, передъ употребленіемъ тщательно обмыть чистою водою.

3227. **Средство противъ дурного запаха мяса и рыбы.** Въ жаркое время года весьма существенно имѣть подъ рукою средство къ устраненію непріятнаго запаха мяса и рыбы, который эти продукты пріобрѣтаютъ, не будучи, однако, въ то же время испорченными или негодными къ употребленію. Лучше всего употреблять въ такихъ случаяхъ марганцевокислое кали, одинъ кристалликъ котораго растворяютъ въ бутылкѣ воды, и этимъ растворомъ (розоватымъ) обмываютъ мясо или рыбу, причемъ непріятный запахъ быстро исчезаетъ. Употребляютъ также для этой цѣли нѣсколько кусочковъ древеснаго угля, которые варятъ вмѣстѣ съ рыбою.

3227. **Окорокъ.** Начатый окорокъ сохраняетъ свою сочность, если, отрѣзавъ отъ него кусочекъ жира, натереть имъ ту поверхность, отъ которой часть отрѣзана.

3228. **Пересоленая ветчина.** Приготовить содовый растворъ, взявъ столько соды, сколько можно распустить въ данномъ количествѣ воды, вскипятить его и, когда остынетъ, опустить въ него ветчину, причемъ она вся должна быть покрыта жидкостью. Черезъ 24 часа вынуть ветчину изъ раствора и тщательно ее обмыть.

3229. **Способъ предохраненія ветчины и колбасы отъ плѣсени.** Ветчина и колбаса, хранимыя въ сыромъ мѣстѣ, легко покрываются плѣсенью; чтобы предупредить это или чтобы удалить уже появившуюся плѣсень, слѣдуетъ взять поваренной соли, облить ее водою такъ, чтобы образовалась кашица и вымазать ею заплѣсневѣлую колбасу. Плѣсень немедленно исчезаетъ и, спустя нѣсколько дней, вокругъ колбасы образуется оболочка изъ соляныхъ кристалловъ, препятствующихъ дальнѣйшему появленію плѣсени.

3230. **Доброкачественность молока** можно опредѣлить слѣд. образомъ. 1) Взять стаканъ молока и поставить позади его зажженную свѣчу; если молоко хорошее, густое, то пламя не просвѣчиваетъ, если же молоко разбавлено водою, то пламя видно. 2) Капнуть молоко на ноготь большого пальца; если молоко расплывется, то это служитъ доказательствомъ, что въ молокѣ есть примѣсь воды. 3) Если капнуть въ стаканъ съ водою хорошаго молока, то оно медленно опускается на дно.

3231. **Предохраненіе молока и сливокъ отъ скисанія.** Скисаніе молока можно, до извѣстной степени предупредить, подвергая его или очень высокой или очень низкой температурѣ. Обыкновенно, чтобы молоко не скисало, его кипятятъ; но дѣйствіе кипяченія еще увеличивается, если тотчасъ послѣ кипяченія молоко быстро охладить до 6—8° R, для чего сосудъ съ молокомъ опускаютъ въ воду со льдомъ; при медленномъ охлажденіи молока въ немъ обильно развиваются микробы, способствующіе его скисанію.

Другимъ предохранительнымъ средствомъ отъ скисанія молока служитъ прибавленіе въ него немного (на кончикѣ ножа) углекислаго натра. Даже начавшее уже киснуть молоко можетъ, благодаря натру, сдѣлаться годнымъ къ употребленію, не пріобрѣтая никакого привкуса.

3232. **Сбиваніе масла.** Качество масла въ значительной степени обусловливается равномѣрностью движенія при сбиваніи его. Сбивая масло въ обыкновенной домашней маслобойкѣ, не слѣдуетъ слишкомъ ускорять движенія; лучше придерживаться такого темпа, который можно выдержать до конца, такъ какъ всякій перерывъ при сбиваніи вредно отражается на качествѣ масла.

3233. **Сохраненіе масла.** При храненіи масла необходимо слѣдить, чтобы на него не падали непосредственно солнечные лучи, что значительно способствуетъ быстрой порчѣ его. Чтобы сохранить масло въ свѣжемъ видѣ, нужно вскипятить соленую воду, остудить и облить этимъ масло такъ, чтобы послѣднее было совершенно ею покрыто. На долго можно сохранить масло въ соленомъ, а еще дольше въ топленомъ видѣ. Въ первомъ случаѣ масло нѣсколько разъ тщательно вымываютъ, размя-

наютъ и, основательно посоливъ, плотно укладываютъ въ новые глазированные, каменные горшки. Во второмъ случаѣ масло кладутъ въ сосудъ съ кипяткомъ такимъ образомъ, чтобы оно въ теченіе 6-ти часовъ сохраняло температуру въ 32° R. Въ то же время его понемногу снимаютъ и процѣживаютъ черезъ волосяное сито, вливаютъ затѣмъ въ каменные горшки и обвязываютъ вощеной бумагой. Такое масло можетъ сохраниться около года, но надо всегда разсчитывать на то, что при нагрѣваніи и процѣживаніи масло потеряетъ до 25% своего первоначальнаго вѣса.

3234. **Непріятный привкусъ масла,** свойственный послѣднему, если корову кормили капустою, рѣпою и т. п., удаляютъ слѣд. обр.: растворяютъ 30 грам. селитры въ $1^1/_2$ бутылкахъ воды и погружаютъ въ этотъ растворъ масло на 1—2 часа.

3235. **Способъ распознаванія масла отъ маргарина.** Растопить кусокъ масла въ стеклянной посудѣ; вода, отдѣляющаяся отъ всплывающаго наверхъ слоя масла, будетъ совершенно чистая и прозрачная. Если же растопить маргаринъ, то жидкость будетъ мутной и непрозрачной; чѣмъ больше процентъ маргарина въ маслѣ, тѣмъ оно мутнѣе въ растопленномъ видѣ. Кромѣ того топленный маргаринъ имѣетъ непріятный запахъ, весьма отличный отъ запаха масла.

3236. **Приготовленіе молочнаго сыра.** Вскипятить пахтанье (сыворотку изъ подъ сбитаго масла), остудить и, сложивъ въ мѣшокъ, дать жидкости стечь; затѣмъ посолить творогъ, прибавить немного тмина, хорошенько размять его, высушить на воздухѣ и обернуть сыръ холщевою тряпкою, смоченною сывороткою. Дня черезъ четыре такой сыръ, поставленный въ каменномъ горшкѣ въ теплое мѣсто, уже годенъ къ употребленію, но чѣмъ онъ старше, тѣмъ вкуснѣе. Можно еще прибавить для вкуса рома или коньяка—на фунтъ творога столовую ложку—размѣшать и сдѣлать сыры любой формы.

3237. **Сохраненіе сыра.** Сыры всѣхъ сортовъ лучше всего хранить въ прохладномъ мѣстѣ; чтобы сыръ не высыхалъ, его слѣдуетъ завернуть тряпкою, смоченною соленою водою съ небольшой примѣсью уксуса; процедуру эту надо возобновлять каждую недѣлю.

3238. **Испытаніе яицъ.** Чтобы испробовать свѣжесть яицъ при покупкѣ, слѣдуетъ ихъ держать противъ свѣта, причемъ они должны быть прозрачными. Или же яйца опускаютъ въ воду: свѣжее яйцо опускается на дно, несвѣжее же всплываетъ на поверхность.

3239. **Сохраненіе яицъ.** Яйца не слѣдуетъ никогда класть лежмя; если же почему либо это приходится дѣлать, то нужно время отъ времени поворачивать яйца, чтобы желтокъ свободно плавалъ, а не осѣдалъ въ одну сторону. Никогда не слѣдуетъ сохранять яйца въ затхлой соломѣ, такъ какъ, благодаря пористости своихъ стѣнокъ, онѣ воспринимаютъ дурной запахъ. Для сохраненія яицъ существуетъ много различныхъ способовъ, изъ которыхъ мы приводимъ слѣдующіе, самые простые: 1) яйца опускаютъ узкимъ концомъ въ наполненные сухой солью ящики или боченки и ставятъ послѣдніе въ сухое, холодное мѣсто; 2) яйца укладываютъ въ ящики, наполненные сухою золою и отрубями и сохраняютъ въ сухомъ мѣстѣ; 3) поставить въ погребъ деревянный чанъ, наполнить его яйцами и залить известковою водою (10 процентн. растворъ), причемъ вода должна быть вершка на 2 выше яицъ, плотно закрыть чанъ и оставить стоять.

3240. **Сохраненіе муки.** Какъ пшеничную, такъ и ржаную муку не слѣдуетъ крѣпко сдавливать въ мѣшкахъ и держать долго въ одномъ положеніи; ссыпанную муку необходимо хоть разъ въ два мѣсяца пересыпать лопаткою; мѣшки съ мукою необходимо время отъ времени переворачивать. Если этого не

дѣлать, мука черезъ 5—6 мѣсяцевъ получитъ запахъ затхлости и станетъ негодной къ употребленію.

3241. **Испорченная мука** имѣетъ красноватый оттѣнокъ и часто испещрена также черными точками. Если причиною порчи послужила сырость, то мука пріобрѣтаетъ затхлый запахъ, кисловатый вкусъ и, при надавливаніи пальцами, образуются комки. Позднѣе, мука покрывается плѣсенью и въ ней заводятся черви; такая мука въ высшей степени опасна для здоровья. Хорошая мука должна имѣть бѣлый, лишь слегка желтоватый цвѣтъ; если ее крѣпко сжать въ горсти и бросить комокъ на тарелку, онъ долженъ сохранить-ся, не разсыпаясь.

3242. **Непріятный запахъ при варкѣ капусты** устраняется, опустивъ въ горшокъ, въ которомъ варится капуста, нѣсколько кусочковъ древеснаго угля.

3243. **Исправленіе вкуса кислой капусты.** Чтобы исправить вкусъ кислой капусты, на поверхности которой появилась плѣсень, вливаютъ въ разсолъ немного водки; это повторяютъ каждый разъ послѣ того, какъ берутъ изъ боченка капусту. Обыкновенно, достаточно прибѣгнуть къ этому средству 3 — 4 раза, чтобы капуста приняла опять пріятный вкусъ.

3244. **Запахъ лука** долго сохраняется на ножахъ, которыми рѣзали лукъ, и всякое кушанье, отъ соприкосновенія съ такимъ ножомъ, получаетъ легкій, но все же непріятный привкусъ лука; но стоитъ только крѣпко вытереть такой ножъ сухой солью, и запахъ лука перестанетъ ощущаться. Конечно, лучше всего имѣть для лука спеціальный ножъ или же пилочку (такую, какую употребляютъ для лимоновъ).

3245. **Исправленіе прогорклаго масла** (растительнаго). Чтобы исправить прогорклое прованское, деревянное и т. п. масло, достаточно опустить въ него на кончикѣ ножа жженной магнезіи; бутылочку сильно взбалтываютъ и даютъ отстояться: магнезія медленно осѣдаетъ на дно, а масло становится прозрачнымъ и теряетъ горечь.

3246. **Предохраненіе плодовыхъ и ягодныхъ соковъ отъ плѣсени.** Чтобы плодовые и ягодные соки не плѣснѣвѣли, ихъ покрываютъ тонкимъ слоемъ парафина; послѣдній распускаютъ на огнѣ и наливаютъ на остывшій сокъ столько, чтобы образовалась тонкая покрышка, она скоро твердѣетъ и тогда остается только покрыть банку вощеной бумагой и обвязать. Такъ же сохраняютъ разные желе и мармелады. Передъ употребленіемъ парафиновую покрышку снимаютъ; ее можно сохранить и, распустивъ, употребить вторично. Парафинъ тѣмъ хорошъ, что не имѣетъ ни запаха, ни вкуса.

3247. **Лимоны.** Начатые лимоны весьма скоро плѣснѣвѣютъ; для предупрежденія этого, нужно протянуть черезъ наружную верхушку лимона нитку, завязать ее узломъ и подвѣсить лимонъ на ниткѣ такъ, чтобы начатою стороною онъ былъ обращенъ къ низу; такимъ образомъ начатые лимоны сохраняются довольно долго.

3248. **Приготовленіе домашняго уксуса.** Въ глиняный горшокъ или деревянный боченокъ положить разрѣзанные на части фрукты и различные отбросы фруктовъ, какъ напр. кожицу и сердцевину изъ грушъ, яблокъ и т. п.; налить все это кипяткомъ, чтобы фрукты были имъ покрыты, доливая по мѣрѣ того, какъ въ боченокъ прибавляется новая масса фруктовъ. Когда весь сосудъ наполнится, прикрыть его чѣмъ-либо и поставить въ теплое мѣсто. Мѣсяца черезъ два профильтровать его сквозь слой толченаго березоваго угля, и уксусъ готовъ.

3249. **Приготовленіе горчицы.** Горчицу приготовляютъ многими различными способами; мы предлагаемъ здѣсь 4 наиболѣе распространенныхъ рецептовъ.

Горчица обыкновенная. Взять 3 стол. ложки сухой желтой горчицы, 2 стол. ложки мелкаго сахара и 1 чайную ложечку соли, размѣшать все вмѣстѣ, развести хорошимъ холоднымъ уксусомъ и тереть, по крайней мѣрѣ, часъ, такъ какъ отъ тренія горчица выигрываетъ во вкусѣ и крѣпости.

Горчица французская. Размѣшать 1/2 ф. сѣрой горчицы съ 1/4 ф. сахара, вливать понемногу прованскаго масла, постоянно мѣшая, пока горчица превратится въ густой, пропитанный масломъ комъ; всыпать затѣмъ немного толченой гвоздики и толченой корицы, развести французскимъ уксусомъ, чтобы горчица имѣла густоту каши. Лучше употреблять ее черезъ недѣлю послѣ приготовленія.

Горчица англійская. 1/2 ф. сухой горчицы размѣшать съ 3 ложками прованскаго масла и дать постоять 24 часа, накрывъ чѣмъ-либо. Вскипятить 3/4 стакана уксуса эстрагона, вливаать по немногу въ горчицу, постоянно мѣшая, пока не остынетъ, всыпать затѣмъ 2 ст. ложки мелкаго сахара и ложку жженаго сахара.

Горчица домашняя. Кто сѣетъ въ огородѣ горчицу, долженъ поступать слѣдующимъ образомъ: собрать зрѣлую горчицу, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, очистить отъ плевъ, всыпать въ мѣшечекъ и держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда понадобится горчица, вымыть ее, хорошенько, высушить въ печи и мелко истолочь. Вскипятить 1/4 ф. сахара съ 2 1/2 стаканами воды такъ, чтобы сахаръ подрумянился, влить 1 1/2 стакана уксуса, всыпать толченной горчицы, чтобы получилось густое тѣсто и вскипятить. Отдѣльно прокипятить 1 1/2 стакана уксуса съ солью и развести горчицу до желаемой густоты. Чѣмъ дольше эта горчица держится, тѣмъ она лучше.

3250. **Доброкачественность кофе** опредѣляется, главнымъ образомъ, его запахомъ. Болѣе простые сорта имѣютъ непріятный, острый запахъ, цвѣтъ зеренъ бываетъ весьма разнообразенъ, до грязно-сѣраго включительно. Лучшіе сорта имѣютъ зеленоватую окраску и пріятный запахъ.

3251. **Сохраненіе аромата кофе.** При долговременномъ храненіи кофе теряетъ свой ароматъ; чтобы воспрепятствовать этому, зажаренное, еще теплое кофе посыпаютъ сахарнымъ пескомъ.

3252. **Распознаваніе хорошей питьевой воды.** Чтобы опредѣлить пригодность воды для питья, нужно опустить въ полный стаканъ воды столовую ложку раствора таннина (1 ч. таннина растворяютъ въ 3 ч. воды и 1 ч. алкоголя); если вода спустя нѣкоторое время мутнѣетъ, употреблять ее опасно, такъ какъ помутнѣніе ея указываетъ на то, что въ водѣ содержится много органическихъ веществъ животнаго происхожденія, очень легко поддающихся процессу гніенія.

3253. **Приготовленіе домашнихъ чернилъ.** Всыпать въ винную бутылку 10 золотн. истолченныхъ чернильныхъ орѣшковъ, 7 1/2 золотн. желѣзнаго купароса, 5 золотн. гумми-арабика и наполнить бутылку кипяченою водою. Приготовленную такимъ образомъ смѣсь слѣдуетъ выдерживать около недѣли, часто взбалтывая, и затѣмъ процѣдить.

3254. **Чернила для мѣтки бѣлья.** 5 ч. ляписа (Argentum nitricum), 5 ч. виннаго камня растворить въ 60 ч. орѣшковыхъ чернилъ (см. выше). Мѣсто, гдѣ хотятъ писать чернилами, должно быть смочено растворомъ 60 ч. углекислаго натра (соды) и 60 ч. гумми-арабика въ 360 — 400 ч. дистиллированной воды, затѣмъ выглажено теплымъ утюгомъ до-суха.

3255. **Секретныя чернила.** Смѣшать 1 ч. льняного масла, 20 ч. нашатырнаго спирта и 100 ч. воды; передъ употребленіемъ взбалтывать. Эти чернила, невидимыя въ сухомъ видѣ, явственно выступаютъ, если опустить письмо въ воду; при высыханіи вновь исчезаютъ.

3256. **Гектографическая масса** изготовляется изъ 4 ч. глицерина, 1 ч. желатина и 2 ч. воды; все это тщательно размѣшать и растворить на легкомъ огнѣ.

3257. **Гектографическія чернила.** изготовляются изъ 1 ч. фіолетовой анилиновой краски, 7 ч. дистиллированной воды (покупается въ аптекахъ и аптекарскихъ складахъ) и 1 ч. алкоголя.

3258. **Резиновыя вещи** чистятъ, вытирая ихъ тряпочкой, смоченной въ уксусѣ.

3259. **Починка резиновыхъ трубокъ.** Для предохраненія каучуковыхъ трубокъ отъ высыханія и растрескиванія необходимо прежде всего держать ихъ при комнатной температурѣ. Небольшія отверстія обмазываются по краямъ скипидаромъ и заполняются кускомъ размягченной резины (въ керосинѣ или бензинѣ), которая затѣмъ сглаживается горячимъ желѣзомъ. Послѣ починки трубка можетъ еще долго служить, а самую починку можно, при нѣкоторомъ навыкѣ, дѣлать совершенно незамѣтной.

3260. **Размягченіе резины.** Резиновыя кольца, употребляемыя обыкновенно для банокъ съ маринадами, нерѣдко затвердѣваютъ и дѣлаются ломкими; ихъ можно вновь сдѣлать мягкими, положивъ въ нашатырный спиртъ (1 ч. спирта на 2 ч. воды). Иногда достаточно держать ихъ въ такой ваннѣ не болѣе 5 минутъ; по большей части, однако необходимо около получаса, чтобы придать резинѣ прежнюю эластичность.

3261. **Роговые предметы**, какъ то ложки, вилки, ножи, гребенки, не слѣдуетъ мыть въ горячей водѣ, они отъ этого размягчаются и теряютъ свою форму. Этимъ свойствомъ можно воспользоваться для выпрямленія покоробившихся роговыхъ предметовъ. Съ этой цѣлью ихъ кладутъ въ горячую воду, отчего они вновь принимаютъ прежнюю форму, и затѣмъ кладутъ на нихъ, пока они не остынутъ, что-либо тяжелое, чтобы они не могли опять покоробиться.

3262. **Чистка мрамора.** Для того, чтобы мраморъ хорошо сохранился и не потерялъ своего цвѣта, его слѣдуетъ мыть только горячею водою безъ мыла (послѣднее вредно дѣйствуетъ на цвѣтъ мрамора) и слѣдить за тѣмъ, чтобы случайно попадающія на него жидкости тщательно вытирались, а не высыхали сами собою. Если же, тѣмъ не менѣе, появились на немъ пятна отъ вина, кофе или пива, ихъ можно удалить разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ; или же берутъ свѣже обожженную известь, прибавляютъ къ ней воды, такъ, чтобы образовалась кашицеобразная масса, наносятъ ее кисточкою на пятна и оставляютъ такъ на 2 — 3 дня, а затѣмъ смываютъ ее. Если пятна съ одного раза не исчезли, то нужно повторить эту операцію еще разъ. — Чернильныя пятна удаляются изъ мрамора слѣд. обр.: распускаютъ въ 1/2 стаканѣ воды 18 грам. щавелевой кислоты и нѣсколько капель треххлористой сюрьмы, прибавляютъ столько муки, чтобы получилась тѣстообразная масса, покрываютъ ею пятна, оставляютъ на нѣсколько дней, затѣмъ снимаютъ, обмываютъ мраморъ и, когда обсохнетъ, полируютъ фланелью. — Мраморъ, на который натекло изъ печной вьюшки, можно очистить слѣд. обр.: покрыть его толстымъ слоемъ очищеннаго мѣла, обильно смоченнаго бензиномъ, и прикрыть, чтобы бензинъ не испарялся. Спустя 6 часовъ обновить слой мѣла и повторять это до тѣхъ поръ, пока пятна совершенно исчезнутъ. Никакихъ кислотъ употреблять при этомъ не слѣдуетъ.

3263. **Возстановленіе пожелтѣвшей слоновой кости.** Пожелтѣвшимъ предметамъ изъ кости и слоновой кости можно вернуть бѣлизну, погрузивъ ихъ въ растворъ — изъ 1 ч. свѣже приготовленной хлористой извести и 4 ч. воды, спустя нѣсколько дней, кость совершенно побѣлѣетъ; слоновая кость должна оставаться въ растворѣ нѣсколько дольше. Вынутые изъ раствора хлористой извести предметы надо сполоснуть холодной водой и высушить на воздухѣ.

3264. **Чистка фарфоровыхъ вещей.** Приготовить растворъ изъ 1 ч. азотной кислоты въ 50 ч. воды, опустить въ

него фарфоровый предметъ, затѣмъ вынуть и сполоснуть водою.

3265. **Чистка серебряныхъ вещей.** Загрязненныя серебряныя вещи лучше всего чистить слѣдующимъ образомъ: сначала протирать нашатырнымъ спиртомъ, а затѣмъ очищають очищеннымъ мѣломъ (въ порошкѣ), причемъ для гладкихъ вещей (т. е. полированныхъ и матовыхъ), употребляютъ мягкую тряпку, а для чеканныхъ вещей мягкую зубную щетку. Сильно почернѣвшее серебро *) слѣдуетъ чистить 2% растворомъ цианистаго калія. Для освѣженія матовыхъ вещей (въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ сошелъ матъ), слегка натираютъ пемзой въ порошкѣ (на мокрой тряпочкѣ или на пальцѣ), затѣмъ смываютъ холодной водой. Легкія царапины на полированныхъ вещахъ можно удалить крокусомъ (въ порошкѣ), которымъ въ самомъ маломъ количествѣ посыпается кусочекъ замши, а еще лучше палецъ, и полируются соотвѣтственныя мѣста. Послѣ чистки серебряныя вещи споласкиваютъ водой и насухо вытираютъ тряпкой.

Серебряныя вещи, которыя рѣдко употребляются, хорошо завертывать въ свинцовую бумагу (изъ подъ чаю, шоколаду и т. п.), отъ чего онѣ не чернѣютъ и не требуютъ чистки.

3266. **Чистка золотыхъ вещей и драгоцѣнныхъ камней.** Золотыя вещи лучше всего чистить теплой мыльной водою, только сильно загрязненныя полированныя золотыя вещи (въ особенности цѣпочки), можно чистить нашатырнымъ спиртомъ. Матовыя золотыя вещи никогда не слѣдуетъ чистить нашатырнымъ спиртомъ, такъ какъ отъ этого онѣ теряютъ свою окраску.

Брилліянты и другія драгоцѣнныя камни лучше всего чистить слѣдующимъ образомъ: соотвѣтствующія вещи кладутъ въ чашечку, обливаютъ нашатырнымъ спиртомъ, даютъ полежать въ немъ нѣсколько минутъ, затѣмъ вынимаютъ, споласкиваютъ водой и насухо вытираютъ. Жемчугъ чистятъ теплой мыльной водой.

3267. **Чистка золоченыхъ бронзовыхъ вещей.** Размять вареный желтый горохъ въ густое тѣсто и теплымъ облѣпить бронзовую вещь; спустя нѣсколько часовъ снять тѣсто, вымыть бронзу кипяткомъ и обтереть до-суха.

3268. **Чистка мѣди** можетъ производиться отваромъ кислой капусты: мѣдный предметъ погружаютъ въ отваръ и вытираютъ его при этомъ еще золою; это служитъ нерѣдко очень хорошимъ средствомъ противъ самыхъ упорныхъ пятенъ. Предметы изъ полированной мѣди чистятъ, вытирая ихъ мягкою шерстяною тряпкою, смоченною въ керосинѣ. Затѣмъ чистятъ мѣломъ въ порошкѣ.

Потускнѣвшей мѣдной посудѣ возвращаютъ блескъ, вытирая предметъ тряпочкой, смоченной въ соляной кислотѣ; затѣмъ тряпку погружаютъ въ обыкновенное масло, а затѣмъ въ известь и крѣпко трутъ этимъ металлъ. Въ заключеніе предметъ вытираютъ еще холщевою тряпкой, обмакнувъ ее въ порошокъ извести.

Ярь-мѣдянку удаляютъ изъ мѣди и бронзы растворомъ нашатырнаго спирта при помощи щетки, послѣ чего вымываютъ предметъ холодной водою.

3269. **Чистка старыхъ монетъ.** Мѣдную монету просто очищаютъ растопленнымъ парафиномъ; если желательно придать ей блескъ, ее погружаютъ, предварительно накаливъ, въ винный спиртъ, прикрывъ его чѣмъ либо. Съ серебряныхъ монетъ мѣдянку удаляютъ разведенною сѣрною кислотою (1 часть на 15 ч. воды), сейчасъ же споласкиваютъ ихъ и обсушиваютъ пропускною бумагою. Серебру возвращаютъ первоначальный блескъ, погружая его въ растворъ сѣрнокислаго натра.

3270. **Никкель** можно чистить слѣд. обр.: взять 50 ч. спирта и прибавить 1 ч. сѣрной кислоты; погрузить въ эту жидкость потускнѣвшіе предметы на 10—15 секундъ (не больше), вымыть затѣмъ холодною водою и выполоскать.

Ржавчина на никкелѣ удаляется, слѣдующимъ образомъ: вымазать предметъ жиромъ и оставить такъ на нѣсколько дней, затѣмъ тщательно вытереть нашатырнымъ спиртомъ. Если ржавчина проникла глубже, можно употребить разведенную соляную кислоту, которую, однако, на металлѣ оставляютъ не болѣе минуты; его вымываютъ, водою и полируютъ крокусомъ.

3271. **Чистка жести.** Сварить крѣпкій щелокъ изъ древесной золы, вычистить соотвѣтственный предметъ сначала пескомъ и мыломъ, а затѣмъ этимъ щелокомъ.

3272. **Чистка олова.** Приготовить смѣсь изъ 93 частей магнезіи и 7 частей окиси желѣза, вычистить этимъ предметъ, послѣ чего вытереть его мягкой чистой тряпкой или кожей до блеска.

3273. **Чистка цинка.** Смочить предметъ нѣсколькими каплями соляной кислоты, растирая ее шерстяной тряпкой, затѣмъ вычистить его мѣломъ.

3274. **Удаленіе ржавчины.** Хорошимъ средствомъ противъ ржавчины служитъ льняное масло, смѣшанное съ порошкомъ пемзы: приготовленную массу наносятъ равномѣрнымъ тонкимъ слоемъ на толстую бумагу, даютъ высохнуть и трутъ ею ржавыя пятна. Съ неровныхъ поверхностей ржавчину удаляютъ круглыми щетками, щетина которыхъ пропитывается деревяннымъ масломъ и обмакивается затѣмъ въ наждакъ.

Чтобы очистить отъ ржавчины ножи, ножницы и т. п. предметы, завязываютъ въ тряпку кусокъ воска и трутъ ею до тѣхъ поръ нагрѣтую сталь, пока покажется на ней тонкій слой воска. Затѣмъ погружаютъ шерстяную тряпку въ толченную поваренную соль и крѣпко стираютъ ею воскъ, причемъ исчезаютъ и ржавыя пятна. Чтобы и впредь предохранить предметы отъ ржавчины, слѣдуетъ смазать ихъ вазелиномъ.

3275. **Чистка заржавленныхъ утюговъ.** Смазать желѣзо со всѣхъ сторонъ керосиномъ, дать нѣсколько минутъ постоять, вычистить тщательно мыломъ и мокрымъ пескомъ и смыть его, смочить песокъ тряпкою, пропитанною керосиномъ, и снова тереть до тѣхъ поръ пока ржавчина не отойдетъ. Вытереть еще затѣмъ утюгъ горячимъ пескомъ, нагрѣть его на плитѣ, смазать нижнюю часть воскомъ и водить имъ взадъ и впередъ по какой нибудь тряпкѣ.

Чтобы избѣжать появленія ржавчины на утюгахъ, слѣдуетъ смазывать ихъ послѣ каждаго употребленія керосиномъ или вазелиномъ, а передъ каждымъ глаженіемъ вытирать до-суха.

3276. **Чистка ножей и вилокъ.** Обыкновенно принято мыть бывшіе въ употребленіи ножи и вилки вмѣстѣ съ остальною посудой; помимо того, что при этомъ легко порѣзать себѣ руки, такой способъ мытья имѣетъ еще и другія неудобства: горячая вода разрушаетъ замазку, соединяющую клинокъ съ ручкой, деревянныя ручки бурѣютъ и пріобрѣтаютъ некрасивый видъ, а самые ножи тупѣютъ. Чтобы избѣгнуть всего этого, лучше взять высокій каменный горшокъ, наполнить его пескомъ и слегка смочить послѣдній; опустивъ въ него послѣ употребленія ножи и вилки, протянуть ихъ нѣсколько разъ внизъ и вверхъ, вытереть бумагою и вычистить: каждые 8—14 дней песокъ слѣдуетъ возобновлять. Чистятъ ножи наждакомъ при помощи влажной пробки, споласкиваютъ затѣмъ холодною водою и обсушиваютъ сухою тряпкою.

3277. **Точка ножей.** Ножи, косы, серпы превосходно точатся слѣд. образомъ: ихъ погружаютъ на 1/2 часа въ воду, къ которой прибавлена 1/20 вѣсовая часть соляной кислоты, затѣмъ слегка вытираютъ и точатъ на камнѣ.

3278. **Испареніе жидкости изъ элементовъ** для электрическихъ звон-

*) Серебро часто чернѣетъ въ футлярахъ отъ присутствія столярнаго клея, особенно если послѣдній плохого качества.

ковъ можно ослабить, прибавивъ къ раствору нашатыря отъ 10—15% глицерина.

3279. **Керосинъ.** Чтобы керосинъ свѣтло горѣлъ, слѣдуетъ профильтровать его, раньше чѣмъ заправить лампы, черезъ вату, причемъ обыкновенно на ватѣ остается невѣроятное количество грязи. Не мало грязи осѣдаетъ также на фитилѣ. Хорошо поэтому, если лампа при горѣніи пахнетъ керосиномъ, дать выгорѣть керосину до конца, пока свѣтильня совершенно высохнетъ; эту операцію нельзя, конечно, производить въ комнатѣ.—Хранить керосинъ никогда не слѣдуетъ въ стеклянномъ или прозрачномъ сосудѣ, а также онъ не долженъ стоять на солнцѣ; въ противномъ случаѣ онъ разлагается и плохо затѣмъ горитъ. Лучше всего сохранять его въ жестянкахъ.

3280. **Жестянки изъ подъ керосина** чистятся слѣд. образомъ: наполнить жестянку водою, всыпать туда немного извести, дать постоять, время отъ времени взбалтывая; керосинъ соединяется съ известью въ кашицеобразную массу, которую затѣмъ удаляютъ.

2281. **Обращеніе съ лампой.** Чтобы лампа всегда свѣтло горѣла, она требуетъ внимательнаго обращенія: каждыя 3—4 недѣли необходимо тщательно вымывать резервуаръ смѣсью изъ соды или поташа, мыла и горячей воды, дать хорошенько просохнуть и лишь тогда вливать керосинъ. Загрязненный фитиль слѣдуетъ выварить въ горячемъ содовомъ растворѣ, обсушить и затѣмъ вдѣть въ горѣлку. Если свѣтильня коротка, въ нее можно продѣть нѣсколько шерстинокъ, по которымъ будетъ подниматься керосинъ; или же къ нижнему концу пришить тряпочки. — Передъ наступленіемъ лѣта, когда лампы болѣе не нужны, ихъ разбираютъ: фитиль, стекло, резервуаръ, горѣлку и колпакъ вымываютъ горячимъ содовымъ растворомъ, обсушиваютъ и обертываютъ все бумагой.

3282. **Ламповый резервуаръ,** отставшій отъ ножки, можно прикрѣпить слѣд. образомъ: распустить въ жестяной ложкѣ кусочекъ квасцовъ, быстро влить въ углубленіе ножки и плотно вставить резервуаръ; операцію эту надо производить возможно быстро.

3283. **Ламповыя стекла.** Чтобы ламповыя стекла не лопались, слѣдуетъ при зажиганіи лампъ хорошенько подуть въ нихъ, чтобы онѣ немного согрѣлись и пустить сначала маленькій огонь. Рекомендуютъ также выварить стекло: положить его въ холодную воду, поставить на огонь, прокипятить и затѣмъ вмѣстѣ съ водой остудить.—Отъ зажиганія спичекъ надъ ламповымъ стекломъ очень часто образуются пятна, которыя можно удалить, натеревъ ихъ сперва масломъ, а потомъ небольшимъ количествомъ спирта.

Матовыя ламповыя стекла легко теряютъ свой красивый видъ, такъ какъ темнѣютъ и покрываются пятнами; этого легко избѣгнуть, если еженедѣльно мыть ихъ въ растворѣ поташа. Растворивъ поташъ въ теплой водѣ, смочить поверхность стекла, обтереть затѣмъ полотняной тряпочкой, сполоснуть въ холодной водѣ и на-сухо вытереть полотенцемъ.

3284. **Чистка керосиновой кухни.** Керосиновую кухню можно быстро очистить древесной золою, которою, при помощи мягкой бумаги, но безъ воды, вытираютъ внутри и снаружи горѣлку и резервуаръ, послѣдній вытираютъ затѣмъ сухою тряпкою. Этотъ способъ имѣетъ то преимущество передъ содой и мыломъ, что менѣе хлопотливъ.

3285. **Уничтоженіе накипи въ котлахъ и самоварахъ.** Вскипятить воду въ котлѣ или самоварѣ и бросить туда горсть сахарнаго песка, это повторяютъ по мѣрѣ надобности, нѣсколько разъ. Чтобы предотвратить появленіе накипи въ самоварѣ, слѣдуетъ время отъ времени прокипятить въ немъ воду съ картофельной шелухой.

3286. **Чистка чайниковъ.** Опустить въ чайникъ кусочекъ соды, облить кипяткомъ, чтобы сода въ немъ растворилась, и дать этому раствору постоять нѣсколько часовъ. Затѣмъ слить его и сполоснуть чайникъ холодною водою. Осадокъ, образующійся со временемъ въ носикѣ чайника, можно удалить, вливъ 5% растворъ борной кислоты и давъ постоять чайнику на кипящемъ самоварѣ; осадокъ растворяется, борный растворъ сливаютъ, а чайникъ тщательно промываютъ чистою водою.

3287. **Чистка бутылокъ и графиновъ.** Всыпать въ бутылку или графинъ мелко истолченную яичную скорлупу или горсть овса, наполнить до половины водою, закрыть и взбалтывать до тѣхъ поръ, пока вся грязь отстанетъ; или взять картофельную шелуху или же сырую очищенную картофелину, разрѣзать на куски, положить въ бутыль, наполнить послѣднюю на четверть водою, разбавленною слегка уксусомъ, хорошенько взболтать, вылить воду съ уксусомъ и прополоскать чистою водою.

3288. **Смѣсь для засмаливанія бутылокъ.** Распустить 2 части желтаго воска и прибавить къ нему 4 части канифоли и 4 части смолы; послѣ того какъ вся масса перешла въ жидкое состояніе, погрузить въ нее горлышки закупоренныхъ пробками бутылокъ и нѣсколько разъ повернуть бутылки, чтобы смола пристала равномѣрнымъ слоемъ Чтобы придать болѣе красивый цвѣтъ, можно къ смѣси прибавить 2 части какой-нибудь краски.

3289. **Пробки.** Чтобы къ пробкамъ не приставала смола и т. п., ихъ хорошо смазать какимъ либо масломъ или саломъ. Если хотятъ разрѣзать пробку, надо рѣзать смоченнымъ ножемъ, какъ бы пилою, въ одномъ направленіи. Чтобы освѣжить старыя пробки, ихъ обливаютъ горячею водою, а на слѣдующій день нѣсколько разъ обмываютъ чистою водою; затѣмъ ихъ опускаютъ въ смѣсь изъ 15 ч. горячей воды и 1 ч. соляной кислоты, обмываютъ нѣсколько разъ въ чистой водѣ и обсушиваютъ на воздухѣ. Такимъ образомъ обработанныя пробки можно употреблять какъ новыя, даже если онѣ до того лежали долго безъ употребленія. Пробки для винныхъ бутылокъ, какъ старыя, такъ и новыя слѣдуетъ передъ употребленіемъ вываривать въ водѣ въ продолженіи $^1/_2$ часа, въ противномъ случаѣ онѣ могутъ придать вину специфическій привкусъ пробки.

3290. **Бутыли съ ѣдкими жидкостями** слѣдуетъ закупоривать мягкимъ желтымъ воскомъ. Обыкновенныя пробки быстро разрушаются отъ дѣйствія жидкостей.

2391. **Притертыя пробки** можно вынуть: 1) нагрѣвая горлышко бутылки; 2) наливая керосинъ между пробкою и горлышкомъ; 3) подержавъ нѣкоторое время горлышко бутылки въ мыльной водѣ. Для того, чтобы пробки не входили такъ плотно въ бутылки, хорошо ихъ смазать вазелиномъ.

3292. **Лакированіе бочекъ.** Чтобы предохранить бочки отъ прониканія въ поры жидкости, отъ чего дерево быстро разрушается, ихъ покрываютъ масляннымъ лакомъ, состоящимъ изъ $2^1/_2$ ф. шеллака, $^1/_4$ фунта канифоли, $^1/_4$ ф. венеціанскаго терпентина и 10 бутылокъ спирта. Въ такихъ бочкахъ можно хранить лишь холодныя жидкости, такъ какъ отъ горячей лакъ можетъ раствориться.

3293. **Заплесневѣвшія бочки** нерѣдко стараются отмыть горячею водою или даже горячимъ содовымъ растворомъ, отъ чего однако плѣсень въѣдается въ поры и всякій влитый въ такой боченокъ напитокъ пріобрѣтаетъ затхлый вкусъ и запахъ; гораздо раціональнѣе вымыть сначала боченокъ при помощи щетки холодною водою и лишь послѣ того, какъ не будетъ болѣе на деревѣ черныхъ пятенъ, его слѣдуетъ ошпарить кипяткомъ, наполнить затѣмъ чистою водою, къ которой

слѣдуетъ прибавить немного жидкаго формалина [1]) (на каждыя 4 ведра по 1 чайной ложкѣ) и дать постоять 2—3 дня.

3294. **Жирный осадокъ на ведрахъ и т. п.**, образующійся съ теченіемъ времени, обыкновенно, очень трудно удаляется при помощи щетки, мыла и соды. Но стоитъ капнуть на шерстяную тряпку керосиномъ, вытереть ею данный предметъ и затѣмъ сполоснуть чистою водою, чтобы грязь отстала.

3295. **Испытаніе каменной посуды.** Написать на ней что либо чернилами, затѣмъ отмыть и подержать противъ свѣта; если при этомъ явственно выступятъ фіолетовыя пятна, то это указываетъ на обиліе свинца въ глазури, весьма вреднаго для здоровья.

3296. **Чистка каменной посуды.** Если къ каменной посудѣ пристала краска, то ее слѣдуетъ вываритъ въ крѣпкомъ растворѣ соды и вытереть затѣмъ, если нужно, пескомъ.

3297. **Черенки ножей и вилокъ.** Черный цвѣтъ черенковъ у ножей и вилокъ можно возстановить, вытеревъ ихъ нѣсколько разъ желѣзнымъ купоросомъ, если это средство оказывается недѣйствительнымъ, можно смочить черенки растворомъ таннина и на-сухо вытереть бумагою.

3298. **Чистка плиты.** Заржавленная, запущенная или просто грязная отъ пролитаго жира и кушаній плита становится чистой и блестящей, если облить ее, еще теплую, горячею водою съ содою и натереть смолистымъ мыломъ; спустя нѣсколько минутъ крѣпко вытереть плиту мелкимъ пескомъ и, если нужно, еще разъ вымыть плиту водою съ содою и мыломъ; обмывъ, обсушить ее бумагою и тряпкою.

Или, вымыть плиту золою, смоченною растворомъ соды и вытереть тряпкою до суха.

[1]) Формалинъ Шеринга въ жидкомъ видѣ можно получить у Р. Келлеръ и Ко.

3299. **Чистка картинъ, писанныхъ масленою краскою.** Обмыть картины смоченною въ холодной водѣ губкою и осторожно обсушить ихъ мягкими тряпками. Если одной воды недостаточно, можно ихъ намылить немного мыломъ, но тотчасъ же сполоснуть холодной водой, чтобы не пострадали краски.

3300. **Чистка олеографій.** Вынуть ихъ изъ рамъ и вытереть смоченной въ молокѣ губкой, послѣ чего обсушить мягкою тряпкою, лучше всего шелковою.

3301. **Чистка гравюръ и эстамповъ.** Разложивъ гравюру на столъ, посыпать ее тонкимъ слоемъ мелкой соли или пшеничной муки и все время пересыпать соль или муку съ одного конца на другой до тѣхъ поръ, пока не отойдетъ вся грязь.

3302. **Чистка терракотовыхъ вещей.** Взять тепловатой воды, прибавить на каждую бутылку ея столовую ложку соляной кислоты и, обмакнувъ въ эту смѣсь маленькую щетку, осторожно вытирать ею предметъ, пока вся грязь отстанетъ; затѣмъ его протираютъ смоченною въ тепловатой водѣ тряпочкой и вытираютъ до-суха.

3303. **Чистка гипсовыхъ фигуръ.** Развести рисовый крахмалъ холодной водою, нагрѣть, не давая кипѣть, пока достаточно сгустится и отставить; вымазать затѣмъ при помощи кисти этимъ клейстеромъ гипсовую фигуру такъ, чтобы клейстеръ прошелъ во всѣ извилины, и дать обсохнуть; высыхая, клейстеръ трескается и отпадаетъ вмѣстѣ съ грязью и пылью.

3304. **Замазка для гипсовыхъ фигуръ.** Положить куски гипса (алебастра) въ концентрированный холодный растворъ квасцовъ, обжечь въ духовой печи, измельчить и смѣшать передъ употребленіемъ съ квасцовою водою.

3305. **Чистка позолоченныхъ рамъ.** Чтобы освѣжить позолоченныя рамы и придать имъ блескъ, слѣдуетъ распустить 1 ч. поваренной соли въ 4 частяхъ яичнаго бѣлка и провести этимъ, при помощи мягкой щетки, по утратившей блескъ позолотѣ, отъ чего она сразу пріобрѣтетъ видъ новой.

Или, вытереть раму сухою тряпкою и оттирать половинкою луковицы, пока не сойдутъ всѣ пятна.

Замазки, цементы и т. д.

3306. **Огнеупорная замазка.** Размѣшать горсть жженной извести съ $^1/_4$ ф. льняного масла, сварить до густоты обыкновенной замазки и высушить тонкимъ слоемъ въ прохладномъ мѣстѣ; она становится при этомъ очень твердою. Передъ употребленіемъ надо подержать замазку надъ легкимъ огнемъ или ламповымъ стекломъ; размягченная надъ огнемъ замазка затѣмъ по охлажденіи твердѣетъ и годится для соединенія самыхъ разнообразныхъ вещей.

3307. **Замазка для аквaріумовъ, ножевыхъ клиновъ и т. п.** Возможно тоньше измельчить свинцовый глетъ и смѣшать съ глицериномъ въ жидкую кашицу; смазать этой замазкой соотвѣтственныя мѣста или наполнить ею щель и вдавить отставшую часть, какъ напр. ножевой черенокъ, ламповый резервуаръ и т. д. Излишнюю замазку нужно тотчасъ же счистить, т. к. она быстро затвердѣваетъ; приготовить ее нужно только на одинъ разъ.

Можно также приготовить замазку изъ 1 зол. толченаго кирпича, размѣшаннаго съ 3 зол. канифоли. Нагрѣваютъ черенокъ ножа, наполняютъ замазкой ручку и быстро вдвигаютъ нагрѣтый черенокъ.

3308. **Замазку для укрѣпленія стеколъ въ оконныхъ рамахъ** приготовляютъ изъ сурика или очищеннаго мѣла, который вымѣшивается съ вареннымъ льнянымъ масломъ до тѣхъ поръ, пока не превратится въ густую массу.

3309. **Замазка для щелей въ оконныхъ рамахъ.** Сильно разогрѣть охру въ кастрюлѣ; по охлажденіи растереть ее въ тонкій порошокъ; распустить затѣмъ $1^1/_4$ ф. канифоли въ достаточно большой кастрюлѣ и размѣшать съ $1^1/_4$ ф. скипидара; въ получившуюся такимъ образомъ прозрачную жидкость положить затѣмъ $2^1/_2$ фунта нагрѣтой охры. Приготовленную массу держать теплою въ кастрюлѣ и заливать ею щели, вытеревъ ихъ предварительно до суха. Когда замазка засохнетъ, излишекъ удаляютъ ножомъ.

3310. **Замазка для кафельныхъ печей.** Вскипятить въ водѣ немного квасцовъ и обыкновенную поваренную соль и прибавить столько картофельной муки, чтобы образовалась жидкая кашица; эту кашицу вымѣшиваютъ съ глиною и замазываютъ ею трещины и щели.

3311. **Замазка для желѣзныхъ печей** приготовляется слѣд. обр.: берутъ равныя части глины, поваренной соли и древесной золы, смачиваютъ эти вещества водою и, вымѣсивъ, обмазываютъ этимъ холодную печь. Превосходнымъ средствомъ придать прочность глинѣ служитъ также бура—на каждыя 3 части глины прибавляютъ 1 часть буры и размѣшиваютъ.

3312. **Замазка для треснувшей желѣзной посуды.** Смѣшать поровну желѣзныя опилки и глину и растереть съ льнянымъ масломъ, чтобы масса имѣла консистенцію мази. Эта замазка покрывается слегка льнянымъ масломъ и, спустя нѣсколько недѣль, получаетъ такую крѣпость, что сосудъ можетъ быть снова пущенъ въ употребленіе.

3313. **Замазка для прикрѣпленія мѣдныхъ частей къ стеклу или къ маіоликѣ**, не разрушающаяся отъ дѣйствія керосина, (что особенно существенно для лампъ), можетъ быть приготовлена слѣд. обр.: вскипятить вмѣстѣ 7,5% ѣдкаго натра, 37% воды и 22,5% канифоли, пока послѣдняя совершенно распустится, прибавить туда же 33% гипса и тщательно размѣшать. Замазка твердѣетъ спустя 30—

40 минутъ. Можно также вмѣсто гипса взять очищенный мѣлъ или свинцовыя бѣлила.

3314. **Замазка для щелей въ бочкахъ.** Растопить на легкомъ огнѣ 60 частей свиного сала, 40 ч. поваренной соли и 33 ч. бѣлаго воска, прибавить 40 ч. просѣянной древесной золы, размѣшать и полученной смѣсью законопатить щели въ бочкѣ и дать остыть.

3315. **Цементъ для мрамора.** Смѣшать 12 частей портландскаго цемента, 6 ч. гашенной извести, 6 ч. мельчайшаго песку и 1 ч. инфузорной земли съ натровымъ растворимымъ стекломъ въ густую кашицу. Смазать холодною замазкой поверхности перелома и аккуратно соединить ихъ; спустя 24 часа замазка твердѣетъ и становится болѣе прочной, чѣмъ самый мраморъ.

3316. **Клей для прикрѣпленія бумаги къ металлу.** Бумага, прикрѣпленная къ металлу клейстеромъ или гумми-арабикомъ, нерѣдко отстаетъ. Чтобы избѣжать этого, надо взять пшеничную муку, прибавить къ ней въ половинномъ количествѣ сахаръ и облить эту смѣсь горячей водой такъ же, какъ при приготовленіи обыкновеннаго клейстера.

3317. **Клей казеиновый.** Берутъ творогъ (казеинъ) и по немногу кладутъ его въ насыщенный растворъ буры, пока творогъ уже не будетъ болѣе растворяться. Получается густая прозрачная жидкость, обладающая большою склеивательною способностью, не уступающая въ этомъ отношеніи гумми-арабику. Весьма пригодна для наклеекъ, ярлыковъ, почтовыхъ марокъ, которые надо лишь слегка увлажнить передъ наклеиваніемъ.

3318. **Клей для соединенія металла съ деревомъ.** Металлъ тщательно очищаютъ и смачиваютъ, для приданія шероховатости, разведенною сѣрною кислотою; вытеревъ потомъ металлъ досуха, намазываютъ его самымъ лучшимъ столярнымъ клеемъ съ примѣсью глицерина. Этотъ клей годенъ не только для малыхъ, но и для большихъ поверхностей—необходимо только, чтобы онѣ хорошо прилегали къ деревяннымъ, тоже шероховатымъ поверхностямъ.

3319. **Клей для склеиванія ремней** можно приготовить слѣд. обр.: размочить 10 зол. желатина въ водѣ; когда онъ разбухнетъ, слить лишнюю воду и разогрѣть его въ горячей водѣ; прибавить затѣмъ, тщательно мѣшая, 1 зол. глицерина, 2 зол. терпентина и 1 зол. варенаго льняного масла и развести, по мѣрѣ надобности, водою. Подрѣзанные и очищенные концы ремней слегка нагрѣть, смазать теплымъ клеемъ, соединить и оставить подъ сильнымъ прессомъ на 24 часа; послѣ чего ремень можно снова пустить въ употребленіе.

3320. **Клей для костяныхъ издѣлій.** Къ теплому густому раствору 50 частей желатина въ 50 ч. воды прибавить 25 ч. раствора мастики въ спиртѣ и добавить столько цинковыхъ бѣлилъ, чтобы образовалась густая масса.

3321. **Клейстеръ** очень хорошаго качества можно приготовить слѣд. обр.: 4 вѣсовыя части клея мочатъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ въ 15 частяхъ холодной воды, затѣмъ умѣренно нагрѣваютъ, пока жидкость станетъ совершенно прозрачной и прибавляютъ затѣмъ 65 частей кипятка; въ другомъ сосудѣ размѣшиваютъ 30 частей варенаго крахмала съ 20 ч. холодной воды такъ, чтобы получилась жидкость молочнаго цвѣта безъ комковъ, вливаютъ въ нее, все время мѣшая, кипящій растворъ клея и все вмѣстѣ кипятятъ въ теченіи 10 минутъ.

3322. **Клейстеръ для картона и обоевъ.** Развести муку, ржаную или пшеничную, небольшимъ количествомъ воды, пока не образуются комки, налить сверху кипяткомъ, чтобы образовалась кашица, нагрѣвать на огнѣ, мѣшая и не давая кипѣть. Клей употребляется холоднымъ.

3323. **Мазь каретную** можно приготовить зимою, прибавивъ къ деревянному маслу немного графита. Каждый разъ передъ употребленіемъ слѣдуетъ тщательно взболтать смѣсь. Лѣтомъ смѣшать деревянное масло съ такимъ же количествомъ сала и затѣмъ уже прибавить графитъ. Мазь слѣдуетъ наносить тонкимъ слоемъ. Смѣсь эту можетъ всякій легко самъ приготовить, и она будетъ дешевле и лучше покупной мази.

3324. **Мазь для кожаныхъ вещей.** Въ 1 фунтъ деревяннаго масла впустить 2 яичныхъ бѣлка и 1 ф. сѣраго мыла и все вскипятить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая въ одну сторону. Смазывать въ холодномъ видѣ сырую и чистую кожу.

3325. **Сбереженіе и смазка ременныхъ уборовъ.** Приводимъ здѣсь способъ, который находится въ употребленіи въ 8-мъ Гусарскомъ Лубенскомъ полку. Сначала приготовляютъ слѣдующіе составы:

1) Въ чистый рыбій жиръ или ворвань прибавить $^1/_3$ свиного сала и все вмѣстѣ сварить такъ, чтобы сало смѣшалось съ ворванью; затѣмъ остудить въ жестянкѣ.

2) Простое сѣрое мыло вскипятить въ водѣ, пока оно совсѣмъ не распустится и также дать остынуть въ жестянкѣ такъ, чтобы вышло родъ мягкой мази.

3) Развести немного сандалу въ бутылочкѣ съ купоросомъ.

Прежде всего слѣдуетъ вымыть ремень тепловатой водою съ мыломъ крѣпкою щеткою такъ, чтобы вся прежняя мазь или деготь, равно какъ пыль и грязь, сошли. Затѣмъ сырую еще кожу смазываютъ первымъ составомъ, втирая его суконкою. Когда мазь до суха вотрется въ ремень, то для полученія глянца, его натираютъ до суха той же суконкою вторымъ составомъ. Потертыя и покраснѣвшія на ремнѣ мѣста, смазываютъ слегка третьимъ составомъ. Послѣднее однако надо дѣлать **какъ можно рѣже**, такъ какъ частое употребленіе можетъ повредить кожѣ.

Смазывать ремни надо всегда сырые, никогда не вывѣшивать ихъ на солнце, а оставлять въ сыромъ мѣстѣ, не опасаясь плѣсени, которую всегда легко вытереть тряпкою. Самое вредное для ремня: **деготь, жаръ и солнце.** Если ремни раньше были смазаны дегтемъ, то съ одного разу ихъ вымыть нельзя и нужно мыть ихъ по нѣскольку разъ. Треснувшіе или перепрѣлые ремни, конечно, нельзя поправить заново, а для новыхъ, не слѣдуетъ брать кожи, которая смазана дегтемъ, что легко узнается по запаху. Новые ремни нужно смазывать рѣдко и держать въ прохладномъ мѣстѣ. Долго лежавшіе новые ремни хорошо смазать варенымъ конопляннымъ масломъ.

Косметическія средства.

3326. **Выпаденіе волосъ.** Количество предложенныхъ для рощенія волосъ средствъ увеличивается съ каждымъ годомъ, но, къ сожалѣнію, большинство изъ нихъ, несмотря на свою дороговизну и усердную рекламу, весьма мало удовлетворяютъ своему назначенію, а иногда даже прямо способствуютъ выпаденію волосъ. Условія жизнедѣятельности волосяного покрова кожи еще такъ мало извѣстны, что трудно даже разсчитывать найти какое либо средство помочь въ этомъ отношеніи природѣ. Укажемъ тѣмъ не менѣе на наиболѣе употребительныя изъ нихъ.

Шампуйнь служитъ для мытья головы вмѣсто мыла; употреблять слѣдуетъ его только для очень жирныхъ волосъ.

Хинное масло, какъ всякое жирное масло, способствуетъ питанію волосъ и во всякомъ случаѣ безвредно, точно такъ же какъ и хинная вода, способствующая уничтоженію перхоти, и хинная помада.

Перуинъ, содержащій растворъ перуанскаго бальзама, касторовое масло, спиртъ и настойку ратанія, способствуетъ очищенію головы отъ перхоти.

Вежеталь, состоящій изъ ароматическихъ эссенцій, освѣжаетъ голову и пріятенъ своей душистостью.

3327. **Средство для ращенія волосъ.** 1) Разъ въ недѣлю вытирать голову жидкостью, состоящую изъ 150 грам. дистиллированной воды, 100 грам. спирта, 10 грам. арниковой тинктуры. Наливъ немного этой смѣси на ладонь, натереть ею голову; кожа при этомъ слегка раздражается, притокъ крови увеличивается, а вмѣстѣ съ тѣмъ и улучшается питаніе волосъ. 2) Очень рекомендуется также „хинная вода". Настоять на хорошей водкѣ красной хинной корки, профильтровать черезъ вату и надушить нѣсколькими каплями розоваго масла.

3328. **Средства противъ перхоти.** При сильномъ развитіи перхоти голову моютъ ежедневно дегтярнымъ мыломъ и смазываютъ кожу вазелиномъ. Затѣмъ можно рекомендовать одно изъ слѣд. средствъ: 1) Ежедневно натирать кожу головы смѣсью изъ 5 ч. буры, 10 ч. одеколона и 250 ч. дистиллированной воды. 2) Смѣшать 1 ч. глицерина, 2 ч. спирта и 1 ч. дистиллированной воды; эту смѣсь передъ сномъ слегка нагрѣваютъ и наносятъ маленькой губкой на кожу. 3) Приготовить настойку водки на лукѣ и разъ въ недѣлю натирать ею голову. 4) Приготовить 5% растворъ креолина въ дождевой водѣ и вымывать имъ нѣсколько разъ голову, причемъ не слѣдуетъ обсушивать волосъ, а дать жидкости свободно испариться; когда волосы высохнутъ, смазать ихъ ароматическимъ масломъ для уничтоженія запаха креолина. Это простое и дешевое средство нерѣдко оказывалось дѣйствительнымъ, между тѣмъ какъ различныя рекламируемыя эссенціи и микстуры съ громкими названіями оказываютъ часто весьма сомнительное дѣйствіе.

3329. **Средство противъ преждевременной сѣдины.** Волосы предохраняютъ отъ сѣдѣнія, натирая ихъ сокомъ кислыхъ яблокъ. Это простое средство придаетъ также волосамъ красивый блескъ.

3330. **Помада для волосъ.** Растереть 60 грам. свиного сала, прибавить постепенно $7^1/_2$ грам. касторовага масла и влить 12 капель бергамотоваго или розоваго масла или же перуанскаго бальзама.

3331. **Брильянтинъ для волосъ и бороды.** Смѣшать чайную ложечку топленаго воска, 4 ложечки миндальнаго масла, 1 ложечку чистаго глицерина и нѣсколько капель розоваго масла, растереть все въ фарфоровой ступкѣ, пока превратится въ бѣлую пѣну. Эта жидкость придаетъ волосамъ и бородѣ превосходный блескъ и запахъ.

3322. **Окраска волосъ.** Чтобы придать волосамъ красивый каштановый цвѣтъ, надо сварить скорлупу отъ грецкихъ волжскихъ орѣховъ и, тщательно очистивъ отваръ, вымыть имъ волосы. Покупные орѣховые экстракты для окраски волосъ изготовляются, большею частью, химическимъ путемъ и безусловно вредны. Настоящую орѣховую краску можно приготовить слѣд. образомъ: 1 часть зеленой скорлупы грецкихъ орѣховъ варятъ съ 1 ч. нашатырнаго спирта и 2 ч. воды до густоты сиропа, процѣживаютъ и смѣшиваютъ на половину съ одеколономъ. Безусловно вредны далѣе краски для волосъ, содержащія свинцовыя соли (Вода Аллекъ, бальзамъ Маркварта, eau miraculeuse, разные возстановители и т. д.) Ляписныя краски, въ составъ которыхъ входятъ ляписъ, пирогаловая кислота, нашатырный спиртъ, сѣрноватистокислый натръ и вода (Нигритинъ Желле, Мусбратъ. Eau d'Afrique, Hair Dye и др.) сравнительно безвредны, если онѣ только умѣло приготовлены.

3333. **Средство для уничтоженія волосъ.** Распустить 12 зол. мастики,

5 зол. канифоли, 4 — 5 зол. желтаго воска въ каменной чашкѣ на легкомъ огнѣ и тщательно размѣшать; какъ только смѣсь остынетъ на столько, что станетъ выносимою для кожи, нанести ее на тѣ мѣста, гдѣ волосы должны быть уничтожены, сгладить и дать остыть, пока она превратится въ сухую корочку; со снятіемъ послѣдней уничтожаютъ и волосы. Лучше оторвать корочку сразу—это менѣе болѣзненно, чѣмъ снимать ее постепенно. Послѣ удаленія пластыря остается легкая краснота, которая быстро проходитъ; одинъ и тотъ же пластырь можно употреблять нѣсколько разъ, опаливъ волосы и растопивъ смѣсь. Это средство нѣсколько болѣзненно, но зато радикально уничтожаетъ волосы, которые на этомъ мѣстѣ больше не отростаютъ.

3334. **Средство для смягченія кожи.** Такъ какъ всѣ мыла содержатъ въ большемъ или меньшемъ количествѣ щелочи, употребленіе которыхъ вредно отражается на кожѣ, то можно замѣнить ихъ миндальной мукою и пастами Миндальная мука получается изъ очищенныхъ, мелко истолченныхъ и выжатыхъ горькихъ миндалей; 500 грам. муки смѣшиваютъ съ 50 грам. пшеничнаго крахмала и прибавляютъ 500 грам. горькоминдальнаго масла. Пасту приготовляютъ изъ 200 грам. меда, растертаго съ 4 желтками, прибавляютъ 200 грам. свѣже выжатаго миндальнаго масла, 200 грам. толченаго горькаго миндаля и 4 грам. бергамотнаго масла.—Для чистоты кожи, а также для того, чтобы сдѣлать ее менѣе чувствительною къ вѣтру, совѣтуютъ пользоваться бурой; бура — щелочь, образующая съ кожнымъ жиромъ мыло, она холодитъ кожу и предохраняетъ ее отъ воспаленія. Растворъ буры можно имѣть въ запасѣ (1 часть буры на 12 ч. воды и немного розовой или флердоранжевой воды), его оставляютъ на кожѣ минуты двѣ, а затѣмъ обмываютъ водой безъ мыла.

3335. **Средство противъ загара.** Приготовить жидкость, состоящую изъ 2 грам. соляной кислоты, 100 грам. воды, 2 грам. лавендоваго спирта и 25 грам. флердоранжевой воды; этой жидкостью смачиваютъ утромъ и вечеромъ загорѣвшую кожу и даютъ обсохнуть, не вытирая.

3336. **Средство противъ веснушекъ.**

1) Приготовить растворъ 1 ч буры и 16 ч. глицерина въ 280 ч. флердоранжевой воды; утромъ послѣ мытья наносить эту смѣсь на кожу, дать обсохнуть, а вечеромъ послѣ мытья смыть теплою водою, послѣ чего вытереть лицо кольдъ-кремомъ или ланолиномъ.

2) Взять сокъ неспѣлой бѣлой смородины, смочить имъ передъ сномъ покрытую веснушками кожу, а на слѣдующее утро смыть его молокомъ; продолжать это до тѣхъ поръ, пока не будетъ уже неспѣлой смородины. Если веснушки все еще замѣтны, можно воспользоваться вмѣсто смороднинаго сока сѣрнымъ цвѣтомъ, смѣшаннымъ съ лимоннымъ сокомъ: на чайную ложечку сѣрнаго цвѣта берутъ сокъ отъ одного лимона.

3) Выжать сокъ изъ свѣжихъ огурцовъ и прибавить квасцовъ въ порошкѣ; эту смѣсь наносятъ при помощи мягкой губки и даютъ обсохнуть.

4) 15 грам. воды, 2 грам. углекислаго кали и 100 грам. розовой воды тщательно смѣшать и смачивать этимъ лицо утромъ и вечеромъ послѣ мытья.

Кромѣ того, очень рекомендуются періодическія обмыванія миндальными отрубями. Особенное вниманіе слѣдуетъ обратить на то, чтобы не подвергать влажное еще лицо дѣйствію воздуха и солнечныхъ лучей.

3337. **Средство противъ морщинъ.** Чтобы предупредить появленіе морщинъ, слѣдуетъ почаще мыть лицо миндальнымъ молокомъ, а появившіяся морщины покрывать повязкою изъ полотна, смоченною чистымъ топленымъ воскомъ. Хорошо также утромъ послѣ мытья

смачивать лицо жидкостью, приготовленною изъ 3 грам. салициловой кислоты, 125 грам. краснаго вина, 125 грам. одеколона и 50 грам. глицерина; спустя нѣсколько минутъ лицо вытираютъ тонкимъ полотномъ и посыпаютъ пудрой. Если кромѣ морщинъ и самый цвѣтъ лица нечистый, къ жидкости прибавляютъ еще 1 гр. іодистаго кали.

3338. **Средства противъ угрей.** Единичные угри выдавливаютъ изъ кожи ногтями и затѣмъ соотвѣтственное мѣсто обмываютъ бензойной тинктурой. При распространеніи же угрей на болѣе значительную поверхность надо приготовить пасту, состоящую изъ сѣрнаго молока, алкоголя и глицерина, взятыхъ поровну. Вымывъ на ночь лицо, наносятъ на него пасту и оставляютъ на ночь. Хорошимъ средствомъ противъ угрей является вытираніе лицо пескомъ: совершенно чистый, такъ наз. морской песокъ, до тѣхъ поръ обливаютъ въ посудѣ водою, пока послѣдняя будетъ стекать совершенно чистой, затѣмъ его высушиваютъ и трутъ имъ лицо, предварительно вымывъ послѣднее теплою водою съ мыломъ. Можно также смѣшать $1^1/_4$ стакана воды съ 15 каплями нашатырнаго спирта, прибавить немного меда и, приготовивъ смѣсь, втирать ежедневно въ кожу. Рекламируемыхъ средствъ противъ угрей лучше избѣгать, такъ какъ онѣ нерѣдко содержатъ яды, вредно дѣйствующіе на кожу.

3339. **Средства противъ бородавокъ.** 1) Отрѣзать отъ обыкновеннаго трута кусочекъ такой величины, чтобы онъ на немного превосходилъ величину бородавки, положить его на бородавку, зажечь и дать догорѣть до конца, пока обуглится и спадетъ; черезъ 2—3 дня срѣзать ножницами образовавшійся струпъ, причемъ удаляется и самая бородавка съ ея корнями, больное мѣсто смазать борною мазью и обвязать.

2) Крѣпко вытирать время отъ времени бородавку мѣломъ или сокомъ кислаго яблока.

3) Растворить 3 грам. хромовой кислоты въ 4 грам. воды и 2 раза въ день смачивать этимъ бородавку.

3340. **Коричневыя пятна на кожѣ**, нерѣдко появляющіяся на лицѣ, шеи, груди и рукахъ, удаляются дегтярнымъ мыломъ; хорошо также ежедневно обмывать ихъ растворомъ 1 грам. уксуснокислаго кали въ 50 грам. дистиллированной воды, къ которому прибавлено немного виннаго спирта.

3341. **Рисовая пудра.** Взять фунтъ чистаго и самаго лучшаго риса и вываритъ его въ нѣсколькихъ водахъ, дать хорошенько высохнуть и измолоть въ тончайшую пыль, затѣмъ вспрыснуть какими либо духами.

Въ продажѣ имѣются разные виды такъ наз. жирной пудры, которая хорошо держится на лицѣ и придаетъ ему бѣлизну, но всѣ они содержатъ свинцовыя бѣлила и вредны для кожи.

3342. **Тальковыя бѣлила.** Взять талькъ въ порошкѣ, надушить какими либо духами и бѣлила готовы. Всякія другія бѣлила, кромѣ тѣхъ, которыя приготовлены изъ чистаго талька, очень вредны для кожи.

3343. **Душистый глицеринъ.** Пріятный запахъ духовъ придаютъ глицерину, опуская въ бутылочку разные благоухающіе цвѣточные лепестки и даютъ имъ 3 недѣли полежать; когда ихъ затѣмъ вынимаютъ, пріятно пахнущій глицеринъ весьма пригоденъ къ употребленію. Если глицеринъ употребляется для смягченія кожи, то его нужно разбавить водою (отварною или дистилирован.).

3344. **Мыла.** Мыло есть продуктъ соединенія жирныхъ кислотъ со щелочью. Чтобы получить его растворъ, щелочи уваривають съ какими нибудь жирами, причемъ жирныя кислоты, соединяясь со щелочью, образуютъ мыла, а входящій въ составъ жира глицеринъ остается въ мылѣ, какъ примѣсь. Эти мыла можно получить также холоднымъ путемъ, расплавляя кокосовое масло или другой жиръ и соединяя его съ половиннымъ количествомъ щелочи. Мыла,

изъ которыхъ выдѣленъ глицеринъ и излишекъ щелочи, называются ядровыми мылами. Кромѣ того различаютъ мягкія (каліевыя) и плотныя (натровыя) мыла. Мыло, въ которомъ весь жиръ обмыленъ щелокомъ и которое не содержитъ ни избытка щелочи, ни избытка жира, называется нейтральнымъ мыломъ. Въ туалетныя мыла прибавляются для запаха разныя душистыя вещества.

Глицериновое мыло. Растопить 600 ч. сальнаго мыла и 600 ч. кокосоваго мыла, прибавить 80 ч. глицерина, 6 ч. горько-миндальнаго масла и 20 ч. бергамотнаго.

Дегтярное мыло приготовляютъ изъ 15 ч. обыкновеннаго мыла и 1—2 ч. древеснаго дегтя.

Желчное мыло для стирки цвѣтныхъ матерій. Смѣшать, нагрѣвая, 1 ф. мыла съ $^1/_2$ ф. бычачьей желчи и 9 зол. скипидара, сдѣлать изъ мыла шарики.

Медовое мыло. Растопить въ водѣ $1^1/_2$ ф. бѣлаго мыла съ $^1/_2$ ф. марсельскаго мыла и небольшимъ количествомъ дистиллированной воды, прибавить 120 грам. меда и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока вся вода испарится, снять мыло, надушить и вылить въ формы.

Пемзовое мыло. 8 ч. мыльнаго порошка и 1 ч. порошка пемзы расплавить, прибавляя соотвѣтственное количество воды.

Сѣрное мыло. Прибавить къ 14 ч. растопленнаго въ водѣ сальнаго мыла 2 ч. сѣрнаго цвѣта и придать любую форму.

Яичное мыло. Варить яичный желтокъ до тѣхъ поръ, пока вода настолько испарится, что при сдавливаніи желтка пальцами изъ него будетъ сочиться масло, выжать масло, процѣдить и обмылить каліемъ. Смѣшать затѣмъ желтокъ съ $^1/_{16}$ этого мыла, прибавить на каждые 30 ч. желтка 1 ч. крахмала и ароматическаго масла и, когда сгустится, положить въ формы.

3345. **Духи.** Когда то духи изготовлялись исключительно изъ цвѣтовъ: цвѣты опускались въ мѣшечкѣ въ нагрѣтое сало или прованское масло, имѣющее свойство вбирать въ себя душистыя вещества цвѣтовъ; душистое сало погружали затѣмъ въ спиртъ, который, не растворяя сала, извлекаетъ находящіяся въ немъ пахучія вещества. Такой растворъ душистаго вещества въ спиртѣ называется экстрактомъ или эссенціей; смѣшеніемъ нѣсколькихъ экстрактовъ получаютъ составные духи. Насыщенное душистыми веществами сало сохраняетъ и послѣ обработки его спиртомъ извѣстную душистость и служило для приготовленія душистыхъ мылъ, помадъ и т. д. Въ послѣднее время духи изготовляются почти только химическимъ растворе́ніемъ ароматическихъ маселъ и другихъ пахучихъ веществъ въ спиртѣ. Такъ напр. лимонная эссенція получается растворе́ніемъ 50 грам. лимоннаго масла въ 1 штофѣ спирта, бергамотная—растворе́ніемъ 100 грам. бергамотнаго масла въ $^1/_2$ ведрѣ ректификованнаго (очищеннаго) спирта, гвоздичная—15 грам. гвоздичнаго масла въ 2 штофахъ спирта, горькоминдальная—12 грам. горькоминдальнаго масла въ 1 штофѣ спирта; розовая эссенція—45 грам. розоваго масла въ 1 штофѣ спирта и т. д.; если въ теченіи недѣли настаивать 60 грам. корицы въ $^1/_2$ штофѣ спирта или 25 грам. амбры со штофомъ спирта, получается коричный экстрактъ, эссенція амбры и т. д.

Геліотропъ. Эти столь распространенные духи приготовляются изъ $^1/_2$ фунта ванильнаго экстракта, $^1/_4$ фунта флердоранжевой эссенціи, 20 грам. розовой эссенціи, 10 грам. эссенціи амбры и нѣсколькихъ капель горько-миндальнаго масла.

Жокей-клубъ. 1 грам. экстракта фіалковаго корня, по $^1/_2$ лит. тройной розовой эссенціи и экстракта розовой помады, по $^1/_4$ лит. экстракта помады акаціи, туберозы и эссенціи амбры, 15 грам. бергамотнаго масла.

Ландышъ. Взять 40 грам. ректификованнаго спирта, растворить въ немъ $^1/_2$ грам. горькоминдальнаго масла, смѣшать съ 40 грам. эссенціи туберозы, 20 грам. эссенціи акаціи, 10 грам. жасминной и такимъ же количествомъ флердоранжевой эссенціи.

Пармская фіалка. Растопить $^1/_2$ фунта приготовленной изъ цвѣтовъ фіалковой помады, влить въ $^1/_4$ литра спирта и, отцѣдивъ, смѣшать съ 10 грам. эссенціи акаціи.

Персидская сирень. 200 грам. эссенціи померанцевыхъ цвѣтовъ, 300 грам. туберозы, 10 грам. цибета и капельку горько-миндальнаго масла ($^1/_{10}$ грамма).

Свѣжее сѣно. 2 объемныя части бобовъ тонка и по одной объемной части флердоранжевой, геранiевой, жасминной и розовой эссенцій.

Эссъ-букетъ. Тройной розовой эссенціи $^1/_2$ грамма, эссенціи амбра 60 грам., экстракта фіалковаго корня—240 грам., лимоннаго масла $7^1/_2$ грам., бергамотнаго масла 30 грам.

3346. **Зубной порошокъ.** Зубы лучше всего чистить смѣсью изъ 2 частей очищеннаго мѣла и 1 ч. соды, къ которой, для запаха, прибавляютъ нѣсколько капель мятнаго масла (1 золот. на фунтъ мѣла). Щеточку для чистки зубовъ, твердую или мягкую, смотря по состоянію зубовъ, слѣдуетъ водить не только поперекъ, но и вдоль, очищая такимъ образомъ и промежутки между зубами. Необходимо также тщательно чистить внутреннюю и жевательную поверхность зубовъ.

Полосканія и эликсиры, содержащіе антисептическія средства, способствуютъ, конечно, содержанію полости рта въ чистотѣ, но все же дѣйствіе ихъ далеко не соотвѣтствуетъ рекламнымъ обѣщаніямъ ихъ изобрѣтателей; по большей части они только пріятно освѣжаютъ полость рта, нѣкоторые же изъ нихъ, какъ одоль, косминъ и др., безусловно вредны.

3347. **Зубная паста** приготовляется изъ 400 грам. мѣла, 50 грам. фіалковаго корня, 25 грам. пемзы, 25 грам. медицинскаго мыла и такого количества глицерина, чтобы образовалось тѣсто. Прибавляя къ ней соотвѣтственное масло, получаютъ тимоловую пасту, салоловую, розовую и т. д. Ихъ подкрашиваютъ разными красящими веществами. Всѣ эти пасты хорошо чистятъ зубы и вполнѣ безвредны.

3348. **Полосканіе для зубовъ.** Смѣшать 2 столовыя ложки мятнаго масла и 1 ложку одеколона съ $1^1/_4$ стакана дистиллированной воды; жидкость необходимо хранить въ тщательно закупоренной посудѣ и при употребленіи брать нѣсколько капель на стаканъ воды.

3349. **Тимоловый эликсиръ** приготовляютъ изъ 1 части тимола на 100 ч. 95% спирта, прибавляютъ для вкуса 2 ч. мятнаго масла и подкрашиваютъ эликсиръ кошенилью или карминомъ. Для полосканія берутъ 15—20 капель на стаканъ воды.

3350. **Уходъ за руками.** Красивыя руки можетъ имѣть всякій, кто хоть немного позаботится объ этомъ и будетъ держаться слѣд. правилъ: 1) Не слѣдуетъ никогда мыть руки ни слишкомъ горячею, ни слишкомъ холодною водою, такъ какъ руки отъ этого краснѣютъ и трескаются. 2) Нецѣлесообразно мыть руки жесткою водою; за неимѣніемъ мягкой воды достаточно прибавить немного соды или буры, чтобы сдѣлать жесткую воду мягкою. 3) Слѣдуетъ избѣгать всякихъ мылъ, содержащихъ ѣдкія щелочи, лучше употреблять нейтральное мыло (см. ниже). Для очень чувствительной кожи хорошо употреблять миндальныя отруби. Глицеринъ, прибавленный къ водѣ для мытья рукъ, также дѣлаетъ послѣднія бѣлыми и мягкими. Для той же цѣли можно употреблять лимонный сокъ съ небольшимъ количествомъ соли, причемъ послѣ втиранія не надо вытирать рукъ, чтобы жидкость впиталась въ нихъ.

3351. **Пудра для ногтей.** Приготовить порошокъ изъ 3 ч. очищенной пемзы и 1 ч. мѣла и прибавить для аромата нѣсколько капель духовъ; пудрой трутъ посредствомъ замши ногти, чтобы придать имъ блескъ. Въ продажѣ имѣется готовая пудра „Poudre Email", вполнѣ удовлетворяющая своему назначенію. Хорошо имѣть также соотвѣтственный приборъ для ногтей.

3352. **Блескъ ногтей** достигается тѣмъ, что ихъ трутъ лимоннымъ сокомъ.

Антипаразитныя средства.

3353. **Средства противъ мышей.** Наполняютъ 2 тарелки, одну мукой, другую водой и ставятъ ихъ туда, гдѣ всего больше мышей; послѣднія будутъ приходить и лакомиться; нѣсколько дней не слѣдуетъ ничего примѣшивать къ мукѣ, чтобы мыши вполнѣ увѣрились въ своей безопасности, затѣмъ прибавляютъ къ мукѣ на половину жженаго и просѣяннаго гипса, хорошо также примѣшать немного сахара, такъ какъ мыши большія лакомки; воду ставятъ свѣжую. Мыши, покушавъ муки, пьютъ для утоленія жажды воду, гипсъ затвердѣваетъ во внутренностяхъ и животное погибаетъ; это средство хорошо тѣмъ, что не ядовито и не привлекаетъ другихъ домашнихъ животныхъ. — Испытаннымъ средствомъ противъ мышей служитъ также мелко нарѣзанный горькій миндаль, смѣшанный съ мукою и сахаромъ. Если мышей истребляютъ мышеловкой, то хорошо приманку, вѣшаемую въ ней, смазать слегка розовымъ масломъ. Можно также истребить мышей скипидаромъ, запаха котораго онѣ не переносятъ: имъ смачиваютъ тряпку и кладутъ въ мышиную нору или въ то мѣсто, гдѣ она предполагается; черезъ двѣ недѣли лоскутокъ вновь смачивается скипидаромъ. Хорошо также наполнить отверстія, черезъ которыя проходятъ мыши, мелкими осколками битаго стекла.

3354. **Средства противъ крысъ.** Истребить крысъ ядами очень трудно, такъ какъ послѣ того, какъ погибнетъ одна или нѣсколько крысъ, остальныя уже не приближаются къ приманкѣ. Но есть одна приманка, противъ которой не можетъ устоять ни одна крыса — это сыръ бакштейнъ; къ нему прибавляютъ немного фосфора, который можно соскоблить съ фосфорныхъ спичекъ — 1000 спичекъ достаточно, чтобы убить 100 крысъ.

Дешевымъ и вѣрнымъ средствомъ противъ крысъ является углекислый барій; чтобы получить его, надо смѣшать растворъ хлористаго барія съ растворомъ соды и вымыть получившійся бѣлый осадокъ; обычная для этой цѣли пропорція — 1 вѣсовая часть хлористаго барія и 2,5 ч. соды. Дѣйствіе этого яда чрезвычайно быстро. При употребленіи ядъ смѣшиваютъ съ двойнымъ количествомъ муки въ тѣсто, которое и кладутъ для крысъ; онѣ берутъ его охотно, такъ какъ ядъ не имѣетъ ни запаха, ни вкуса, хотя еще лучше сдѣлать изъ тѣста катышки и обвалять ихъ въ салѣ. Нужно замѣтить, что противоядіемъ противъ углекислаго барія служитъ гипсъ, это нужно имѣть въ виду на случай нечаяннаго отравленія.

Крысоловку можно устроить изъ боченка, гладко выструганнаго изнутри, въ который опускаютъ кусокъ жаренаго сала; привлекаемыя послѣднимъ, крысы прыгаютъ въ боченокъ, а выбраться по гладкой поверхности не могутъ.

3355. **Средство противъ слизней.** Лучшимъ средствомъ противъ слизней въ погребѣ является зола или порошокъ древеснаго угля, тонкимъ и равномѣрнымъ слоемъ котораго посыпаютъ полъ въ погребѣ; оно имѣетъ только то неудобство, что, распыляясь, покрываетъ все находящееся въ погребѣ чернымъ налетомъ. Спустя нѣкоторое время золу или уголь выметаютъ, въ случаѣ надобности, это средство примѣняютъ еще разъ.

3356. **Средства противъ таракановъ.** 1) Приготовить порошокъ изъ 30 грам. буры, $1^1/_2$ грам. муки и $1^1/_2$ грам. сахарнаго песку и посыпать имъ тѣ мѣста, гдѣ гнѣздятся тараканы; порошокъ этотъ, безвредный для другихъ животныхъ, безусловно смертеленъ для таракановъ. 2) Смѣшать 2 ч. буры съ 1 ч. салициловой кислоты, посыпать имъ щели, гдѣ водятся тараканы, и замазать гипсомъ. Если же щели незамѣтны или до нихъ трудно добраться,

то надо размять вареный горохъ съ прибавленіемъ жира и пива такъ, чтобы образовалась жидкая кашица, смѣшать это съ приготовленнымъ порошкомъ (3 ч. кашицы—1 ч. порошка), сдѣлать изъ этой массы катышковъ и положить ихъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ предполагается присутствіе тараканов. 3) Посыпать щели швейнфуртской зеленью или, смѣшавъ зелень съ молокомъ или водою, обмазать ею соотвѣтственныя мѣста. При употребленіи этого средства надо соблюдать большую осторожность, такъ какъ зелень эта очень ядовита и для людей. 4) Поставить вблизи печки глубокую миску или тазъ и окружить его бумагою, щепками и т. п. такъ, чтобы тараканы могли взобраться по нимъ до краевъ посуды; лучшею приманкою служитъ пиво и мягкій бѣлый сыръ, остатки мяса и колбасы, которые кладутъ посерединѣ посуды, ихъ запахъ привлекаетъ ночью тараканов, они собираются въ мискѣ въ большомъ количествѣ, и утромъ остается только облить ихъ кипяткомъ.

3357. **Средства противъ клоповъ.** 1) Растворяютъ 7 грам. двухромокислаго кали въ 2 стаканахъ воды, обливаютъ этимъ растворомъ кровати и др. мебель; его прибавляютъ также въ клейстеръ при оклеиваніи комнаты обоями. 2) Влить, при помощи шприца, во всѣ щели кроватей уксусную кислоту, керосинъ, карболовую кислоту, кипящій растворъ квасцовъ или настоящій персидскій порошокъ (самый лучшій Арагацъ). 3) Клоповъ выводятъ также смѣсью персидскаго порошка и молотаго испанскаго перца, которою посыпаютъ подозрительныя, въ отношеніи клоповъ, мѣста. Деревянные полы слѣдуетъ ежедневно смачивать соленою водою ($^1/_4$ ф. соли на ведро воды), а также хорошо обрызгать соленою водою стѣны и потолокъ комнаты.

3358. **Средства противъ блохъ.** Блохъ удаляютъ, посыпавъ полъ древесною корою и оставивъ ее на ночь: блохи собираются на корѣ, послѣ чего ее быстро сжигаютъ. Хорошо также вытереть соотвѣтственный полъ соленою водою ($^1/_2$ фунта соли на ведро воды) или разсоломъ изъ подъ соленыхъ огурцовъ.

3359. **Средства противъ моли.** Для истребленія моли существуетъ много средствъ. Чтобы предупредить ихъ появленіе лѣтомъ, мѣховыя и шерстяныя вещи слѣдуетъ держать въ закупоренныхъ сундукахъ или зашитыми въ полотно. Крупныя вещи, мебель, ковры, надо тщательно выколотить, провѣтрить, посыпать камфорою, нафталиномъ, настоящимъ персидскимъ порошкомъ, перцемъ или табачными листьями (махорка). Хорошо дѣйствуетъ также пропитанная керосиномъ бумага, вообще бумага — хорошее предохранительное средство противъ моли. Шубы и перья посыпаютъ вышеназванными средствами. Ковры предохраняютъ, покрывая ихъ мокрыми, холщевыми тряпками и проглаживая сквозь нихъ горячимъ утюгомъ: отъ пара насѣкомыя и ихъ личинки погибаютъ. Комнаты, въ которыхъ завелась моль, обкуриваютъ сѣрою.

3360. **Средства противъ мухъ.** 1) Поставить въ комнатѣ въ плоской посудѣ лавровое масло, запахъ котораго мухи не переносятъ. 2) Сжечь въ комнатѣ на угольяхъ тыквенныя листья — необходимо только при этомъ удалить имѣющихся въ комнатѣ птицъ. 3) Наилучшимъ средствомъ предохранить какую либо вещь отъ засиживанія мухами является обмазываніе ее лавровымъ или гвоздичнымъ масломъ; можно также обмыть мебель и т. п. водой, въ которой 4—5 дней держали чеснокъ. 4) Клей отъ мухъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: растопить 2 ч. рѣпнаго масла съ 1 частью канифоли; его намазываютъ на бумагу и выставляютъ для ловли мухъ. Еще лучше намазать этимъ клеемъ бумажную ленту и подвѣсить подъ висячую лампу, куда мухи, какъ извѣстно, охотнѣе всего садятся.

3361. **Средства противъ муравьевъ.** 1) Намазать тарелку саломъ, которое привлекаетъ и крѣпко держитъ муравьевъ. 2) Взять обыкновенную съ крупными дырками губку, смочить, посыпать толченнымъ сахаромъ, положить ее на тонкую дощечку, которая должна быть немногимъ больше губки и положить ее въ такое мѣсто, гдѣ всего больше муравьевъ; привлекаемые сахаромъ, послѣдніе наполняютъ губку, которую затѣмъ вмѣстѣ съ дощечкой бросаютъ въ кипятокъ, это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока муравьи перестанутъ показываться. 3) Посыпать сѣрою всѣ щели, черезъ которыя проникаютъ насѣкомыя. 4) Смѣшать 4 части сахарнаго сиропа съ 1 ч. дрожжей и поставить тарелку съ этой смѣсью въ мѣсто, гдѣ всего больше муравьевъ; лакомая смѣсь привлекаетъ муравьевъ, которые быстро погибаютъ отъ дѣйствія дрожжей. Можно также смѣшать поташъ съ сахаромъ. 5) Муравьевъ истребляютъ также крѣпкими запахами (камфора, нафталинъ, персидскій порошокъ, перецъ, табакъ, скипидаръ и др.) 6) Муравьи не переходятъ также черезъ черту, густо покрытую мѣломъ въ порошкѣ. 7) Муравьиные ходы замазываютъ гипсомъ или заливаютъ керосиномъ. 8) Кромѣ того, надо уничтожить находящіеся близъ дома муравейники негашенною известью, керосиномъ или кипяткомъ въ большомъ количествѣ.

3362. **Средство противъ комаровъ.** Комары не выносятъ запаха гвоздичнаго масла, которымъ поэтому смазываютъ обнаженныя мѣста тѣла, предохраняя себя этимъ отъ укусовъ.

3363. **Средство противъ сверчковъ.** Приготовить кашицу изъ варенаго гороха, смѣшать ее съ порошкомъ кобальта и вымазать этою смѣсью всѣ щели, гдѣ гнѣздятся сверчки, повторяя это нѣсколько разъ, по мѣрѣ надобности.

3364. **Средство противъ сверлячковъ.** Этихъ червячковъ, которые заводятся въ деревѣ, напр. въ мебели, и быстро разрушаютъ его, уничтожаютъ при помощи керосина: предметъ, въ которомъ завелся червь, смачиваютъ одинъ или нѣсколько разъ смоченною въ керосинѣ кисточкою такимъ образомъ, чтобы жидкость проникла и въ сдѣланныя червемъ дыры.

3365. **Средство противъ паразитовъ у собакъ.** Вытереть животное тряпкою, пропитанною смѣсью изъ 180 грам. воды, 10 грам. зеленаго мыла и 20 грам. бензина.

Выводъ пятенъ.

3366. **Пятна жировыя** отмываютъ горячею водою съ примѣсью соды, или буры, или нашатырнаго спирта. Универсальнымъ средствомъ противъ жировыхъ пятенъ является магнезія въ порошкѣ: ее смачиваютъ бензиномъ и наносятъ на пятно, затѣмъ кладутъ матерію между двумя листами пропускной бумаги, даютъ такъ нѣсколько часовъ полежать, послѣ чего удаляютъ высохшую магнезію щеткою, это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока пятно станетъ совершенно незамѣтнымъ. Такъ же дѣйствительна известь, порошокъ которой кладутъ на пятно, покрываютъ его затѣмъ бумагою и ставятъ поверхъ не слишкомъ горячій утюгъ, который держатъ до тѣхъ поръ, пока онъ остынетъ. Или смачиваютъ пропускную бумагу бензиномъ, кладутъ матерію между двумя листами ея и нажимаютъ чѣмъ либо тяжелымъ, чтобы влажная бумага вплотную прикасалась къ матеріи; въ случаѣ надобности это повторяютъ нѣсколько разъ.

3367. **Пятна жировыя изъ бѣлья** вымываются мыломъ или щелокомъ.

3368. **Пятна жировыя на хлопчатобумажной ткани** смачиваются скипидаромъ и покрываются пропускною бумагою, затѣмъ ихъ вымываютъ чистою мыльною водою.

3369. **Пятна жировыя изъ шерстяной матеріи** вымываются тепловатою мыльною водою или ихъ удаляютъ известью, какъ изъ шелка (см. ниже). Пятна исчезаютъ также, если пропитать ихъ бензиномъ, осторожно вытереть и почистить щеткою. Свѣжія пятна достаточно прогладить сквозь пропускную бумагу.

3370. **Пятна жировыя изъ шелка** выводятся ватой, смоченной въ горячемъ спиртѣ. Нѣжныя ткани чистятъ ватой, смоченной чистымъ бензиномъ или жиромъ, причемъ необходимо часто мѣнять вату, такъ какъ она впитываетъ въ себя жиръ и можетъ въ свою очередь оставить пятно.

3371. **Пятна жировыя на бархатѣ** смачиваютъ скипидаромъ и вытираютъ сухою фланелью, повторяя это, въ случаѣ надобности, нѣсколько разъ, затѣмъ повѣсить на свѣжемъ воздухѣ, чтобы вывѣтрился скипидаръ. Бархатные воротники обыкновенно засаливаются волосами; ихъ слѣдуетъ тогда натереть разрѣзанной луковицею и прогладить сквозь пропускную бумагу.

3372. **Пятна жировыя на фетровыхъ (войлочныхъ) шляпахъ.** 5 столовыхъ ложекъ нашатырнаго спирта смѣшать съ такимъ же количествомъ виннаго спирта, прибавить $1^1/_2$ ложки поваренной соли и взбалтывать до тѣхъ поръ, пока соль распустится. Пропитавъ этимъ растворомъ тряпку, смочить ею пятна и вытереть ихъ затѣмъ сухою тряпкою.

3373. **Пятна жировыя изъ мебельной обивки** оттираютъ горячимъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, постоянно мѣняя куски мякиша до тѣхъ поръ, пока исчезнетъ пятно. Или можно смочить пятно разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ, крѣпко тереть щеткою, а затѣмъ суконкою.

3374. **Пятна жировыя на бумагѣ** смазываютъ при помощи кисточки густою кашицею изъ углекислой магнезіи и воды; когда она высохнетъ, ее удаляютъ щеткою или ножемъ; это повторяютъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе пятна. Для книгъ, запятнанныхъ жиромъ, смѣшать углекислую магнезію съ бензиномъ въ тѣстообразную массу, натереть ею пятно, оставить нѣкоторое время, придавивъ книгу чѣмъ либо тяжелымъ, затѣмъ стряхнуть магнезію.

3375. **Пятна жировыя на алебастрѣ** (гипсѣ) смачиваются скипидарнымъ масломъ или кашицею изъ глины, мыла и воды, которой даютъ просохнуть и черезъ нѣсколько дней смываютъ чистою водою.

3376. **Пятна отъ масленой краски** удаляютъ изъ полотна и шерсти очищеннымъ скипидаромъ, спиртомъ, щелокомъ или бензиномъ, послѣ чего мѣсто, гдѣ было пятно, вымываютъ съ мыломъ. Свѣжія пятна отмываютъ теплымъ растворомъ соды, а затѣмъ теплою водою. Для шелка употребляютъ бензинъ или эфиръ. Изъ оконныхъ стеколъ такія пятна отмываются скипидаромъ.

3377. **Пятна отъ стеарина и воска** Покрывъ ихъ съ обѣихъ сторонъ (если возможно) пропускною бумагою, водятъ по ней горячимъ утюгомъ; ихъ удаляютъ также 96 проц. спиртомъ. Иногда эти пятна исчезаютъ, если ихъ держатъ вблизи горячей печки. Стеариновыя пятна на бархатѣ обливаютъ виннымъ спиртомъ, снимаютъ осторожно стеаринъ и затѣмъ проводятъ изнанкой бархата по горячему утюгу. Такимъ же образомъ поступаютъ съ пятнами отъ воска.

3378. **Пятна отъ керосина.** На полотнѣ ихъ вымываютъ мыльною водою и проглаживаютъ утюгомъ черезъ пропускную бумагу. Керосиновыя пятна изъ мрамора выводятъ пастою изъ 2 частей углекислаго натра, 1 ч. очищенной пемзы и 1 ч. мелкостолченной извести, этимъ трутъ пятна и отмываютъ затѣмъ водою и мыломъ.

3379. **Пятна отъ волосъ на воротникѣ.** Засалившійся воротникъ сюртука смазываютъ горячимъ желатиномъ и даютъ обсохнуть; спустя 10 часовъ намыливаютъ сверху горячимъ зеленымъ мыломъ и опять оставляютъ на нѣсколько часовъ. Затѣмъ оба слоя вытираются жесткою, смоченною въ водкѣ щеткою; послѣ чего пятна вымываются теплою водою.

3380. **Пятна отъ пота** вымываютъ теплою водою и вытираютъ за тѣмъ бензиномъ или нашатырнымъ спиртомъ.

3381. **Пятна отъ крови** небольшія отмываются чистою мягкою водою. Большія пятна отмываются теплою водою, въ которой растворено немного венеціанскаго мыла. Если остаются при этомъ пятна, ихъ выводятъ щавелевою кислотою. Для матерій нѣжныхъ цвѣтовъ разводятъ крахмалъ небольшимъ количествомъ холодной воды и густо покрываютъ этимъ пятно; когда крахмалъ обсохнетъ, его стряхиваютъ, постукивая матерію съ изнанки; при очень застарѣлыхъ пятнахъ эту процедуру приходится повторять нѣсколько разъ. На мраморѣ кровяныя пятна смачиваются хлорной водою и отмываются затѣмъ чистою водою. Мыла употреблять не слѣдуетъ, т. к. оно можетъ оставить жировыя пятна.

3382. **Пятна отъ яичнаго бѣлка** на тканяхъ обыкновенно легко отмываются тепловатою водою; потемнѣвшія отъ бѣлка серебряныя ложки можно вытереть до первональнаго блеска золою.

3383. **Пятна отъ молока** на тканяхъ съ нѣжными красками поддаются обыкновенно глицерину, который наносятъ на пятно мягкою щеточкою. Спустя 10 минутъ, смываютъ тепловатою водою и до суха проглаживаютъ съ изнанки утюгомъ. Для темныхъ шерстяныхъ матерій слѣдуетъ приготовить жидкость изъ 4 столов. ложекъ нашатырнаго спирта, такого же количества виннаго спирта и 1 стол. ложки соли, тщательно взбодтать и смочить этимъ пятна при помощи шерстяной тряпки. Для шелка взять 5 чайныхъ ложекъ глицерина, 5 ложечекъ воды и $^1/_4$ ложечки нашатырнаго спирта, смочить этимъ пятна, дать высохнуть, повторяя это, по мѣрѣ надобности, нѣсколько разъ; сдавить затѣмъ матерію между двумя тряпками, подержать надъ водяными парами, и выгладить; необходимо при этомъ, однако, считаться съ большею или меньшею чувствительностью красокъ. Для возстановленія блеска мѣсто, гдѣ было пятно смачиваютъ сильно разведеннымъ растворомъ гумми-арабика и проглаживаютъ съ изнанки.

3384. **Пятна отъ чая.** Смѣшать яичный желтокъ съ равнымъ по вѣсу количествомъ глицерина, намазать этимъ пятна, вымыть затѣмъ при помощи губки горячею водою и прогладить еще сырыя, съ изнанки, не слишкомъ горячимъ утюгомъ.

3385. **Пятна отъ кофе** вымываютъ растворомъ 50 грам. поваренной соли въ $2^1/_2$ стак. дождевой воды. На шерстяной матеріи пятна смазываютъ чистымъ глицериномъ, смываютъ затѣмъ тепловатою водою и проглаживаютъ еще сырыя, съ изнанки утюгомъ. Для вывода пятенъ изъ шелковыхъ матерій съ чувствительною краскою поступаютъ такъ же; какъ и при пятнахъ отъ молока (см. выше 3383).

3386. **Пятна отъ шоколада или какао** смазываются смѣсью изъ яичнаго желтка и глицерина, затѣмъ ихъ вымываютъ теплою водою, проглаживаютъ, еще сырыя, съ изнанки, горячимъ утюгомъ. Или же ихъ выводятъ такъ же, какъ и кофейныя пятна (см. выше).

3387. **Пятна отъ сахара** изъ полотна удаляютъ стиркою его въ чистой теплой водѣ. На шелку, плюшѣ и т. п. пятна смачиваютъ мокрою тряпкою или губкою (воду лучше брать дистиллированную) и трутъ до тѣхъ поръ, пока пятна исчезнутъ.

3388. **Пятна отъ краснаго вина,** еще свѣжія, посыпаютъ солью и затѣмъ тотчасъ же замываютъ; на засохшія

пятна накладываютъ нѣсколько разъ ломтики лимона. Для бѣлья растворяютъ немного сѣрнистокислаго натра въ горячей водѣ, смачиваютъ этимъ намоченныя въ водѣ пятна, оттираютъ ихъ виннокаменной кислотою и ополаскиваютъ тепловатою водою. Въ столовомъ бѣльѣ соотвѣтственныя мѣста погружаютъ въ кипящее молоко и замываютъ затѣмъ въ водѣ. Матеріи съ нѣжными красками, какъ напр. шелкъ, атласъ, кладутъ на пропускную бумагу, смачиваютъ разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ, замываютъ чистою водою и вытираютъ сухою тряпкою.

3389. **Пятна отъ шампанскаго.** Настругать мыло и сварить его въ водѣ въ кашицу, нанести на пятно, посыпать сверху поташомъ (въ порошкѣ) и оставить матерію на 1 — 2 дня въ покоѣ, затѣмъ осторожно стереть кашицу.

3390. **Пятна отъ пива** на платьѣ отмываются, пока онѣ еще свѣжи, мыльною водою, а затѣмъ споласкиваются чистою водою.

3391. **Пятна отъ ягодъ и плодовъ** изъ бѣлья выводятъ разведенною хлорною водою, послѣ чего замываются чистою мягкою водою; вмѣсто хлорной воды можно также взять eau de javelle (жавелевая вода). Изъ цвѣтного полотна, шерсти, шелка пятна удаляютъ, вымывая ихъ горячею мыльною водою, къ которой прибавлено немного хлорной воды, затѣмъ эти мѣста споласкиваютъ сперва въ разведенномъ нашатырномъ спиртѣ, а потомъ въ сѣрнистокисломъ натрѣ, чтобы нейтрализовать хлоръ, который, со своей стороны, могъ бы оставить пятна; наконецъ, на пятно наливаютъ нѣсколько капель виннокаменной кислоты и вымываютъ горячею водою. Пятна отъ вишенъ въ столовомъ бѣльѣ тотчасъ же вымываются въ теплой водѣ съ мыломъ, погружаются затѣмъ въ кипящее молоко и оставляются такъ на цѣлую ночь. Пятна отъ плодовъ уступаютъ также нѣсколькимъ каплямъ лимонной кислоты или свѣжаго сока бѣлой смородины. Для шелка употребляютъ разведенный нашатырный спиртъ.

3392. **Пятна отъ черники** на бѣльѣ выводятся слѣд. обр.: растворить сѣрнистокислый натръ въ горячей водѣ, смочить этимъ пятна въ предварительно намоченномъ бѣльѣ, посыпать мелко истолченною виннокаменною кислотою и тереть, пока пятно поддастся, послѣ чего вымыть его сперва тепловатою, а затѣмъ холодною чистою водою. Пятна отъ малины чистятся такъ же.

3393. **Пятна отъ уксуса** на бѣльѣ просто отстирываются водою; на шерстяной, хлопчатобумажной, шелковой матеріи пятно смачиваютъ водою и пальцемъ наносятъ разведенный нашатырный спиртъ, причемъ крѣпость раствора сообразуется съ крѣпостью ткани и красокъ. Мѣсто, гдѣ было пятно, вымывается затѣмъ чистою водою.

3394. **Пятна отъ кислотъ** выводятъ, пока они свѣжи, нашатырнымъ спиртомъ; если его нѣтъ подъ рукою, то пятно мочатъ, съ промежутками, въ холодной водѣ.

3395. **Пятна отъ ржавчины** удаляются изъ бѣлья при помощи щавелевокислаго кали въ порошкѣ: взявъ его немного на палецъ, вытираютъ имъ смоченное предварительно горячею водою пятно и затѣмъ, тщательно вымывъ его руками, погружаютъ въ кипятокъ; надо слѣдить за тѣмъ, чтобы на бѣльѣ не осталось ни капли этой соли. Можно также смочить бѣлье лимонною кислотою и отстирать затѣмъ дождевою водою. Или: опустить матерію въ дистиллированную воду, смѣшанную съ соляною кислотою (8 грам. на фунтъ воды) и дать такъ $^1/_2$ часа полежать, выстирать ее затѣмъ въ чистой водѣ и облить еще сырыя пятна смѣсью изъ воды и сѣрнаго амміака пополамъ, вывѣсить на нѣкоторое время на свѣжій воздухъ, затѣмъ вымыть чистою водою и снова облить пятна смѣсью изъ 1 ложечки соляной кислоты и 15 ложечекъ дистиллированной воды, наконецъ, хорошенько выполоскать въ чистой водѣ.

3396. **Пятна отъ сырости**, появляющіяся на бѣльѣ оттого, что мокрое бѣлье кладутъ, не высушивъ, въ сырое мѣсто, удаляютъ различнымъ образомъ: 1) пятно погружаютъ въ сыворотку изъ подъ молока и вымываютъ затѣмъ тепловатою водою. 2) Растворить ложку нашатыря въ порошкѣ въ 3 ложкахъ воды, смочить этимъ хорошенько пятна, вывѣсить на нѣсколько часовъ на свѣжій воздухъ и затѣмъ хорошенько замыть. Можно къ нашатырю прибавить ложку поваренной соли. 3) Смазать пятна коровьимъ масломъ и черезъ нѣкоторое время покрыть смоченнымъ поташемъ или натромъ; затѣмъ бѣлье выстирать и выбѣлить.

Для шелка и атласа употребляютъ слѣд. средства: 1) Чайную ложечку нашатырнаго спирта смѣшать съ 16 ложками воды, осторожно смочить этимъ растворомъ матерію съ обѣихъ сторонъ при помощи губки или тряпочки, затѣмъ вымыть чистою водою. При большихъ пятнахъ всю матерію погружаютъ въ растворъ. 2) Хорошее мыло (стружками) кипятятъ съ дождевою водою въ густую кашицу, которую наносятъ на пятно и посыпаютъ мелко истолченнымъ поташомъ. Затѣмъ матерію разстилаютъ на травѣ, гдѣ ей даютъ полежать 24 часа, послѣ чего вымываютъ тепловатою дождевою водою. Послѣ того, какъ пятна исчезнутъ съ атласа, надо смочить матерію съ изнанки смѣсью изъ 1 столов. ложки уксуса и 3 столов. ложекъ мятной воды и выгладить тотчасъ же черезъ тряпку.

Предметы изъ кожи вымываютъ разведеннымъ водою растворомъ азотной кислоты и затѣмъ тщательно смываютъ послѣднюю чистою водою съ примѣсью нашатырнаго спирта. Большею частью, достаточно пропитать кожу парами нашатырнаго спирта; для этого ставятъ въ какой нибудь ящикъ плоскую склянку съ нашатырнымъ спиртомъ, подвѣшиваютъ данный предметъ въ ящикѣ и плотно запираютъ его (ящикъ долженъ по возможности быть непроницаемъ для воздуха). Черезъ 2—3 дня предметъ совершенно чистый отъ пятенъ. Точно такъ же чистятся лайковыя перчатки.

3397. **Пятна отъ дождя** вымываютъ чистою водою или выводятъ бензиномъ. Мѣста, утратившія блескъ, увлажняютъ и проглаживаютъ теплымъ утюгомъ. Пострадавшія отъ дождя шляпы необходимо заново выутюжить.

3398. **Пятна отъ пыли** на сукнѣ оттираются яичнымъ желткомъ, смѣшаннымъ съ небольшимъ количествомъ водки.

3399. **Пятна отъ сажи** на бѣльѣ исчезаютъ, если ихъ вытереть мякишемъ чернаго хлѣба, изъ пола—растворенною въ водѣ виннокаменною кислотою.

3400. **Пятна отъ дегтя** растворяютъ желткомъ и замываютъ тепловатою водою. Или втираютъ въ нихъ жиръ, а затѣмъ вытираютъ сначала бензиномъ, а затѣмъ спиртомъ.

3401. **Пятна отъ колесной мази** удаляютъ изъ полотна скипидаромъ. На шерстяной матеріи ихъ смазываютъ коровьимъ масломъ, намыливаютъ и вымываютъ скипидаромъ, а затѣмъ водою. На шелку наносятъ на пятно тряпочкою кусочекъ масла, который удаляютъ потомъ бензиномъ.

3402. **Пятна отъ смолы** на шерстяной матеріи смачиваются скипидаромъ и оттираются шерстяною тряпкою. На бѣлой матеріи пятна смазываютъ жиромъ, чтобы онѣ отмякли и до тѣхъ поръ трутъ мыльнымъ спиртомъ, пока онѣ исчезнутъ. Хлопчатобумажныя ткани подвергаютъ дѣйствію скипидара, бензина или щелока, а затѣмъ уже мыла или смачиваютъ сначала скипидаромъ, а когда смола растворится, вытираютъ ее очищеннымъ спиртомъ. Застарѣлыя пятна слѣдуетъ затѣмъ вымыть водою, а также, въ случаѣ надоб-

ности, желчнымъ мыломъ. Тѣ же средства примѣняютъ къ шелку и къ атласу, причемъ ихъ не слѣдуетъ крѣпко тереть. Цвѣтныя матеріи чистятъ скипидаромъ или лимоннымъ сокомъ, а затѣмъ пропускною бумагою, пока не исчезнетъ пятно.

3403. **Пятна отъ лака** выводятся такъ же, какъ и отъ смолы.

3404. **Пятна отъ сюргуча** выводятся повторнымъ смачиваніемъ спиртомъ и оттираніемъ щеткою. Полированные столы, послѣ удаленія сюргуча, натираются затѣмъ мебельною политурою (см. выше) или смѣсью спирта и хорошаго масла.

3405. **Пятна отъ табака** трутъ яичнымъ желткомъ и спиртомъ, а спустя $^1/_2$ часа вымываютъ водкою и чистою горячею водою и тщательно выполаскиваютъ.

3406. **Пятна отъ травы** изъ бѣлья отмываются обыкновенною стиркою въ горячей водѣ; мыла при этомъ употреблять не слѣдуетъ, такъ какъ оно оставляетъ грязныя пятна.

3407. **Пятна отъ извести** изъ полотна отмываютъ водою. Платья, запачканныя известью, чистятъ, смачивая тряпочку, въ крѣпкомъ уксусѣ или сильно разведенной лимонной кислотѣ и оттирая ею пятна.

3408. **Пятна отъ чернилъ** удаляютъ концентрированнымъ растворомъ щавелевой кислоты, обмываютъ затѣмъ чистою водою и обсушиваютъ пропускною бумагою. Не орѣшковыя чернила выводятъ слабымъ растворомъ хлорной извести и замываютъ разведенною уксусною кислотою и водою. Зеленыя чернильныя пятна выводятъ растворомъ нашатырнаго спирта.

На бѣльѣ чернильныя пятна 1) смачиваются водою и посыпаются щавельною солью, слегка вытираются и тщательно споласкиваются; 2) запятнанное мѣсто обильно смачиваютъ водою и поливаютъ нѣсколькими каплями разведенной водою азотной кислоты. 3) Смѣшать въ чашкѣ бензинъ съ горячимъ уксусомъ, погрузить въ эту смѣсь минутъ на 5—10 пятно и затѣмъ выстирать бѣлье, какъ обыкновенно. 4) Растворить въ водѣ $^1/_3$ квасцовъ и $^2/_3$ виннаго камня и вымыть этимъ пятна.

Изъ шерсти чернильныя пятна выводятся такъ же, какъ изъ бѣлья.

Цвѣтныя матеріи, запятнанныя чернилами надо погрузить въ сыворотку, дать полежать въ ней $^1/_2$ часа, слегка выжать, повторяя это до тѣхъ поръ, пока отъ пятна не останется и слѣда. Застарѣлыя пятна слѣдуетъ смазать жиромъ, вымыть въ растворѣ фосфорнокислаго натра, пока исчезнетъ пятно вмѣстѣ съ жиромъ; повторить эту процедуру, въ случаѣ надобности, нѣсколько разъ.

На коврахъ пятна обрызгиваютъ молокомъ, вымываютъ затѣмъ чистымъ мыльнымъ отваромъ и трутъ чистою тряпкою до суха. Чѣмъ старше пятно, тѣмъ дольше оставляютъ на немъ молоко. Можно также смочить пятно кристаллизованною лимонною кислотою и тереть, пока пятно исчезнетъ.

Изъ бумаги, книгъ, гравюръ чернильныя пятна выводятъ растворомъ лимонной, винно-каменной или щавелевой кислоты. Или, обернувъ указательный палецъ наждачной бумагой, осторожно стереть пятно и выгладить это мѣсто разрѣзнымъ ножемъ. Пятна отъ анилиновыхъ чернилъ смачиваютъ крѣпкимъ спиртомъ, къ которому прибавлено немного соляной кислоты.

Чернильныя пятна на сукнѣ письменнаго стола обрызгиваютъ при помощи губки бензиномъ и слегка выжимаютъ ихъ; это повторяютъ нѣсколько разъ, вымывая послѣ каждаго раза губку и пропитывая ее бензиномъ. Въ заключеніе вымыть это мѣсто водою при помощи полотняной тряпки.

На пятна отъ красныхъ чернилъ наливаютъ хлорную воду или водную сѣрнистую кислоту каплями, предварительно смочивъ ихъ, затѣмъ споласкиваютъ пятна водою.

Пятна отъ ализариновыхъ чернилъ посыпаютъ, предварительно смочивъ ихъ, щавелевокислою солью или щавелевою кислотою и вымываютъ, какъ обыкновенно. Оставшіеся слѣды бѣлятъ хлоромъ.

Анилиновыя чернила изъ шерстяной матеріи удаляютъ виннымъ спиртомъ.

3409. **Пятна отъ анилина** смачиваютъ нашатырнымъ спиртомъ и черезъ нѣкоторое время отмываютъ концентрированнымъ растворомъ сѣрнистокислаго натра.

3410. **Пятна отъ ляписа** легко удалить, смазывая ихъ попеременно іодомъ и растворомъ сѣрнистокислаго натра. Это особенно касается г.г. фотографовъ.

3411. **Пятна отъ припаливанія утюгомъ.** Растворить 10 грам. хлорной извести въ 90 грам. горячей воды и дать отстояться; опустить въ растворъ холщевую тряпку и осторожно смочить ею припаленныя мѣста; когда пятна исчезнутъ, смыть хлорную известь холодною водою. Изъ накрахмаленнаго бѣлья необходимо передъ обработкой его известью тщательно удалить весь крахмалъ. Прижженную шерстяную матерію лучше всего отдать въ краску. При небольшихъ пятнахъ на какой бы то ни было матеріи достаточно смочить ихъ растворомъ буры и до суха выгладить.

Стирка и чистка.

3412. **Стирка бѣлья керосиномъ.** Керосинъ является хорошимъ испытаннымъ средствомъ при стиркѣ бѣлья. На каждое ведро воды берутъ столовую ложку керосина и немного мыла, мочатъ въ немъ бѣлье и оставляютъ въ такомъ видѣ въ теченіи сутокъ; затѣмъ выстирываютъ его въ той же смѣси, кипятятъ безъ керосина, синятъ и сушатъ. Запахъ керосина совершенно испаряется при кипяченіи.

3413. **Стиранныя вещи** не слѣдуетъ синить и крахмалить передъ тѣмъ, какъ упаковать ихъ на зиму, подсиненныя — онѣ желтѣютъ, накрахмаленныя же — темнѣютъ.

3414. **Стирка цвѣтныхъ вышивокъ** (на полотенцахъ, салфеткахъ, скатертяхъ). Вымыть данную вещь желчнымъ мыломъ, выполоснуть въ соленой водѣ, выжать, завернуть въ чистую тряпку и прогладить; если стираютъ нѣсколько вещей, то завернуть въ тряпку нужно каждую вещь отдѣльно, чтобы онѣ не слиняли одна на другую. Для приданія скатертямъ и салфеткамъ нѣкоторую жесткость, ихъ слегка накрахмаливаютъ передъ выжиманіемъ.

3415. **Стирка цвѣтныхъ полотняныхъ вещей.** Цвѣтные полотняныя вещи стираютъ, намачивая ихъ предварительно, въ холодной мягкой водѣ, въ которой взбиваютъ зеленое мыло въ пѣну, затѣмъ ихъ тщательно споласкиваютъ и развѣшиваютъ въ тѣни (не на солнцѣ!). Если краски прочны, цвѣтныя вещи можно намочить въ слабомъ растворѣ мыла, оставить такъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ, выстирать затѣмъ въ неслишкомъ горячей водѣ съ мыломъ и тотчасъ же переложить въ холодную воду, выжать, еще разъ выполоскать и повѣсить сушить.

3416. **Предохраненіе отъ линянія цвѣтныхъ матерій.** Цвѣтныя матеріи необходимо передъ первою стиркою вытравить, чтобы онѣ не слиняли, причемъ эту операцію приходится послѣ нѣсколькихъ стирокъ повторять. Лучшею вытравкою для всѣхъ оттѣнковъ розоваго и зеленаго цвѣта является крѣпкій разсолъ, въ которомъ данный предметъ оставляютъ на 12—24 часа и затѣмъ тотчасъ же стираютъ раньше, чѣмъ соль высохнетъ. Для голубого и коричневаго цвѣта предпочтительнѣе растворъ квасцовъ (въ этомъ случаѣ вытравку приходится повторять черезъ каждыя три стирки); для лиловаго, пунцоваго и желтаго цвѣтовъ берутъ воду, къ которой прибавляютъ немного зеленаго купороса, и въ этой водѣ оставляютъ лежать предметъ отъ 8—10 часовъ; нужно прибавить, что купоросъ, вслѣдствіе своей ядовитости, требуетъ извѣстной осторожности при употребленіи.

3417. **Стирка ситца или муслина.** Нагрѣть въ котлѣ воду такъ, чтобы съ трудомъ можно было держать въ ней руку; затѣмъ прибавить горсть пшеничныхъ отрубей, кусокъ хорошаго мыла

и размѣшивать эту смѣсь на огнѣ около 5 минутъ; опустить въ нее платье и кипятить, мѣшая время отъ времени палкой. По охлажденіи, выстирать платье въ той же смѣси, выполоскать и повѣсить.

Если ситецъ линючій, то его нужно стирать слѣд. обр.: намочить съ вечера платье въ соленой водѣ; утромъ вымыть его въ тепловатой мыльной водѣ, не перетирая его руками и не намыливая его мыломъ; затѣмъ снова намочить платье на ночь въ уксусѣ. На утро выжать его не особенно крѣпко и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ оно не подвергалось бы дѣйствію солнечныхъ лучей. Хорошимъ средствомъ для стирки линючаго ситца является также ржаная мука: ее разводятъ немного водою, кипятятъ и, вымывъ въ этомъ платье, тщательно выполаскиваютъ его въ холодной водѣ и вѣшаютъ сушить. Муку счищаютъ затѣмъ щеткой и выстиранную вещь не катаютъ, а только спрыскиваютъ и гладятъ. Чтобы придать ситцевому платью упругость, надо сварить жидкую кашицу изъ 2 столов. ложекъ, картофельной муки съ водою, пропитать этимъ матерію послѣ полосканія, затѣмъ сырую гладить.

3418. **Стирка шелковыхъ матерій.** Чтобы вернуть черному шелку первоначальный блескъ, слѣдуетъ вытереть матерію сначала сухою тряпкою, затѣмъ мокрою губкой, смоченною въ водкѣ и водѣ и, положивъ матерію между двумя холщевыми тряпками, прогладить съ изнанки. Моютъ шелкъ всегда въ холодной водѣ. Чтобы вымыть шелковое платье, берутъ полъ-ведра рѣчной воды, мыла сколько понадобится, и 1 столовую ложку нашатырнаго спирта; тщательно вымывъ въ этомъ платье, сполоснуть его чистой водой. Шелкъ съ непрочными красками моютъ такъ же, но краски при этомъ нѣсколько мѣняются, причемъ иногда даже выигрываютъ въ оттѣнкѣ.

3419. **Стирка шерстяныхъ вещей.** Для бѣлыхъ чулокъ, гамашъ и т. п. изъ овечьей шерсти надо вскипятить мыло съ мягкою водою, остудить и тогда намочить въ немъ бѣлье; въ воду для полосканія прибавляютъ немного синьки. Чтобы подобнаго рода вещи не садились, хорошо замѣнить мыло нашатырнымъ спиртомъ—на каждые 8 бутылокъ взять 1 чайную ложку спирта; намоченное съ вечера и отжатое бѣлье вымываютъ въ растворѣ нашатыря и затѣмъ споласкиваютъ нѣсколько разъ въ тепловатой водѣ.

3420. **Стирка фланели.** Фланель слѣдуетъ стирать слѣд. обр.: распустить въ очень теплой водѣ кусокъ мыла и прибавить столько порошка гумми-арабика, чтобы вода сдѣлалась липкою; выстирать въ ней на чисто фланель, выполоскать въ чистой теплой водѣ, завернуть въ холщевую тряпку, выкатать и затѣмъ просушить на воздухѣ или въ теплой комнатѣ; не слѣдуетъ никогда сушить фланель на солнцѣ или у печки, такъ какъ отъ этого она твердѣетъ. Цвѣтную фланель стираютъ въ отварѣ мыльнаго корня въ мягкой водѣ, послѣ чего нѣсколько разъ фланель выполаскиваютъ; при непрочныхъ краскахъ, слѣдуетъ прибавить къ водѣ немного бычачьей желчи.

3421. **Стирка шерстяныхъ платковъ.** Взять мыльнаго корня, нарѣзать и вскипятить съ дождевою водою (на $1^1/_2$ бутылки воды — 1 лотъ мыльнаго корня); въ этомъ отварѣ, еще тепломъ, вымыть платки. При такомъ способѣ мытья платки, въ особенности вязаные, не желтѣютъ и не садятся.

Если бѣлые шерстяные платки пожелтѣли отъ долгаго лежанья, имъ можно вернуть ихъ бѣлоснѣжный видъ слѣдующимъ способомъ: моютъ ихъ въ теплой водѣ, въ которой мыло взбито въ пѣну, слегка выжимаютъ, не выкручивая руками и кладутъ на волосяное сито надъ глубокою чашкою; въ послѣднюю кладутъ сѣру, зажигаютъ и

даютъ парамъ проходить черезъ платокъ, время отъ времени переворачивая его. Затѣмъ его натягиваютъ на доску, прикрѣпляя концы крѣпкими булавками.

3422. **Стирка оренбургскихъ платковъ.** Приготовивъ мыльную воду (мыло лучше взять бѣлое марсельское), положить платокъ въ мѣшокъ изъ рѣдкой кисеи и вмѣстѣ съ мѣшкомъ погрузить въ воду; это повторяютъ нѣсколько разъ, каждый разъ выжимая платокъ руками, но не перетирая его, чтобы не порвать тонкихъ нитей. Если платокъ еще не достаточно чистъ, можно его оставить вмѣстѣ съ мѣшкомъ на нѣсколько часовъ въ мыльной водѣ, мѣняя нѣсколько разъ воду, въ послѣдній разъ воду можно подсинить. Затѣмъ платокъ выполаскиваютъ въ чистой тепловатой водѣ, осторожно отжимаютъ, вынимаютъ изъ мѣшка, заворачиваютъ въ простыню и похлопываютъ до тѣхъ поръ, пока не выйдетъ вся вода; осторожно его расправляютъ и вытягиваютъ, складываютъ наискось и выравниваютъ концы, чтобы платокъ имѣлъ квадратную форму. Потомъ разстилаютъ простыню на полу, прикалываютъ къ ней платокъ и оставляютъ въ такомъ видѣ на ночь. Вымытый такимъ образомъ платокъ имѣетъ видъ новаго.

3423. **Стирка черныхъ передниковъ.** Положить черные передники на гладильную доску, покрытую кускомъ мягкой матеріи, вытереть пятна при помощи щетки кофейною гущею или крѣпкимъ чаемъ, вытереть затѣмъ до суха темною шерстяною тряпкою и выгладить.

3424. **Стирка ватныхъ вещей.** При мытьѣ ватныхъ вещей слѣдуетъ прибавить къ водѣ порядочное количество соли и оставить вещи нѣкоторое время лежать въ ней. Вата при этомъ нисколько не портится.

3425. **Стирка кружевъ.** Черныя кружева моютъ въ растворѣ нашатырнаго спирта (на 2 ч. воды 1 ч. спирта), осторожно выжимая ихъ, затѣмъ тщательно расправляютъ ихъ, покрываютъ шелковой бумагой и гладятъ горячимъ утюгомъ или же, обернувь кружева вокругъ стекляннаго цилиндра, напр. бутылки, вымыть ихъ мыльной водою и затѣмъ поступить, какъ сказано Выше. въ продажѣ имѣются спеціальные аппараты для чистки кружевъ.

3426. **Стирка крепа или газа.** Вскипятить въ водѣ мыло и процѣдить; намочивъ въ этомъ съ вечера свернутый газъ, утромъ сполоснуть его нѣсколько разъ въ чистой водѣ, выжать и выгладить, еще сырой, горячимъ утюгомъ возможно быстрѣе, чтобы не прижечь его. Чтобы придать крепу жесткость, можно также обернуть его смоченной въ водкѣ тряпкою и прогладить черезъ бумагу. Черный кренъ можно также вымыть въ теплой водѣ съ прибавленіемъ бычачьей желчи, сполоснуть въ чистой водѣ, просушить и прогладить.

3427. **Стирка вуаль.** Чтобы вымыть черную вуаль, надо распустить въ черномъ кофе или крѣпкомъ чаѣ немного гумми-арабика, хорошенько смочить этимъ вуаль, положить ее затѣмъ, тщательно расправивъ, на чистую тряпку, прикрыть сверху другою и сырою выгладить черезъ тряпку. Бѣлую вуаль моютъ слѣд. обр.: въ тепловатой мыльной водѣ до тѣхъ поръ выжимаютъ вуальку, пока она станетъ совершенно чистой, затѣмъ выполаскиваютъ въ холодной водѣ и крахмалятъ жидкимъ варенымъ крахмаломъ, къ которому прибавляютъ немного синьки; затѣмъ кладутъ вуальку на чистую салфетку, перебрасываютъ нѣкоторое время въ рукахъ, тщательно расправляютъ, кладутъ между двухъ тряпокъ и быстро проглаживаютъ.

3428. **Чистка веревокъ для подвѣшиванія бѣлья.** Обернувъ веревки кругомъ доски такъ, чтобы онѣ лежали возможно равномѣрнѣе, трутъ ихъ щеткою, намоченною въ крѣпкомъ растворѣ соды или мыла, пока онѣ станутъ чистыми; сполоснуть ихъ чистою водою и дать

высохнуть на доскѣ или, лѣтомъ, на воздухѣ, натянувъ ихъ возможно крѣче.

3429. **Обмылки.** Во многихъ хозяйствахъ остатки мыла выбрасываются, но экономная хозяйка съумѣетъ использовать и эти обмылки, прибавляя ихъ къ щелоку, въ которомъ кипятится бѣлье. Въ большихъ хозяйствахъ, гдѣ такихъ остатковъ накопляется много, можно использовать ихъ еще другими способами. 1) Собрать всѣ остатки хорошаго мыла, нарѣзать ихъ возможно мельче и распустить въ кипяткѣ приблизительно въ такой пропорціи, чтобы на чашку воды приходилось $^1/_2$ чашки нарѣзаннаго мыла; когда мыло распустится, прибавить къ нему немного овсяной муки такъ, чтобы образовалось густое тѣсто, положить его въ какія либо старыя чашки до высоты обыкновеннаго куска мыла, смазавъ ихъ предварительно масломъ и дать высохнуть и затвердѣть. Такимъ образомъ получается очень нѣжное мыло, особенно пригодное для дѣтей. 2) Остатки кухоннаго мыла растворяютъ такъ же, какъ сказано выше; затѣмъ, когда смѣсь слегка остынетъ прибавляютъ столько чистаго мелкаго песку (рѣчного или морского), сколько она воспримѣтъ, и мѣшать время отъ времени, пока совершенно не остынетъ. Это мыло особенно пригодно для чистки предметовъ изъ бѣлаго дерева.

3430. **Испытаніе черной окраски сукна.** Растворить въ дистиллированной водѣ щавелевую кислоту или щавелевокислую соль и смочить этимъ лоскутокъ сукна; если спустя нѣсколько минутъ на этомъ мѣстѣ появится зеленовато-оливковое пятно, это доказываетъ присутствіе въ краскѣ индиго, т. е. доброкачественную окраску; если же пятно имѣетъ темно-оранжевый цвѣтъ, то сукно окрашено исключительно кампешевымъ деревомъ и желѣзнымъ или мѣднымъ купоросомъ.

3431. **Чистка платьевъ.** Въ то время, какъ процессъ стирки бѣлья извѣстенъ каждой хозяйкѣ, чистка платья производится обыкновенно внѣ дома въ спеціальныхъ для этого заведеніяхъ. Не лишнимъ будетъ поэтому указать общія основанія такой чистки, чтобы сдѣлать ее болѣе или менѣе возможною и на дому. Прежде всего платье необходимо распороть, снять съ подкладки. Если дѣло идетъ о шерстяной матеріи съ прочными красками (что легко узнать по пробному лоскутку), то ее намачиваютъ съ вечера и на слѣдующій день моютъ ее въ горячей водѣ съ примѣсью нашатырнаго спирта, но безъ всякаго мыла. Если же краска матеріи недостаточно прочная, то ее моютъ въ отварѣ фасоли и также безъ мыла. Вмѣсто фасоли можно взять ржаную муку, $1^1/_4$ фунта которой кипятятъ съ дождевой водою до густоты жидкой кашицы, остудивъ послѣднюю, вымываютъ въ ней матерію, затѣмъ ее полощутъ и, сырую, гладятъ. Такія матеріи, какъ напримѣръ шевіотъ, моютъ въ холодной водѣ обыкновеннымъ мыломъ, выжимаютъ, вѣшаютъ для просушки и гладятъ еще сырую. Черную шерстяную матерію моютъ холоднымъ пивомъ, безъ мыла, послѣ чего тщательно полощутъ, вѣшаютъ въ тѣни и гладятъ, еще сыроватую, съ изнанки. Сукно чистятъ пѣною желтого мыла и щеткою по направленію ворса до-чиста, трутъ затѣмъ щеткою и холодною водою, сушатъ и еще сырое гладятъ черезъ тряпку.

3432. **Освѣженіе поношеннаго платья.** Если желаютъ освѣжить поношенное пальто или т. п., его слѣдуетъ совершенно распороть, тщательно выколотить и вычистить щеткою. Пятна отмываются теплою водою; затѣмъ даютъ пальто высохнуть и подвергаютъ его дѣйствію пара. Для это нагрѣваютъ утюгъ, покрываютъ его чистою, смоченною въ водѣ тряпкою и кладутъ на это распоротую матерію сначала лицевою стороною, затѣмъ изнанкою и даютъ ей хорошо пропитатся горячими парами, выглаживая въ то же время щеткою всѣ складки и швы; чтобы освѣжить поношенное платье, его погружаютъ въ теплую мыльную воду и тщательно моютъ, пока будетъ удалены всѣ пятна, повторяя эту операцію, по мѣрѣ надобности, въ другомъ мыльномъ растворѣ; сполоснуть его затѣмъ въ нѣсколькихъ чистыхъ водахъ, высушить и катать еще слегка сыроватымъ, прогладить горячимъ утюгомъ черезъ влажную тряпку, отнимая утюгъ въ то время, когда отъ платья идетъ еще паръ. Суконныя платья не слѣдуетъ гладить, такъ какъ отъ этого онѣ начинаютъ лосниться. Смятое суконное платье пріобрѣтаетъ видъ новаго, если повѣсить его свободно на крючекъ въ погребѣ; сильно смятыя мѣста можно предварительно увлажнить пульверизаторомъ.

3433. **Починка шерстяного платья.** Порванныя шерстяныя платья можно чинить, заштопывая мѣста разрыва женскими волосами (какъ шелкомъ) т е м н ы м и —для платьевъ темныхъ цвѣтовъ и б ѣ л о к у р ы м и —для свѣтлой матеріи. Этотъ способъ починки очень хорошъ также для небольшихъ круглыхъ дырочекъ, выжженыхъ горящею папироскою или спичкою. Для этого стираютъ обуглившіеся края, подкладываютъ кусочекъ подходящей матеріи и пришиваютъ ее маленькими, чуть замѣтными стежками при помощи волосъ къ краямъ дырочки, а затѣмъ съ изнанки прикрѣпляютъ края заплаты къ матеріи.

Другой способъ (англійскій) чинки состоитъ въ слѣдующемъ: берутъ кусочекъ (подходящей къ цвѣту матеріи) гуттаперчи, подкладываютъ къ мѣсту разрыва, аккуратно складываютъ края послѣдняго и проводятъ сверху горячимъ утюгомъ; гуттаперча при этомъ плавится и склеившись съ матеріей, соединяетъ края разрыва. (Гуттаперчу для этой цѣли можно получить въ складахъ резиновыхъ издѣлій или въ складахъ велосипедныхъ принадлежностей).

3434. **Чистка мужского платья.** Шерстяная и суконная матерія чистится щеткою и отваромъ мыльнаго корня; для воротничка берутъ слегка разведенный водою нашатырный спиртъ.

3435. **Лоснящемуся поношенному сукну** можно придать приличный видъ, вытирая его при помощи щетки растворомъ изъ 1 ч. нашатыря, 1 ч. соли и 2 ч. воды. Точно такъ же лоскъ уменьшается при повторномъ вытираніи сукна бензиномъ.

3436. **Обновленіе бархата.** Взять металлическій листъ, покрыть сверху чистою мокрою тряпкою и поставить нижнею стороною на горячую плиту или на жаровню съ горящими углями; положить затѣмъ бархатъ изнанкою на мокрую тряпку и равномѣрно проводить мягкою платяною щеткою по лицевой сторонѣ бархата въ одномъ направленіи. Подъ вліяніемъ водяныхъ паровъ съежившіяся нити выпрямляются, и бархатъ получаетъ свой прежній красивый видъ. Черный бархатъ, потертый и смятый, хорошо освѣжается, если его вытереть тряпкою, смоченною въ керосинѣ, вычистить щеткою и провѣтрить, чтобы вывѣтрился запахъ керосина.

3437. **Помятый плюшъ** утюжатъ слѣд. обр.: нагрѣть утюгъ, положить бокомъ и покрыть сырою тряпкою; пока еще идетъ паръ, быстро положить на нее плюшъ, изнанкой внизъ и осторожно провести нѣсколько разъ мягкою щеткою по ворсу.

3438. **Чистка бѣлаго атласа.** Положивъ атласъ на покрытый какой либо мягкою матеріей столъ, посыпать его тончайшимъ порошкомъ очищеннаго мѣла или картофельною мукою и тереть чистою ватою или бѣлою фланелью до тѣхъ поръ, пока атласъ станетъ совершенно чистымъ. Загрязненный мѣлъ необходимо стряхивать и замѣнять его свѣжимъ, ватку тоже мѣняютъ по мѣрѣ необходимости.

3439. **Чистка фетровыхъ шляпъ.** Черныя шляпы чистятъ, при помощи щетки, растворомъ нашатырнаго спирта; коричневыя шляпы освѣжаютъ крѣпкимъ отваромъ обыкновеннаго табака, запахъ

котораго быстро испаряется на воздухѣ. Чтобы сдѣлать старыя бархатки годными для отдѣлки шляпы, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: прикрѣпивъ одинъ конецъ бархатки, другой крѣпко держатъ лѣвой рукой и тщательно чистятъ бархатъ травяной щеткой (употребляемая для чистки ногтей), смоченной въ бензинѣ. Слегка потертыя мѣста расправляютъ проводя ихъ изнанкой по горячему утюгу и подвергая дѣйствію водяныхъ паровъ.

3440. **Чистка соломенныхъ шляпъ.** Прежде всего слѣдуетъ очистить шляпу щеткою отъ пыли, затѣмъ натереть при помощи чистой зубной щеткой лимоннымъ сокомъ и дать полежать въ темнотѣ — въ сундукѣ или въ шкафу — нѣсколько времени. Потомъ взять сѣру въ порошкѣ и тщательно вытереть ею солому при помощи кусочка бѣлой фланели. Если снизу на поляхъ имѣются жирныя пятна, ихъ слѣдуетъ предварительно вывести бензиномъ передъ тѣмъ какъ подвергать шляпу дѣйствію лимоннаго сока.

3441. **Чистка бѣлыхъ соломенныхъ шляпъ.** Распустить въ тепловатой водѣ немного мыла и, обмакнувъ въ ней мягкую щетку, чистить шляпу до тѣхъ поръ, пока она станетъ чистой. Затѣмъ сполоснуть шляпу въ теплой чистой водѣ и, сырую, погрузить въ воду, въ которой растворено немного сѣрноватокислаго натра (жидкость, употребляемая для фиксированія фотографическихъ пластинокъ). Спустя нѣкоторое время вынуть шляпу, влить въ смѣсь немного соленой кислоты и снова опустить туда шляпу. Когда шляпа получитъ красивый бѣлый цвѣтъ, вынуть ее, вымыть еще разъ чистою водою и дать обсохнуть въ тѣни, тщательно расправивъ ее.

3442. **Чистка страусовыхъ перьевъ.** Сначала кипятятъ марсельское или другое бѣлое мыло въ водѣ въ продолженіи $^1/_4$ часа въ глиняной посудѣ и взбиваютъ его лучиною въ пѣну. Затѣмъ покрываютъ мыльною пѣною перья, очищаютъ ихъ отъ грязи при помощи пальцевъ, споласкиваютъ тепловатой водою, смахиваютъ лишнюю воду и кладутъ между двумя холщевыми тряпками. Послѣ этого посыпаютъ на желѣзный листъ горящихъ угольевъ, посыпаютъ ихъ толченою сѣрою, берутъ перо за оба конца и держатъ его высоко надъ сѣрными парами, встряхивая его до тѣхъ поръ, пока оно обсохнетъ. Совершенно сухое перо завиваютъ тупымъ концемъ лезвія перочиннаго ножа. Эту операцію нужно производить очень осторожно, чтобы не порвать пера. Отъ моли перья сохраняютъ въ деревянныхъ картонкахъ и посыпаютъ обильно нафталиномъ или же на дно картонки кладутъ кусочекъ камфоры (см. ниже).

3443. **Чистка мѣховыхъ вещей.** Бѣлый мѣхъ, тибетскій, ангорскій, простого бѣлаго барашка и пр. лучше всего чистится картофельной мукой. Если мѣхъ очень грязный, то его предварительно моютъ въ тепловатой процѣженной мыльной водѣ, выжимая его безъ всякаго тренія. Это повторяютъ нѣсколько разъ, затѣмъ выполаскиваютъ въ холодной водѣ, сушатъ на открытомъ воздухѣ или посыпаютъ картофельной мукой и затѣмъ вычесываютъ.

3444. **Храненіе мѣховыхъ вещей.** Для храненія на лѣто шубъ и др. мѣховыхъ вещей пользуются обыкновенно табакомъ: выколотивъ предварительно хорошо мѣховыя вещи, ихъ вѣшаютъ въ шкафъ или укладываютъ въ сундукъ, пересыпая обильно крѣпкимъ, сухимъ и хорошо распыленнымъ табакомъ (махоркой). Это средство имѣетъ то преимущество передъ нафталиномъ и т. п., что почти не имѣетъ запаха; оно весьма дѣйствительно противъ моли и легко отряхивается съ одежды при выколачиваніи ея.

3445. **Непромокаемыя ткани.** Для того, чтобы сдѣлать ткани непромокаемыми, берутъ 2 ф. квасцовъ, растворяютъ въ ведрѣ воды, въ другомъ ведрѣ растворяютъ 2 ф. свинцоваго уксуса;

смѣшиваютъ затѣмъ обѣ жидкости и оставляютъ нѣкоторое время въ покоѣ, пока отстоится осадокъ сѣрнокислаго свинца, сливаютъ осторожно жидкость (безъ осадка) и погружаютъ въ нее ткань, вынимаютъ, катаютъ и высушиваютъ, по возможности, на вольномъ воздухѣ.

Для того, чтобы сдѣлать холстъ для упаковки непромокаемымъ, распускаютъ $2^1/_2$ ф. жидкаго мыла въ горячей водѣ, прибавляютъ желѣзнаго купороса, промываютъ образовавшееся въ осадкѣ желѣзистое мыло, высушиваютъ и смѣшиваютъ съ растворомъ изъ 100 грам. каучука и $3^3/_4$ фунт. льяного масла.

3446. **Непромокаемая обувь.** Чтобы сдѣлать обувь непромокаемою, существуетъ много способовъ, изъ которыхъ мы здѣсь приводимъ слѣдующіе: 1) Размѣшать на огнѣ $2^1/_2$ ф. варенаго льяного масла, 30 золотн. сала, 10 золотн. воска и 7 золотн. смолы въ однородную массу и нанести ее, еще теплую, кисточкой на вычищенный и сухой сапогъ. Кожа сохраняетъ при этомъ свою гибкость. 2) Распустить небольшой кусочекъ парафина въ теплой копытной мази и этимъ составомъ смазать кожу.

3447. **Лакъ для резиновыхъ галошъ.** Въ пятидесяти вѣсовыхъ частяхъ французскаго скипидара распускаютъ въ жестянкѣ на водяной банѣ (т. е. поставленной въ сосудъ съ кипяткомъ) 15 част. каучука, предварительно нарѣзаннаго на мелкіе кусочки. Когда каучукъ вполнѣ распустится, къ смѣси, продолжая поддерживать ее на водяной банѣ, прибавляютъ 30 вѣсов. частей простой канифоли и, давъ послѣдней распуститься, примѣшиваютъ затѣмъ для полученія чернаго цвѣта четыре части голландской сажи (ламповой копоти) или костянаго угля въ порошкѣ. Всю массу тщательно растираютъ до полученія вполнѣ однородной смѣси, и когда она остынетъ, употребляютъ въ дѣло: ее наводятъ какъ лакъ на резиновыя галоши, отчего послѣдняя пріобрѣтаетъ утерянный блескъ.

3448. **Испытаніе качества кожи.** Чтобы испытать качество кожи, надо положить кусочекъ ея въ уксусъ; если при этомъ кожа лишь слегка темнѣетъ, не претерпѣвая никакихъ другихъ измѣненій, значитъ кожа хорошо выдублена. Если же кожа недостаточно выдублена, она въ уксусѣ довольно быстро разлагается и превращается въ клейкую массу.

3449. **Сохраненіе обуви.** Чтобы сохранить обувь возможно дольше, необходимо употреблять всегда самую лучшую ваксу, которую слѣдуетъ намазывать самымъ тонкимъ слоемъ и сейчасъ же вычищать щеткою. Ваксу приготовлять дома нѣтъ никакого разсчета, такъ какъ она обходится гораздо дороже, чѣмъ покупная. При чисткѣ не слѣдуетъ брать слишкомъ много ваксы, такъ какъ этимъ чистка только затрудняется; вакса пріобрѣтаетъ особый блескъ, если развести ее нѣсколькими каплями керосина. Черезъ каждые 2—3 мѣсяца, въ особенности лѣтомъ и осенью, ваксу надо смыть тепловатой водой и смазать кожу саломъ или масломъ, отъ чего она становится мягкою и менѣе проницаемой для воды. Обувь, которая рѣдко носится (напр. охотничьи сапоги), слѣдуетъ время отъ времени осматривать, такъ какъ она нерѣдко покрывается плѣсенью; въ послѣднемъ случаѣ ее легко очистить глицериномъ или уксусомъ. Высохшую и покоробившуюся обувь смазываютъ рыбьимъ жиромъ. Прочность подошвы можно увеличить, если пропитать ее два, три раза скипидаромъ. Это средство, доступное по своей дешевизнѣ всякому, кто быстро изнашиваетъ обувь, дѣлаетъ также послѣднюю непромокаемою. Съ промокшей обувью поступаютъ слѣдующимъ образомъ: снявъ мокрую обувь, ее немедленно наполняютъ сухимъ овсомъ и ставятъ въ теплое (не горячее!) мѣсто. Овесъ обладаетъ свой-

ствомъ втягивать влагу, отъ чего кожа быстро высыхаетъ; при этомъ овесъ сразу увеличивается въ объемѣ и не даетъ сапогу коробиться или ссохнуться. На слѣдующій день овесъ высыпаютъ, а сапоги хорошенько смазываютъ глицериномъ нѣсколько разъ до суха, какъ передки, такъ и подошвы.

3450. **Обувь и издѣлія изъ желтой кожи** часто пачкаются. Чистить ихъ лучше всего бензиномъ. Наливъ на шерстяную тряпку нѣсколько капель бензину, хорошо вытираютъ ею кожу до тѣхъ поръ, пока исчезнутъ всѣ пятна. Затѣмъ смазываютъ ее кремомъ слѣдующаго состава: распустить въ котлѣ на легкомъ огнѣ 2,75 части бѣлаго церазина (искусств. воска), 0,5 ч. желтаго пчелинаго воска, 0,1 ч. гуммидамаръ, 0,6 французской канифоли; затѣмъ снять всю массу съ огня и прибавить, все время мѣшая, 8 час. французскаго скипидара и 15 час. желтой охры.

3451. **Сохраненіе дамской обуви.** Дамская обувь, большею частію, покрывается кожнымъ лакомъ; но такъ какъ послѣдній не содержитъ въ себѣ жировыхъ веществъ, обувь надо время отъ времени смазывать какимъ либо масломъ (напр. прованскимъ) или глицериномъ. Лакированную обувь, долго остающуюся безъ употребленія, лучше всего держать на колодкахъ, чтобы она не трескалась; при отсутствіи послѣднихъ, ихъ можно отчасти замѣнить мягкою бумагою, которую плотно запихиваютъ во внутренность ботинокъ. Лакированную обувь слѣдуетъ чистить слѣдующимъ образомъ: сначала обмываютъ сапогъ тряпкою, смоченной молокомъ, даютъ обсохнуть и затѣмъ натираютъ до блеска шерстяною тряпкою. Загрязненная бѣлая обувь превосходно чистится ватою, смоченною слегка нагрѣтымъ спиртомъ. Когда она высохнетъ, ее слегка покрываютъ пудрою или тальком.

3452. **Чистка лайковыхъ перчатокъ.** Лайковыя перчатки обыкновенно чистятъ бензиномъ, но такъ какъ запахъ его очень непріятенъ, то мы предлагаемъ слѣдующіе два способа чистки. 1) Растворить мыло въ горячемъ молокѣ, прибавить одинъ взбитый яичный желтокъ (можно также кромѣ желтка прибавить, если есть дома, немного эфира или нашатырнаго спирта), затѣмъ натянуть перчатки на руки или, еще лучше, на соотвѣтствующія формы и осторожно вытирать перчатки шерстяною тряпочкой, смоченной въ приготовленномъ растворѣ; затѣмъ дать обсохнуть. 2) Взять немного молока, кусочекъ мыла и полотенце, сложенное въ нѣсколько разъ; положивъ на полотенце и расправивъ тщательно перчатки, берутъ кусочекъ фланели, погружаютъ его въ молоко, намыливаютъ мыломъ и вытираютъ имъ перчатки; это продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока перчатки не станутъ совершенно чистыми, причемъ бѣлыя перчатки получаютъ легкій желтоватый оттѣнокъ, а цвѣтныя становятся болѣе темными.

3453. **Чистка черныхъ лайковыхъ перчатокъ.** Чтобы освѣжить поношенныя черныя перчатки, надо смѣшать чайную ложечку прованскаго масла съ 6 — 8 каплями совершенно черныхъ чернилъ и, обмакнувъ въ эту смѣсь кисточку, провести ее по потертымъ мѣстамъ перчатки и затѣмъ просушивать ихъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ на листѣ пропускной бумаги

3454. **Растягиваніе узкихъ перчатокъ.** Смочить бѣлую тряпку и завернуть въ нее перчатки. Спустя нѣсколько часовъ перчатки одѣваются совершенно свободно. Чтобы не испортился цвѣтъ кожи, тряпка не должна быть слишкомъ мокрою.

Смѣсь.

3455. **Дезинфекція по способу Шеринга.** Для дезинфекціи жилыхъ помѣщеній не существуетъ другого спо-

собa, который, по своей дѣйствительности и простотѣ, могъ, хотя бы даже только въ слабой степени, конкуррировать съ методомъ дезинфекціи Шеринга посредствомъ газообразнаго формалиноваго альдегида. Пользованіе этимъ методомъ гарантируетъ истребленіе всѣхъ, даже наиболѣе упорно сопротивляющихся уничтоженію, видовъ бактеръ (тифа, дифтерита, бугорчатки, сибирской язвы и т. п.). Для выполненія этого метода дезинфекціи имѣется въ продажѣ небольшой аппаратъ Шеринга «Hygiea» *), въ которомъ твердыя формалиновыя лепешки (изъ альдегида параформалиновой кислоты) подвергаются такого рода испаренію, посредствомъ котораго достигается вполнѣ самостоятельное и равномѣрное распредѣленіе газообразнаго формалина по всему помѣщенію, что считается непремѣннымъ условіемъ для полной дѣйствительности дезинфекціи. Каждая лепешка вѣсомъ въ 1 гр. развиваетъ 1 гр. чистаго газообразнаго альдегида т. е. каждая отдѣльная лепешка соотвѣтствуетъ $2^1/_2$ гр. 40% раствора жидкаго формалина.

3456. **Дезинфекціонная лампа Шеринга «Гигіэа» («Hygiea»)** предназначается для домашняго употребленія и имѣетъ такого рода устройство, что ею можно пользоваться какъ для небольшихъ размѣровъ дезинфекціи, а именно съ цѣлью истребленія болѣе легко поддающихся умерщвленію зародышей болѣзней, а также и для уничтоженія дурного запаха. Эта лампа поэтому оказываетъ прекрасныя услуги въ помѣщеніяхъ со спертымъ воздухомъ, въ спальняхъ и т. д., такъ какъ формалинъ не заглушаетъ зловоніе, а окончательно его разрушаетъ. Въ помѣщеніяхъ, гдѣ сохраняются легко подвергающіеся разрушенію пищевые продукты, какъ въ складахъ, погребахъ и т. д., испареніемъ формалиновыхъ лепешекъ достигается одновременно съ уничтоженіемъ дурного запаха, также и поддержаніе съѣстныхъ припасовъ въ свѣжемъ видѣ въ теченіе болѣе или менѣе продолжительнаго срока. Для надежнаго умерщвленія бактерій дифтерита, тифа, бугорчатки, зародышей сибирской язвы, достаточнымъ можно считать, какъ совѣтуетъ Д-ръ Аронсонъ (Журналъ гигіены и инфекціонныхъ болѣзней за 1897 г.), 1 — 2 лепешки на каждый кубическій аршинъ вмѣстимости помѣщенія. Для уничтоженія дурногозапаха въ жиломъ помѣщеніи достаточнымъ оказывается 1 — 3 лепешекъ. Съ этою цѣлью лампа можетъ быть регулирована такимъ образомъ, что испареніе каждой отдѣльной лепешки потребуетъ промежутка времени отъ 3 до 4 часовъ. Благодаря этому обстоятельству возможнымъ является уничтоженіе дурного запаха также и въ больничныхъ палатахъ, не причиняя при этомъ больнымъ ни малѣйшаго неудобства испареніемъ формалина. Вдыханіе даже большого количества паровъ формалина, ни въ коемъ случаѣ, не можетъ вредно отозваться на здоровьѣ.

Рис. 521. Дезинфекціонная лампа Шеринга.

Этотъ методъ дезинфекціи имѣетъ то важное преимущество передъ всѣми другими пріемами—что при употребленіи его, предметы нисколько не страдаютъ. Мебель, обои, матеріи, металлическія вещи, краски и т. д. не претерпѣваютъ ни малѣйшаго измѣненія. Благодаря этому, не приходится, каждый разъ передъ дезинфекціей, удалять изъ комнаты всю ея обстановку.

3457. **Способъ употребленія дезинфекціонной лампы Шеринга „Гигіэа“ (Hygiea) съ цѣлью дезинфекціи.** Лампа ставится на столъ или соотвѣтствующимъ образомъ помѣщается на полу комнаты, всѣ окна, двери и другія подобныя отверстія которой предварительно тщательно закрываются. Замочныя скважины

*) Аппаратъ этотъ можно получить у Р. Келлера и К° въ Спб. и Москвѣ.

также слѣдуетъ заткнуть бумагой. Мебель, драпри, картины и т. д. словомъ вся обстановка оставляется въ подвергающейся дезинфекціи комнатѣ. Дверцы шкафовъ слѣдуетъ отворить настежъ, а платье, матрацы, постельное бѣлье и т. п. необходимо разложить врозь въ возможно менѣе скученномъ видѣ или даже, еще лучше, развѣсить ихъ по стѣнамъ. Затѣмъ удаляютъ верхнюю вставную крышку (рис. 521) *e*, т. к. ею пользоваться приходится только съ цѣлью уничтоженія дурного запаха, снимаютъ съ лампы *b* цилиндръ *a*, вмѣстѣ съ помѣщающимся на немъ тиглемъ *r*, который имѣетъ форму полушарія, и опускаютъ въ этотъ послѣдній формалиновыя лепешки Шеринга. Для умерщвленія зародышей болѣзней, легко поддающихся уничтоженію, какъ, напримѣръ бациллъ дифтерита, при дезинфекціи комнаты среднихъ размѣровъ (приблизительно 4 арш. высоты, 4 арш. ширины и 8 арш. длины) достаточнымъ можно считать 40 лепешечекъ (вѣсомъ каждая въ 1 граммъ), что составляетъ содержимое двухъ небольшихъ коробочекъ. Послѣ этого отвинчиваютъ горѣлку лампы *b*, заливаютъ резервуаръ ея до половины спиртомъ и зажигаютъ свѣтильню, выдвигая ее не болѣе какъ на 2—3 m/m надъ внѣшнимъ краемъ оправы, въ которой она перемѣщается. Затѣмъ снова надѣваютъ цилиндръ *a* вмѣстѣ съ нагруженнымъ цилиндромъ *r* и, удаляясь изъ комнаты, затворяютъ двери, т. к. непосредственная близость большого количества образующихся формалиновыхъ паровъ дѣйствуетъ весьма непріятнымъ образомъ, вызывая обильныя слезы. Приборъ оставляется безъ всякаго наблюденія, т. к. нѣтъ надобности гасить пламя лампочки, потому что она догораетъ вполнѣ безопаснымъ образомъ, будучи предоставлена сама себѣ. По прошествіи 10—12 часовъ комнату сдѣдуетъ провѣтрить, послѣ чего чрезвычайно быстро улетучивается запахъ формалина.

3458. **Съ цѣлью уничтоженія дурного запаха и сохраненія пищевыхъ продуктовъ.** Для уничтоженія дурного запаха слѣдуетъ пользоваться вставною частью *e*, которая какъ разъ входитъ въ тигель *r*, имѣющій форму полушарія, для болѣе медленнаго перевода лепешекъ въ газообразное состояніе. Съ этой цѣлью въ нее погружаютъ одну или нѣсколько лепешекъ, снимаютъ цилиндръ *a* вмѣстѣ съ покоющимися на немъ частями *e* и *r*, отвинчиваютъ горѣлку лампы *b*, заливаютъ резервуаръ ея спиртомъ до половины, зажигаютъ свѣтильню и, снова надѣвъ цилиндръ, стараются при этомъ все время поддерживать возможно меньшую величину пламени, для того чтобы не происходило сильнаго нагрѣванія частей *e* и *r* и чтобы испареніе формалиновыхъ лепешекъ совершалось болѣе медленнымъ путемъ. Такимъ образомъ, можно достигнуть чрезвычайно медленнаго испаренія формалина, въ каковомъ видѣ онъ, находясь даже въ сильно разбавленномъ и для обонянія едва даже уловимомъ состояніи, съ успѣхомъ служитъ для радикальнаго уничтоженія различныхъ зловоній и, слѣдовательно, можетъ быть рекомендованъ какъ весьма дѣйствительное средство не причиняя при этомъ больнымъ непріятности для очищенія и освѣженія комнатнаго воздуха. Во время процесса подобнаго уничтоженія зловонія совершенно спокойно можно оставаться въ освѣжаемой комнатѣ. Если же при этомъ не желаютъ оставаться въ комнатѣ, то выдвигая свѣтильню выше, можно значительно ускорить процессъ испаренія и тѣмъ самымъ вызвать болѣе быстрое уничтоженіе дурного запаха. Этими же указаніями слѣдуетъ руководствоваться съ цѣлью сохраненія съѣстныхъ продуктовъ въ небольшихъ помѣщеніяхъ, наставленія же относительно случая значительныхъ размѣровъ склада, приводились выше.

Если послѣ многократнаго пользованія лампой, свѣтильня ея оказывается слишкомъ коротка, то при замѣнѣ ея новой необходимо позаботиться о томъ, чтобы съ этой цѣлью въ горѣлку вставлена была возможно болѣе плотно скрученная свѣтильня. Послѣ окончанія каждаго отдѣльнаго случая дезинфекціи слѣдуетъ удалять изъ тигля остающееся въ немъ небольшое количество пепла.

3459. **Резольвирующее мыло Пихлера***), изобрѣтенное ветеринаромъ Францомъ Пихлеромъ, служитъ цѣлительнымъ средствомъ для всѣхъ наружныхъ болѣзней лошадей и рогатаго скота, помощью простаго намыленія, не оставляя за собою обезображающихъ рубцовъ, голыхъ мѣстъ или бѣлой шерсти на кожѣ. Это мыло обладаетъ еще и тѣмъ неоцѣнимымъ качествомъ, что во всѣхъ случаяхъ, въ которыхъ сильное его употребленіе вызвало нагноеніе, влекущее за собою потерю волосъ, таковые по истеченіи нѣсколькихъ дней снова вырастаютъ, представляетъ самое цѣлительное средство при всѣхъ болѣзняхъ кожи, особенно при чесоткѣ, паршѣ, не только какъ специфическое средство, но и какъ дѣятельный способъ сохраненія чистоты кожи. Въ числѣ всѣхъ другихъ качествъ резольвирующаго мыла не маловажнымъ является удобное храненіе его въ продолженіе многихъ лѣтъ, при чемъ оно нисколько не теряетъ своихъ цѣлительныхъ свойствъ.

Резольвирующее мыло качествомъ своимъ очень рѣзко отличается въ сравненіи со всѣми, еще до сихъ поръ употребляемыми ѣдкими мазями, основаніемъ которыхъ служатъ вредныя для здоровья животныхъ шпанскія мушки, или столь же опасные для здоровья ртутные препараты; между тѣмъ какъ это мыло, будучи свободнымъ отъ этихъ веществъ, можетъ быть смѣло ввѣряемо въ руки каждому. Однакожъ не слѣдуетъ употреблять этого мыла для омыванія частей человѣческаго тѣла.

3460. **Способъ употребленія.** Больное мѣсто, еще до намыленія, должно быть хорошо вытерто жесткою щеткою, смоченною водою. Длинные зимніе волосы должны быть обстрижены для сбереженія мыла и работы, а также для облегченія всасыванія раствора сосудами кожи. Если больное мѣсто покрыто толстою кожею, а самое животное не слишкомъ раздражительно, то съ цѣлью вызванія немедленно сильнаго дѣйствія, нужно для натиранія щеткою употребить горячую воду, дѣйствіе усилится, если стекающую воду стирать и намыленіе продолжать почти сухимъ мыломъ. Натираніе резольвирующимъ мыломъ производится всегда голою рукою, при томъ, если больное мѣсто представляетъ ограниченное пространство напр. при малыхъ костныхъ наростахъ — оконечностями пальцевъ; если же больное мѣсто занимаетъ большое пространство, то цѣлою ладонью

Общимъ правиломъ полагается, что чѣмъ холоднѣе вода, употребляемая при натираніи щеткою, чѣмъ болѣе остается воды на больномъ мѣстѣ и чѣмъ короче время намыливанія, тѣмъ дѣйствіе резольвирующаго мыла выйдетъ слабѣе. Всякое больное мѣсто должно быть послѣ намыленія вытерто кругомъ до суха и намазано жиромъ, для чего годенъ свиній жиръ.

Дѣйствіе резольвирующаго мыла обнаруживается тѣмъ, что уже спустя нѣсколько часовъ послѣ намыленія является опухоль, а на другой день и гноетеченіе. Опухоль увеличивается въ продолженіе трехъ дней. При слабомъ намыленіи или при простомъ омываніи водянымъ растворомъ резольвирующаго мыла можно замѣтить лишь незначительное раздраженіе кожи безъ гноетеченія, какъ это водится при употребленіи мыла на шеѣ въ случаяхъ кашля (рис. 522). Когда гноетеченіе прекратится и образуется струпъ (что наступаетъ въ 6—8 дней послѣ намыленія) нужно приступить къ омываніямъ одинъ или два раза въ день тепловатою водою или напаренными сѣнными трухами, или теплой мыльной водой. Никогда не нужно насильно сдирать струпьевъ,

*) Можно получить во всѣхъ Аптекахъ и Аптекарскихъ складахъ Россійской Имперіи или у фабриканта *Льва Пилянскаго* (г. Варшава, Ново-Сенаторская ул. д. 4).

а только для ускоренія отдѣленія, намазывать ихъ деревяннымъ масломъ, но не прежде, какъ по истеченіи шести дней.

Всякая болѣзнь, свѣжая или застарѣлая, требуетъ только однократнаго

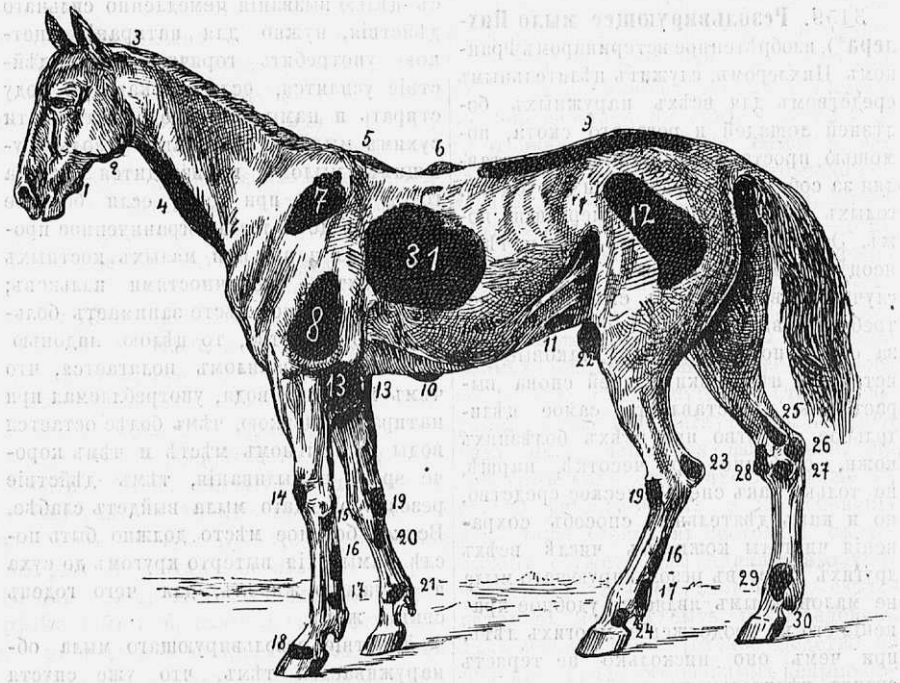


Рис. 522. Больная лошадь.

намыливанія, послѣ котораго слѣдуетъ выжидать дѣйствіе въ теченіи восьми дней, тогда только можно повторить намыливаніе, если оно окажется нужнымъ.

При каждомъ сильномъ намыливаніи образуется опухоль, постепенно увеличивающаяся въ теченіе шести дней и потомъ постепенно уменьшающаяся. На ногахъ и вообще на такихъ мѣстахъ тѣла, на которыхъ можно положить повязку, больное мѣсто сперва слѣдуетъ перевязать легко, спустя же 3—4 дней послѣ намыленія притягивать туже и туже, причемъ опухоль подъ повязкою скоро исчезаетъ, особенно, если больную лошадь заставить умѣренно работать, если это вообще окажется возможнымъ.

Еслибы однако слишкомъ сильная опухоль возбуждала опасеніе, то можно ее скорѣе привести въ соотвѣтственные размѣры посредствомъ примочекъ изъ холодной воды. Такъ какъ однакоже нѣтъ видимаго удачнаго результата безъ видимаго дѣйствія, то не стоитъ излишне опасаться этихъ опухолей, ибо онѣ не могутъ повлечь за собою опасныхъ послѣдствій. При всемъ томъ нужно избѣгать чрезвычайно сильнаго намыливанія, дабы не причинять животному излишней боли.

При внимательномъ и соотвѣтственномъ выполненіи вышеуказанныхъ общихъ правилъ не представляетъ никакой трудности примѣнить это мыло въ отдѣльныхъ болѣзненныхъ случаяхъ, которые обозначены номерами на прилагаемомъ рисункѣ (рис. 522). У рогатаго скота или другихъ домашнихъ животныхъ это мыло примѣняется подобнымъ образомъ, но предварительно до намыленія необходимо обстричь шерсть, а больное мѣсто должно быть вытерто покрѣпче щеткою, смоченною въ горячей водѣ.

1) Свищи и опухоли а именно: зубные свищи (1), опухоли на затылкѣ (3), опухоли на холкѣ (5), шиповые желваки (13), вообще такія мѣста, на которыхъ невозможно наложить повязки, должны быть пользованы такимъ образомъ, что больное мѣсто сперва обмывается теплою водою съ цѣлью очищенія его отъ грязи и пыли и съ цѣлью сдѣлать его болѣе чувствительнымъ къ дѣйствію мыла, затѣмъ натирается резольвирующимъ мыломъ на сухо до тѣхъ поръ, пока не исчезнетъ пѣна; при этомъ должно обращать вниманіе, чтобы намыливать только больную часть тѣла, окружность же смазывать жиромъ или масломъ. Лошадь можетъ быть употребляема въ работу, если это окажется возможнымъ. Если опухоль застарѣлая, то до намыливанія должна быть вытерта щеткою, смоченною въ горячей водѣ.

2) Нагнеты отъ сѣдла и упряжи (6) или отъ трока (10), лишаи (19), мокрецъ (24) и опухоли крайней плоти (11) намыливаются слабымъ растворомъ мыла ежедневно въ теченіи 3—4 дней, а затѣмъ смазываются жиромъ или масломъ. Утолщенія ногъ (29) лечатся такимъ же самымъ образомъ, но сверхъ того, послѣ намыленія больная нога окутывается ватой и укрѣпляется полотняной повязкой. Во время леченія лошадь должна быть употребляема въ легкую работу, или по крайней мѣрѣ нужно предоставить ей свободное движеніе. Слабый растворъ резольвирующаго мыла Пихлера получится, растворя его въ чистой, теплой водѣ, пока не получится жидкость съ синеватымъ оттѣнкомъ. Ослабленныя работою и утолщенныя ноги и сухожилія пріобрѣтаютъ вновь прежнюю силу, если будутъ омываемы одинъ разъ въ недѣлю слабымъ растворомъ мыла при наложеніи ваты съ повязкой. При выпаденіи волосъ изъ гривы и хвоста стоитъ только одинъ разъ въ недѣлю смачивать ихъ слабымъ растворомъ мыла, и отличное дѣйствіе его обнаружится въ скоромъ времени. Всѣ трудно заживающія раны и ссадины, даже застарѣлыя, скоро излѣчиваются при обмываніи ихъ одинъ или два раза ежедневно слабымъ или, смотря по обстоятельствамъ, крѣпкимъ растворомъ мыла при наложеніи ваты съ повязкой, если обстоятельства не препятствуютъ этому.

3) Утолщеніе сухожилій (16), гніеніе стрѣлки (30) устраняются посредствомъ омыванія растворомъ мыла, но болѣе крѣпкимъ чѣмъ въ предыдущемъ случаѣ, съ наложеніемъ ваты съ повязкой. Въ случаѣ, если появится нагноеніе, обмыванія нужно прекратить.

4) Плечевая хромота (7, 8), бедренная хромота (9, 12), путового сустава (21), вывихи колѣнной чашки (22), вызванные оступившеюся походкою, паденіемъ, сильнымъ ушибомъ и проч. устраняются намыленіемъ влажнымъ пѣнящимся мыломъ и втираніемъ этой пѣны. Если болѣзнь застарѣлая, если больныя части покрыты толстыми мышцами и плотной кожей, то требуютъ сильнаго натиранія щеткою при помощи горячей воды и намыленія влажнымъ пѣнящимся мыломъ. У породистыхъ лошадей, имѣющихъ нѣжную чувствительную кожу, при томъ, если болѣзнь еще свѣжая, нужно поступать осторожнѣе, особенно въ лѣтнее время, ибо тогда кожа, вслѣдствіе обильнаго испаренія, болѣе чувствительна. При незначительной плечевой или бедренной хромотѣ достаточно будетъ слабое намыливаніе, вызывающее только опухоль кожи, безъ нагноенія. Резольвирующее мыло во всѣхъ подобныхъ случаяхъ примѣнимо, какъ самое надежное средство. Спустя 8 дней, какъ только опухоль исчезнетъ, или образовавшійся гной засохнетъ, нужно ежедневно омывать область лопатки теплою мыльною водою, или сдѣлать паровую ванну изъ сѣнныхъ труховъ. Лошадь не употребляется въ работу въ теченіе двухъ недѣль или менѣе, смотря по обстоятельствамъ. При леченіи всѣхъ болѣзней области лопатки или бедра, вызванныхъ ревматическими причинами, посредствомъ примѣненія резольвирующаго мыла, свободное движеніе лошади въ конюшнѣ (въ денникѣ) или на пастбищѣ, составляетъ главное условіе леченія. Болѣзни области бедра должны быть лечимы такимъ же образомъ, съ тою только разницею, что въ области бедра намыливаніе производится сильнѣе, такъ какъ кожа здѣсь толще, чѣмъ въ области лопатки. Опухоли, появляющіяся на ногахъ въ 6—8 дней послѣ намыленія, въ области лопатки или бедра составляютъ самое естественное явленіе и не нуждаются въ леченіи, такъ какъ онѣ исчезаютъ въ непродолжительномъ времени. Для рас-

познанія хромоты обращается вниманіе на то, что при плечевой хромотѣ лошадь ставитъ ногу назадъ, при локтевой хромотѣ ставитъ ее впередъ, сгибая при этомъ запястье, при путовой хромотѣ ставитъ копыто на зацѣпъ.

5) При мытѣ лошадей (2), если подчелюстныя железы отвердѣли, нужно ихъ вытереть щеткою, смоченною горячею водою, а потомъ натереть резольвирующимъ мыломъ на сухо. Послѣ этого наложить мягкую, теплую повязку, вслѣдствіе чего онѣ скоро размягчаются, появляется гноетеченіе, окончательно прекращающее болѣзнь. Употребленіе же ѣдкихъ мазей и пластырей можетъ повлечь за собою переходъ болѣзни на слизистую оболочку носовыхъ полостей и тѣмъ возбудить опасныя осложненія. При намыливаніи распухшихъ железъ, непремѣнно нужно туго натягивать кожу, покрывающую ихъ, ибо въ противномъ случаѣ, кожа уступаетъ подъ дѣйствіемъ щетки и руки и дѣйствіе мыла становится не полнымъ. При мытѣ нужно обращать особое вниманіе на свойства опухшихъ подчелюстныхъ железъ. Въ случаѣ если онѣ тверды, холодны, мало подвижны и при томъ изъ ноздрей вытекаетъ зеленоватая, иногда смѣшанная съ кровью, жидкость, тогда нужно подозрѣвать сапъ. Подозрительную лошадь нужно поставить совершенно отдѣльно и немедля призвать ветеринарнаго врача. Напротивъ того, если опухоль распространяется на обѣ подчелюстныя железы или она занимаетъ весь подчелюстный желобъ, а истеченіе при томъ изъ ноздрей густое, сметанообразное, то имѣемъ дѣло съ мытомъ, который послѣ примѣненія резольвирующаго мыла Пихлера излечивается.

6) Колѣнный волдырь (14), желваки на запястьѣ (15), путовые желваки (17), шипакъ (23), желваки скакательнаго сустава (25) и другіе появляющіеся на ногахъ или на тулозищѣ придатки этого рода, при томъ на такихъ мѣстахъ, гдѣ можно удобно наложить повязку, излѣчиваются, накладывая на больное мѣсто послѣ намыленія вату съ повязкой, по правиламъ указаннымъ выше. При всѣхъ застарѣлыхъ и твердыхъ желвакахъ при натираніи щеткою употребляется горячая вода, мыло же втирается на сухо, послѣ удаленія излишней воды. Въ такихъ случаяхъ повязка остается постоянно на больной ногѣ въ продолженіе 5—6 дней, то есть, пока не наступитъ въ первый разъ омываніе теплою водою съ обыкновеннымъ мыломъ. Только тогда, когда лошадь послѣ трехъ или четырехъ дней страдаетъ необыкновенною болью, обнаруживающеюся отсутствіемъ апетита и безпокойствомъ, при чемъ она приподнимаетъ больную ногу, ослабить повязку, не отнимая ее, ибо по истеченіи 6 дней опухоль подъ повязкой исчезаетъ. На шестой день омывается образовавшійся гной теплою мыльною водою, или напаромъ сѣнныхъ труховъ и накладывается свѣжая вата, которая по прежнему прикрѣпляется повязкой. Хотя бы болѣзненный волдырь и былъ открытъ, повязка остается постоянно на больной ногѣ въ теченіе дальнѣйшихъ 10—12 дней. Начиная съ 6 или 8 дня больная лошадь, по возможности, должна быть употребляема въ работу по мягкимъ дорогамъ; если въ продолженіи этого времени повязка ослабится, что непремѣнно случится, ибо начиная съ 6 дня, опухоль постепенно уменьшается, то повязку надо притягивать туже, но отнюдь не вынимая ваты. Не должно забывать, послѣ намыленія резольвирующимъ мыломъ, намазыванія окружности желвака саломъ или масломъ, особенно если мѣсто болѣзни находится въ путовомъ суставѣ. Если желваки малы и покрыты тонкою нѣжною кожею и лошадь не очень раздражительна, то намыливаніе должно быть слабѣе. Если желваки находятся на такомъ мѣстѣ, на которомъ нельзя наложить повязки, достаточно тщательно выгереть больное мѣсто щеткою, горячею водою и намылить, а по истеченіи 7 или 8 дней омывать ежедневно теплымъ растворомъ обыкновеннаго мыла или напаромъ сѣнныхъ труховъ.

7) Костные обручи (18), костные наросты ниже запястья (20), заячій шпатъ (28), костный шпагъ (27), кровяной шпатъ (28) если эти болѣзни еще свѣжи, излечиваются крѣпкимъ натираніемъ щеткою, смоченною горячею водою, и намыливаніемъ на сухо безъ повязки. Желая произвести болѣе сильное дѣйствіе, нужно взять небольшой кусокъ резольвирующаго мыла и въ маленькой чашкѣ растопить его въ небольшомъ количествѣ воды надъ огнемъ. Этимъ веществомъ еще въ горячемъ состояніи нужно покрыть костяной наростъ слоемъ толщиною на нѣсколько милиметровъ. Это средство можно съ пользою употребить при затвердѣвшихъ опухоляхъ (нагнетахъ отъ сѣдла и упряжи, шипакахъ, шиповыхъ желвакахъ), когда понадобится привести ихъ въ нагноеніе. Окружность больного мѣста должна быть ежедневно смазываема какимъ либо жиромъ.

8) Мыло Пихлера оказываетъ большія услуги въ болѣзняхъ груди, брюшной полости и печени, дѣйствуя на подобіе шпанскихъ мушекъ, отвлекая наружу внутреннія болѣзненныя начала въ организмѣ животнаго.

9) Отличные результаты получаются при леченіи инфлюенцы лошадей послѣ намыливанія резольвирующимъ мыломъ по обѣимъ сторонамъ груди (31). Если въ теченіе двухъ или четырехъ часовъ наступило облегченіе дыханія безъ кровопусканія, употребленіе какихъ либо другихъ средствъ излишне.

3561. **Сѣрно-дегтярное мыло** *), приготовляемое изъ бѣлаго дегтя можетъ быть съ пользою употребляемо по мнѣнію профессора Поспѣлова во всѣхъ тѣхъ болѣзняхъ кожи, которыя сопровождаются зудомъ, усиленнымъ отдѣленіемъ кожнаго жира и шелушеніемъ. Поэтому сѣрно-дегтярное мыло можно употреблять для мытья головы для удаленія «перхоти», часто сопровождающейся выпаденіемъ волосъ, для лица, когда кожа выдѣляетъ жидкій жиръ, придающій ей особый лоснящійся блескъ и появляютъ угри и сальныя пробки. Кромѣ того сѣрно-дегтярное мыло можетъ быть примѣняемо при желтомъ шелушащемся лишаѣ, появляющемся на тѣлѣ въ видѣ шелушащихся желтыхъ пятенъ разной величины, особенно у потливыхъ. Далѣе это мыло можетъ быть употребляемо при кожномъ зудѣ и при почесухѣ.

Сѣрно-дегтярное мыло намыливаютъ съ помощію теплой воды или обмакиваютъ кусокъ мыла въ воду и намыливаютъ какъ обыкновенное мыло, или же его намыливаютъ съ помощью гигроскопической ваты, или же просто чисто вымытыми руками и мыльную пѣну удерживаютъ на больныхъ мѣстахъ отъ 10—15 минутъ, послѣ чего смываютъ мыло также тепловатою водою и обсушиваютъ кожу.

3562. **Искусство завязывать галстухъ.** Единственная часть мужского костюма, которой допускаемъ извѣстную долю фантазіи—это галстухъ.

Для галстуховъ употребляютъ то шелковыя, атласныя матеріи, затканныя небольшими рисунками, или просто фай разныхъ цвѣтовъ или фуляръ, батистъ, пикэ, даже наконецъ простую ленточку какъ это показано на фиг. 13 (рис. 523). Когда матерія галстуха одинаковая съ обѣихъ сторонъ, какъ напр. фуляръ, то чтобы сдѣлать широкій галстухъ, такъ называемый „пластронъ“, ее оставляютъ лежать на груди плоско, въ видѣ шарфа, (фиг. 11 и 12); наоборотъ, если желаютъ имѣть галстухъ узенькій изъ легкой матеріи, то тогда необходима подкладка и даже между ней и матеріей галстуха нужно бываетъ проложить для поддержки марли и какую нибудь другую плотную матерію, которая придаетъ складкамъ больше мягкости. Если же матерія и сама по себѣ достаточно плотна, то можно въ этомъ случаѣ, ограничиться только широкимъ рубцомъ.

Галстухи изъ цвѣтного батиста и изъ пикэ носятся только лѣтомъ, только бѣлый батистовый галстухъ можетъ носиться круглый годъ, всегда когда надѣвается фракъ (фиг. 1 и 14). Въ отдѣлѣ „Хорошій тонъ“ (§ 2745) мы уже упомянули о томъ, что при сюртукѣ никогда не носятъ бѣлаго галстуха.

Въ настоящее время слишкомъ свѣтлыя матеріи для шелковыхъ галстуховъ не употребляются; имъ предпочитаютъ цвѣта болѣе темные.

Наиболѣе общепринятый способъ завязки галстуха, это морскимъ узломъ или какъ говорятъ „рэгатъ“; онъ изображенъ у насъ въ нѣсколькихъ видахъ, причемъ показаны послѣдовательныя положенія при завязкѣ, облегчающія неумѣющему выучиться самому завязывать себѣ галстухъ, что гораздо пріятнѣе, красивѣе и дешевле, нежели носить готовые галстухи (см. фиг. 5 и 22). Въ первомъ случаѣ прямо взята полоса матеріи только подрубленная съ краевъ, а во второмъ она сложена въ два или три раза по серединѣ и сшита, а концы подшиты подкладкою. Существуетъ еще

*) Получить можно во всѣхъ аптекахъ и аптекарскихъ складахъ и у фабрикантовъ: Р. Колеръ и К°. (Москва, Ильинка, Средніе торговые ряды).

такой же галстухъ съ готовымъ узломъ, позади котораго остается только простой свободный конецъ и зажать машинкою (фиг. 20), но это менѣе красиво, за то удобно для неумѣющихъ.

Затѣмъ, такъ же часто носится галстухъ въ видѣ широкаго куска матеріи, закрывающей почти всю грудь, такъ называемый „пластронъ“. Онъ бываетъ часто уже сшитый и на подкладкѣ какъ на фиг. 4, 6, 9, 16; но можно устроить себѣ такой же галстухъ и изъ обыкновеннаго галстуха, какъ это показано на фиг. 21, гдѣ даны разныя положенія при завязкѣ его такимъ способомъ или на фиг. 12—пластронъ изъ фуляроваго галстуха, который для этого два раза обводится вокругъ шеи; подобный же галстухъ изъ фуляра, но готовый уже изображенъ на фиг. 8. Еще болѣе простой способъ показанъ на фиг. 19, гдѣ два конца удерживаются булавкою.

Другой способъ завязывать галстухъ — это просто „бантомъ“; онъ еще разнообразнѣе нежели предшествовавшіе. Узенькая полоса матеріи, подбитая подкладкою завязывается прямымъ бантомъ, какъ показано на фиг. 3 или какъ на фиг. 1. Такой бантъ, смотря по матеріи и большей или меньшей тщательности завязыванья, принимаетъ совершенно разный видъ, то строгій и положительный, какъ на фиг. 3 и 7, то веселый и легкомысленный, какъ на фигурахъ 13, 14, 15 и 18. Лучше и красивѣе завязанные отъ руки, но хорошо сдѣлать трудно и потому нерѣдко ихъ предпочитаютъ имѣть уже съ готовыми бантами (фиг. 2 для отложного воротника). Наконецъ, лѣтомъ, дома, на дачѣ или въ деревнѣ можно носить галстухъ изъ легкой матеріи, напр. пикэ, завязанный какъ пластронъ съ какою нибудь булавкою (см. фиг. 11).

При выборѣ галстуха необходимо принимать во вниманіе и форму воротника, что годится для отложного воротника, то не идетъ къ стоячему и наоборотъ. Галстухъ долженъ составлять одно цѣлое съ воротникомъ, не долженъ по немъ здить, ворочаться, подыматься и т. п.; для его укрѣпленія существуютъ разныя способы, машинки, тесемки позади воротника—если галстухъ узокъ. Наконецъ его можно приколоть двумя булавками ранѣе нежели одѣвать рубашку, какъ показано на фиг. 14 съ боку. Когда галстухъ носятъ завязанный морскимъ узломъ (фиг. 5 и 22) или когда, при отложныхъ воротникахъ, носятъ такой же узелъ, но готовый (фиг. 17) или при пластронахъ, галстухъ имѣетъ стремленіе выбиваться изъ-подъ жилетки наружу; чтобы придержать его, употребляютъ машинку, которая защемляетъ сразу галстухъ и край груди рубашки, внизу, подъ жилетомъ и такимъ образомъ держитъ его всегда натянутымъ. Для того, чтобы пластронъ, завязанный отъ руки, какъ на фиг. 11, 12 и 19, не расходился, его закалываютъ булавкою.

3563. **Бенгальскіе огни.** Бертолетовая соль, необходимое вещество при изготовленіи бенгальскихъ огней, требуетъ, въ виду своей воспламеняемости, крайней осторожности. Ее предварительно смачиваютъ спиртомъ, растираютъ и высушиваютъ. Соль слѣдуетъ держать въ темныхъ стекляныхъ сосудахъ, въ сухомъ, темномъ мѣстѣ.

Желтый бенгальскій огонь получается отъ смѣшенія 11 част. бертолетовой соли, 16 частей сѣры и 23 частей соды.

Красный бенгальскій огонь получается отъ смѣшенія 61 части бертолетовой соли, 16 ч. сѣры и 23 ч. мѣла.

Синій бенгальскій огонь получается отъ смѣшенія 27 частей селитры, 28 частей бертолетовой соли, 15 частей сѣры, 15 частей сѣрнокаліевой соли и 15 частей сѣрно-амміачно-мѣдной соли.

Зеленый бенгальскій огонь получается отъ смѣшенія 73 частей бертолетевой соли, 17 частей сѣры и 10 частей сѣрной кислоты.

Фіолетовый бенгальскій огонь получается отъ смѣшенія 60 частей бертолетовой соли, 16 ч. сѣры, 12 ч. углекаліевой соли и 12 ч. квасцовъ.

Рис. 523. Искусство завязывать галстухъ (по Альман. Яблонскаго).

Алфавитный указатель.

(Цыфры означаютъ №№ столбцовъ).

Аахенъ, 343.
Абасъ-Туманъ, 334.
Абрикосы, сушка ихъ, 1085.
Абутилонъ, 969.
Автомобиль, 1787.
Агава, 992.
Агапантусъ, 959.
Агератумъ, 945.
Адвокатура, 1538.
Адресъ (на конвертѣ), 2013.
Азалія, 935.
Азотнокислый висмутъ, 329.
Акація, 970.
Акваріумъ, 1201.
— замазка для него, 2121.
Аксенштейнъ, 344.
Акціонерныя компаніи, 1419.
Акція, 1584, 1622.
Алкалоидныя вещества, 37.
Алоэ, 991.
Алупка, 334.
Алушта, 335.
Альпійская фіалка, 965.
Амарилисъ, 930.
Амбаръ, 416.
Ангорская кошка, 1267.
Англійская болѣзнь, 200.
Анисъ, 1105.
Анкеръ, 445.
Антипаразитныя средства, 2137.
Аппаратъ Сокслета, 143.
Апелляція, 1546.
Аппенцель, 343.
Аппетитъ, 47, 183.
Аптечка домашняя, 329.
Аралія, 972.
Араукарія, 971.
Арбитражъ, 1623.
Арбузъ, 1106, 862.
Аренсбургъ, 334.
Арестъ (на имущество), 1470.
Арка и ея драпировка, 597.
Аркашонъ, 348.
Армеритеръ, 779.
Артишокъ, 1106.
Архитекторъ, 363, 370.
Архитектурная съемка, 1973.
Аскалотъ, 1239.
Астма, 239.
Астра, 945.
Асфальтовый полъ, 464.
Асфиксія, 227.

Баба, 831.
Бабушка, угадай! (игра) 1865.
Баденъ-Баденъ, 344.
Бакъ, 496.
Бакъажанъ, 762, 1107.
Балатонъ-Фюредъ, 344.
Балка, 444.
Балъ, 1707.
Баня, 57, 417, 491, 495, 496, 486, 488, 490.
Баранина, 10, 730.
Батарея (электр.,) 629.
Бегонія, 955.
Безплодіе (у дом. жив.,) 1372.
Безсознательное состояніе, 217.
Безсонница, 79.
Бекасы, 742.
Беллажіо, 344.
Бенгальскіе огни, 2184.
Беременная, 104, 113, 116, 223.
Беременность, 102, 103, 104, 115.
Бересклетъ, 982.
Берштесгаденъ, 344.
Бессистъ, 1623.
Бетонные своды, 449.
Бефъ-Строгановъ, 721.
Библіотека домашн., 1851.
Бигосъ, 720, 729.
Билинъ, 344.
Биржа, 1582.
Биржевыя операціи, 1582.
Бисквитъ, 26, 825.
Битки, 721, 727.
Бифштексъ, 717, 718.
Біарицъ, 348.
Благодарственныя письма, 2048.
Бланманже, 816.
Блинчики, 782.
Блины, 780.
Блохи, 2139.
Бобы, 1107.
Боль подъ ложечкой, 184.
Больница конская, 504.
Больной и уходъ за нимъ, 288, 289, 290, 292, 295
Болѣзни, ихъ причины и признаки, 173.
Болѣзни домашн. жив., 1372.
— пчелъ, 1196.
— птицъ, 1247, 1320, 1321.
— рыбъ, 1214.
Бордюръ, 1024.
Борзыя собаки, 1828.
Борміо, 344.
Борная кислота, 332.
Бородавки, 1372, 2131.
Борщъ, 685, 691.
Ботвинья, 696.
Боткинскій порошокъ, 329.
Бочка, 2118, 2119, 2123.
Брага, 37.
Брайтонъ, 348.
Бракъ, 1421, 1422, 1427, 1429.
Брильянтинъ, 2128.
Бріошь, 834.
Бромистый натръ, 330.
Бронза, чистка его, 2112.
Брусника, 861.
Брюква, 29, 759, 1108.
Брюссельская капуста, 757.
Брюшина, воспаленіе ея, 251.
Брюшной бинтъ, 108, 129.
— компрессъ, 312.
Будуаръ, 618.
Булки домашн., 835.
Бульонъ, 677.
Бумага для писемъ, 2009.
Бумаги цѣнныя, 1584.
Бумажное бѣлье, 50.
Бурбонъ-лэ-бэнъ, 344.
Бутылки, 2117.
Буэръ, 1769.
Быкъ племенной, 1743.
Бѣгъ, 1733.
Бѣленіе бѣлья, 666.
Бѣлила, 2132.
Бѣлка, 1273.
Бѣлокъ, 3.
Бѣлорыбица, 750.
Бѣлуга, 751.
Бѣлье, 50.
— стирка его, 663, 665.
Бѣльевой шкафъ, 665.
Бѣшенство, 281, 1372.
Бюджетъ домашн., 642.

Валлота, 931.
Ваниль, 42.
Ванна, 2097.
Ванная, 622.
Ванны теплыя и холодныя, 57, 109, 296, 297, 303, 304, 305, 306, 307, 309.
Вареники, 778.
Вареное мясо, 11.
Варенья, 31, 843.
Вата гигроскопическая, 120.
— кровоостанавлив., 330.
Ватерклозетъ, 404, 556.
Вафли, 807.
Ведро, 2119.
Вежеталь, 2127.
Вексель, 1518, 1627.
Велосипедъ, 1771.
Вентиляція, 384, 419, 443, 508, 515, 1105.
Вербена, 947.
Веревочка (игра), 1873.
Вертячка, 1374.
Верховая ѣзда, 1718.
Верховка (рыба), 1222, 1804.
Верша (рыба), 1801.
Веслау, 347.
Веснушки, 2130.
Ветчина, 734, 2101.
Взвѣшиваніе ребенка, 156.
Взятокъ (у пчелъ), 1156.
Визитная карточка, 1695.
Визитъ, 1692.
Винегретъ, 758, 787.
Вино, 34, 35, 651, 875.
Винтовка, 1821.
Винтъ (игра), 1904.
Виражъ-фиксажъ, 1989.
Висбаденъ, 347.
Виши, 347.
Вишня, 860, 1085.
Вклады въ сберегат. кассу, 1568.
— въ государствен. банкъ, 1643.
Вмѣненіе (по преступленію), 1527.
Внутрен. органы, болѣзни ихъ, 242.
Внѣбрачныя дѣти, 1431.
Вода питьевая, 6, 97, 97, 2108.
— для цвѣтовъ, 1000, 1011.
— для акваріумовъ, 1206.
Водка, 35.
Водобоязнь, 281.
Водокачка, 521.
Водопроводныя работы, 378.
Водоснабженіе, 496, 509.
Водяныя растенія, 1001.
Военная добыча, 1479.
Воздухъ, 58, 63, 64, 92, 168.
Воздушный пирогъ, 806.
Вознагражденіе за труды архитекторовъ, 370.
Воинская повинность, 351, 1394, 1397.
Волкъ и овцы (игра), 1867.
Волосы, 167, 2126.
Волостной судъ, 1537.
Волъ, 1350.
Воля, воспитаніе ея, 1845.
Воскресный отдыхъ, 77.
Воспаленіе груди, 131.
— глазъ (у дѣтей), 192.
— брюшины, 251.
— слѣпой кишки, 253.
— вымени и сосковъ, 1375.
Воспитаніе, 1837.
Вотрушка, 712, 779.
Вощина, 1181, 1192.
— искусственная, 1186.
Время посѣва, 1099.
Всходы, уходъ за ними, 1102.
Вуалехвостка, 1225.
Вьющіяся растенія, 1026.
Выборы (игра), 1877.
Выводка, 411.
Выводъ цыплятъ, искусств. 1313.
Выводъ пятенъ, 2142.
Вывихи костей, 271.
Выгреба, 555.
Выигрышные билеты, 1611.
Выкидышъ (у дом. жив.), 1372.
Вымя, воспаленіе ея, 1375.
Выпаденіе прямой кишки, 200.
— матки (у дом. жив.), 1351.
Выпиливаніе по дереву, 1948.
Высиживаніе яицъ, 1251.
Выставка пчелъ, 1175.
Вытяжные каналы, 443.
Вѣеръ (салфетка), 1702.
Вѣжливость, 1688.
Вѣроисповѣданіе, 1413.
Вѣсъ тѣла, 187, 294.
Вяленіе мяса, 13.

Гаданіе на картахъ, 1915.
Газонъ, 997.
Галль, 345.
Галстухъ, 2181.
Галтель, 467.
Ганге, 335.
Гангрена, 1375.
Гапсаль, 335.
Гаштейнъ-Вильдбахъ, 345.
Гвоздика, 960.
Гектографическая масса, 2108.
— чернила, 2108.
Геліотропъ, 953.
Гельголандъ, 349.
Геморрой, 257.
Герань, 949.
Гербовый сборъ, 1526.
Герингсдорфъ, 349.
Геркулесбадъ-Мегадіа, 345.
Гигіена кожи, 48.
Гигроскопическая вата, 120.
Гильзы, 1822.
Гимнастика, 63, 70, 71, 72, 74.
Гипсовыя фигуры, чистка ихъ, 2120.
Гіацинтъ, 922.
Глаженіе бѣлья, 665.
Глаза, воспаленіе ихъ у новорожд., 192.
Глазурь для тортовъ, 825.
Глейхенбергъ, 345.
Глинтвейнъ, 887.
Глиняные полы, 464.
Глисты, 207.
Глицериновое мыло, 2133.
Глицеринъ, 330, 2132.
Глоксинія, 964.
Глухарь, 742.
Гнилецъ (у пчелъ), 1196.
Гніеніе зубовъ, 61.
Гнойное зараженіе, 1375.
Гнѣзда для птицъ, 1244, 1250, 1252.
Говядина, 9, 714, 715, 718.
Гогль-могль, 887.

Голланцкія печи, 388.
Головль (рыба), 1807.
Голуби, 740, 741, 1311.
Голубцы, 722.
Голубь летитъ (игра), 1873.
Гомбургъ, 345.
Гончія собаки, 1827.
Городки (игра), 1880.
Городокъ (игра), 1883.
Горошекъ зеленый, 755, 756, 857.
Горохъ, 1108, 1123.
Гортензія, 967.
Горчакъ (рыба), 1220.
Горчица, 42, 1111, 2106.
Горчичникъ, 319.
Горшечныя растен. и уходъ за ними, 910, 912, 916.
Горячія ванны, 304.
Горѣлки (игра), 1860.
Гостинная, 616.
Государственная служба, 1407.
Государственный банкъ, 1626.
Готея, 930.
Гофманскія капли, 331.
Гражданское право, 1393.
Графинъ, чистка его, 2117.
Гребной спортъ, 1788.
Гренки, 699.
Грибныя ушки, 791.
Грибокъ домовый, 381, 2088.
Грибы, 30, 751, 764, 766, 863, 864, 865.
Грогъ, 887.
Громоотводъ, 542.
Грудинка, 725, 732.
Грудная жаба, 241.
Грудная клѣтка, развитіе ея, 62.
Грудница, 131.
Грудныя дѣти и ихъ болѣзни, 190.
Грудныя обертыванія, 314.
Грудь, 118, 132.
— болѣзни ея, 131, 187, 197.
Грунтовка (окраска), 2087.
Груша, 859, 862, 1084.
— земляная, 759, 1111.
Грыжа у дѣтей, 192.
— у жив., 1376.
Гряда, 1090.
Губериское присутствіе, 1536.
Гусарское жаркое, 716.
Гусь, 676, 739, 1305.
Гуси (игра), 1866.
Гуси-лебеди (игра), 1865.
Густера (рыба), 1803.
Давность (въ законахъ), 1478.
Да и нѣтъ (игра), 1875.
Дареніе, 1513.
Двери, 423, 439, 468, 476, 535, 541.
Дворъ, 409, 411, 416, 548, 1291.
Двууглекислый натръ (сода), 2099.
Дегтярное мыло, 2133.
Дезингерія, 255.
Дезинфекція, 121, 177, 327, 2168.
Декоративныя деревья, 1003.
— кустарники, 1003.
— травы, 1024.
Денники, 503.
Деревья, 1002, 1029, 1032, 1038, 1043, 1050, 1052.
Деревянный домъ, 482, 484, 535, 566.
— полъ, 465.
— потолокъ, 444.
— мостовая, 563.
Диванъ, 608.
Дивидендныя бумаги, 1584.
Дивидендъ, 1623.
Дифтеритъ, 214.
Дичокъ, 1057, 1067.
Дичь, 676, 736.
Діафрагмы, 1957.
Діэта, 104, 127, 133, 290, 293.
Добыча военная, 1479.
Довѣренность, 1513, 1518.
Договоръ, 1491.
Доеніе коровъ, 1346.
Дождевыя трубы, 563.
Домашнее завѣщаніе, 1441.
— печеніе, 824.
Домашнія животныя, 1281, 1372.
Домашняя аптечка, 329.
— библіотека, 1851.
— птица, 736, 1281, 1293.
Домовый грибокъ, 381, 2088.
Домъ, 361, 374, 380, 428, 431, 459, 481, 485, 584.
Дорожки (въ саду), 993.
— (на лѣстницѣ), 2093.
Драпировка арки, 597.
Драцена, 974.
Драчена, 783.
Дрессировка сабакъ, 1829.
Дрозды, 1253.
Друскеники, 335.
Дуббельнъ, 336.
Дубовикъ (медъ), 876.
Дупло (въ деревѣ), 1035.
Дурной запахъ (изо рта), 61.
Духи, приготовленіе ихъ, 2134.
Духовное завѣщаніе, 1438, 1440.
— здоровье, 84, 90.
Душъ холодный, 297.
Дымовыя трубы, 397, 442.
Дымящія печи, 381, 400.
Дыня, 859, 862, 1111.
Дыханіе правильное, 62.
— искусственное, 228.
Дѣтская комната, 94, 168.
Дѣтскія судна, 169.
Евгенія, 982.
Евреи, 1414.
Ежъ, 1278.
Елецъ (рыба), 1803.
Ершъ (рыба), 1807.
Ессентуки, 337.
Жаба, 1235.
Жаба грудная, 241.
Жалоба, 1545, 2057.
Жажда, 183.
Жардиньерка, 930.
Жареніе мяса, 12, 713.
Жаркое, 716, 725, 730, 733.
Жаръ лихорадочный, 199.
Жгуты (игра), 1863.
Желе, 815, 852.
Желтуха, 186, 193, 1376.
Желудокъ и его болѣзни, 184, 242, 243, 245, 247.
Желчное мыло, 2133.
Желѣзноводскъ, 337.
Желѣзныя кровли, 454.
— печи, 2122.
Жердочки (въ клѣткахъ), 1241.
Жесть, чистка его, 2113.
Жестяная посуда, 2122.
Жженая магнезія, 332.
Жженка, 885.
Живопись любительская, 1951.
Животныя домашнія, 1281.
Живыя фигуры (игра), 1932.
— изгороди, 1004.
Животная пища, 6, 44.
Жилище, 91.
— для рабочихъ, 426.
Жилые подвалы, 551, 566.
— помѣщенія, 94, 99.
— постройки, 417.
Жировыя пятна, 2090, 2142.
Жиръ, 3, 46.
Жмурки (игра), 1864.
Жонкиль, 924.
Забирка, 536.
Заборъ (временный), 549.

Завѣщаніе духовное, 1438, 1441.
Загалочное письмо (игра), 1878.
Загаръ лица, 2129.
Заглушина, 473.
Заготовка мяса, 13.
— овощей, 856.
— ягодъ, 852.
Задатокъ, 1494, 1515.
Заемное письмо, 1516.
Заемъ, 1502.
Заиканіе, 206.
Заинька (игра), 1870.
Зайчикъ (игра), 1871.
Закаливаніе кожи, 56.
— дыхат. органовъ. 63.
Закладныя рамы, 472.
Закуски холодныя и горячія, 789.
Заливное, 741, 787.
Залогъ, 1496.
Замазки, 2120, 2121.
Занавѣси, 596.
— мытье ихъ, 664.
Запеканка, 754.
Запоры, 185.
— у дѣтей, 197.
— у собакъ, 1263.
Запродажа, 1501, 1517.
Запросы (письмен.), 2053.
Зараженіе, 280.
Заразныя болѣзни, 179, 208.
Зародыши болѣзнетворные, 51.
Затворъ (фотогр.), 1961.
Зачистка мяса, 674.
Заяцъ, 735.
Звонокъ электр., 630.
Здравоохраненіе школьное, 68.
Зелень, 29, 751, 753.
Земляная груша, 759, 1111.
Земляника, 1113.
Земляной клозетъ, 405.
— орѣхъ, 1116.
Земляныя работы, 376.
Земноводные, 1232.
Земскіе начальники, 1532.
Зеркала, чистка ихъ, 662.
Зерносушилка, 416.
Змѣя, укушеніе ею, 277.
Золотая рыбка, 1224.
Золото, чистка его, 2111.
Золото хоронить (игра), 1869.
Золотое дерево, 981.
Золотуха, 203.
Золотыя ворота (игра), 1868.
Зразы, 718, 745.
Зрѣніе, упражненіе его, 81.
Зубная паста, 2135.
Зубной порошокъ, 2135.
Зубныя капли, 330.
Зубы, 59.
Зубы, прорѣзываніе ихъ, 159.
Зѣваки (игра), 1881.
Зябкость груди. дѣт., 194.
Зяблики, 1255.
Игра въ войну. 1859.
— въ мячъ, 1878.
— въ шашки, 1895.
— въ шахматы, 1896.
— въ винтъ, 1903.
Игры на льду, 1748.
Избы, 426.
Извѣщенія (письм.), 2032.
Изгороди живыя, 1004.
Изоляція больныхъ, 179, 216.
Икра, 15, 1213.
Икота (груди. дѣт.), 196
Импрегнировка лыжъ, 1755.
Имянины, 1712.
Имущества, 1455, 1459, 1461.
Имущественное право, 1455.
Имущественный наемъ, 1504
Инвентарный дворъ, 412.
Инвентарь, опись его, 644.
Индѣйка, 740, 1302.
Инкубаторъ, 1313.
Инородцы, 1408.
Иностранцы, 1397.
Интерлакенъ, 345.
Инфекціонныя болѣзни, 176, 210.
Исключитель Портёра, (пчелов) 1191.
Искусств. вскармлив. ребенка, 142.
Искусств. откармлив. дом. птицы, 1313.
Искусственное дыханіе, 228.
— освѣщеніе, 95.
Искусственный выводъ цыплятъ, 1313.
Искусство завязывать галстухъ, 2181.
Испанскій вѣтеръ, 839.
Истерія, 221, 225.
Ишль, 345.
Йодовая настойка, 331.
Кабачки фаршир. 762.
Кабинетъ, 619.
Кавказскія минер. воды, 336.
Казаки и разбойники (игра), 1860.
Казармы, 426.
Казна, 1416.
Казнозарядное ружье, 1812.
Какао, 39. 872.
Кактусъ, 988.
Калина, 968.
Калла, 932.
Кальцеолярія, 954.
Камбола (рыба), 751.
Камедное истеченіе плодов. деревьевъ. 1052.
Камелія, 970.
Каменка, 499.
Каменная посуда, чистка ея, 2119.
Каменный домъ-особнякъ, 428, 459, 481.
— полъ, 460.
Каменныя работы, 376, 436.
Камера фотогр., 1958.
— стативн. 1959.
Камешки (игра), 1881.
Каминъ, 387.
Камфарный спиртъ, 332.
Канарейка, 1247, 1252.
Каналы дымовые, 442.
— вентиляціон. 443.
Канна, 961.
Каннъ, 349.
Капли д-ра Иноземцева 330.
Каплунъ, 738.
Капуста, 757, 858, 1116, 2105.
— цвѣтная, 29, 757, 1117.
Карась (рыба), 747, 1219, 1804.
Кардонъ (салатъ), 1118.
Карлсбадъ, 346.
Карнизъ, 459, 535.
— (для занавѣси), 598.
Карпъ (рыба), 746, 1804.
Картины масл. крас., чистка ихъ, 2120.
Карты (игра), 1903.
— (гаданье), 1907.
Каротель, 29.
Картины, 599.
Картофель, 28, 753, 1119.
Картоф. котлеты, 755.
— пудингъ, 755.
— пюре, 733.
— ядъ, 29.
Кассація, 1546.
Касса сберегат. 1567.
Кассета (фот.), 1960.
Касторовое масло, 331.
Каталенсія, 221.
Катанье на конькахъ, 1739, 1747.
Катарръ желудка, 242.
Катокъ, устройство его, 1739.

Кафельныя печи, замазки для нихъ, 2122.
Каша, 773.
Кашель, 186.
Калнскія лыжи, 1766.
Квакша древесная, 1236.
Квартира, 584.
— поиски ея, 1714.
Квартирный налогъ, 1548.
Квасъ, 37, 652, 872.
Кегли, 1884.
Кексъ англ., 830.
Кервель, 1122.
Керосиновая лампа, 2115.
— кухня, 2116.
Керосинъ, 2115.
— пятна отъ него, 2144.
— стирка бѣлья имъ, 2153.
Кефиръ, 324.
Кипяченое молоко, 20.
Кирпичныя стѣны, 437.
— своды, 449.
— полы, 463.
Кирпичъ, 437, 439.
Кисель, 810.
Кисловодскъ, 338.
Кислота соляная, 2100.
Киссингенъ, 346.
Китайскія тѣни, 1940.
Кишка, выпаденіе ея, 200.
— воспаленіе, 253.
Кладка фундамента, 433, 435.
— стѣнъ, 437, 439.
— печей, 396.
— лицъ, 1251.
Кладовая, 646.
Клей, 2123.
Клейстеръ, 2124.
Кленъ комн. 969.
Клецки, 697.
Клизіи, 932.
Клистиры, 319.
Клозетъ земляной, 405.
Клопсъ, 720.
Клопы, 2139.
Клубника, 1122.
Клумбы цвѣти., 1007, 1024, 1026.
Клѣтки (для птицъ), 1239, 1241, 1246.
Клюквенный морсъ, 875.
Книжный шкафикъ, 606.
Кнопки электр., 629.
Кобылье молоко, 18.
Ковка лошадей, 1330.
Ковровыя клумбы, 1024.
Ковры, 587.
— чистка ихъ, 662.
Кожа и уходъ за нею, 48, 55, 109, 188, 2129.
— , испытаніе ея, 2166.
— , обивка ею, 2097.
Коза, 1369.
Козье молоко, 17.
Кокиль изъ рыбы, 795.
Коклюшъ, 215.
Колбаса, 14, 2101.
Колдуны, 778.
Колеусъ, 955.
Колика живота, 247.
— кишечная, 184.
— почечная, 250.
— печеночная.
Коллодій, 331.
Колодцы, 556.
Кольца миндальныя, 838.
Кольцеваніе, 1051.
Кольцо (игра), 1873.
Колюшка (рыба), 1223.
Комары, 2141.
Коммерческая корреспонденція, 2069.
Коммерческій судъ, 1537.
Комнатный цвѣтникъ, 928.
Комнатныя птицы, 1259.
Компаніи акціонерныя, 1419.
Компотъ, 812.
Компрессы, 310, 312, 316, 319.
Конверсія, 1623.
Конверты, 2012.
Конвульсіи, 196.
Кондитерскія издѣлія, 26.
Конный дворъ, 411.
Коноплянки, 1255.
Конская больница, 504.
Конскіе бобы, 1123.
Консолидиров. облигаціи, 1616.
Контокорентн. счетъ, 1624.
Контрактъ, 373.
Контрексевиль, 346.
Конфискація имущества, 1484.
Концентраторы, 1822.
Коньки, 1740.
— , катанье на нихъ, 1739, 1742.
Конькобѣжецъ, одежда его, 1740.
Конюшни, 411, 500, 502, 507, 511.
Копировальная рамка (фотогр.), 1988.
Котировка, 158, 1624.
Копулировка, 1061.
Копченіе мяса 13, 855.
— рыбы, 866.
Кордилина, 974.
Коренья сушоныя, 865.
Коржики малор., 842.
Корзинка для цвѣтовъ, 608.
— (салфет.), 1701.
Корица, 42.
Коріандръ, 1123.
Кормилица, 140.
Кормлевіе грудью, 130, 132, 135, 138.
Кормушки, 506, 1243, 1292.
Кормъ для коровъ, 1293.
Корнеплоды, 751.
Корнишонъ, 866.
Корректура, 2004.
Корова, 1338, 1343, 1346, 1348.
Коровникъ, 511.
Коровье молоко, 18, 142.
Короли (игра), 1872.
Корреспонденція коммерческая, 2069.
Корсетъ, ношеніе его, 53.
Коршунъ (игра), 1866.
Корь, 210.
Корюшка, 748, 789.
Косметика, 2126.
Косоглазіе, 206.
Кости, переломы ихъ, 265.
Косьба травы, 998.
Косякъ, 541.
Котелъ, уничтож. накипи, 2116.
Котере, 346.
Котильонъ, 1709.
Котлеты, 721, 725, 730, 734, 736, 738, 740, 746, 755, 789.
Котъ-мурлыка (игра), 1868.
Кофе, 30, 870, 2107.
Кошка, 1264, 1267.
Кошка-мышка (игра), 1865.
Крапивка, 953.
Краски ядовитыя, 52.
Красноперка (рыба), 1222.
Краснуха, 211.
Крахмаленіе бѣлья, 665.
Кредитивъ, 1672.
Кредитъ, 1624, 1630.
Крейцнахъ, 346.
Кремъ, 818.
Крендель, 833.
Крессъ-салатъ, 1123.
Крестины, 1710.
Крестьяне, права ихъ, 1406.
Крикъ грудн. дѣтей, 138.
Кровавый поносъ, 255.
Кровать, 80.
— для роженицы, 120.
Кровельныя работы, 378.
Кровеостанавлив. вата, 330.

Кровля, 453, 541.
Кровотеченія, 296.
— у беремен., 118.
— при родахъ, 126.
— при поврежд., 264.
Кровяныя пятна (на полу), 2090.
Крокетъ (игра), 1885.
Крокеты изъ картоф., 754.
Кролики, 1268.
Круглыя печи, 390.
Кружка Эсмарха, 112.
Крупа, 27.
Крупъ истинный, 209.
— ложный, 208.
Крыжовникъ, 1124.
Крысы, 2137.
Крыши, 450. 2087.
Крюшоны, 877.
Кукуруза, 1127.
Кулебяка, 705.
Куличъ, 832.
Культура розы, 1027.
Кумысъ, 323.
Купанье, 56, 58.
— ребенка, 151.
Купля-продажа, 1499.
Купонъ, 1624.
Куреніе, 40.
Курникъ, 704.
Куропатка, 742.
Куртажъ, 1625.
Куры, 737, 1295.
Курятникъ, 410.
Кустарники, 1003.
Кутаніе шеи, 53.
Куфея, 953.
Кухня, 96, 652, 659.
Кухонная посуда, 653.
— чистка ея, 660.
Кухонные очаги, 394.

Лавровое дерево, 982.
Лавролистная калина, 968.
Лабораторія для фотогр. 1965.
Лазанки, 777.
Лайки, 1827.
Лакированные предметы, 2096.
Лакомства, 166.
Лакъ черный, для чугун. печей, 2098.
Лакъ для резинов. галошъ, 2165.
Лампа дезинф. Шеринга, 2169.
Лампа керосин., обращеніе съ нею, 2115.
Ламповый резервуаръ и стекла, 2116.
Ландшафтныя съемки (фот.), 1969.
Ландышъ, 927.
Ланспикъ, 783.
Лаунъ-теннисъ, 1887, 1891.
Лебеди, 1307.
Легавыя собаки, 1828.
Легкія, гимнаст. ихъ, 63.
Ледникъ, 410, 519.
Ледъ, запасъ его, 98.
Ленты (игра), 1876.
Лепешки, 840.
Лечебныя мѣста, 343, 343.
Леченіе молочное, 323.
Лёшъ-лэ-бэнъ, 346.
Лещъ (рыба), 746, 1804.
Либава, 339.
Ликеры 36.
Лилія, 957.
Лиманы у Одессы, 339.
Лимонадъ, 875.
Лимонный квасъ, 873.
Лимоны, сохран. ихъ, 862, 2106.
Линолеумъ, 2093.
Линь (рыба), 746, 788, 1220, 1804.
Липецкъ, 340.
Лисса-Комисса, 349.
Литературная собственность, 1474.
Лихорадка, 181, 291.
— у дѣтей, 199.
— у животн., 1352.
Личный наемъ, 1507.
Лишаи, 1030.
Лобелія, 946.
Ловля раковъ, 1800.
Ложный крупъ, 208.
Лососина, 748.
Лошадь, 1323, 1328.
Лошакъ, 1337.
Лугано, 346.
Лукъ, 42, 1126, 2105.
Лыжи, 1749.
Лѣса (постр.), 550.
Лѣсные орѣхи, 862.
Лѣстницы, 455, 552.
Любительская живопись, 1951.
Любительскія работы, 1947.
Любовныя письма, 2065.
Лягушка, 1234, 1236.
Лягушки (игра), 1861.

Магазинныя дробовыя ружья, 1819.
Мазурекъ, 833.
Мази, 2125.
Маіонезы, 785.
Маіоранъ, 1127.
Маіоратныя имущества, 1459.
Макароны, 776.
Маклеръ, 1625.
Макроподъ, 1225.
Малина, 1127.
— сушоная, 332.
Малокровіе, 205.
Мальки, 1213.
Малярныя работы, 379, 476, 479.
Мансарды, 451, 552.
Маргаринъ, 21.
Маргаритка, 968.
Маринады, 859, 863.
Марки сберегательн., 1580.
Мармеладъ, 853.
Марципанъ, 840.
Масло, 21.
— сивушное, 36.
— сбиваніе его, 1347, 2102.
— растительное, 2105.
Маслян. краска, удаленіе стар. масл. краски 2091.
Массажъ, 320.
Мастика, 2090.
Матерія мебельная, 595.
Матка, (пчелов.), 1181.
— выпаденіе ея у животн. 1351.
Машина пишущая, 2000.
Мебель, 592, 662.
— садовая, 997.
Мебельная матерія, 595.
Медовое мыло, 2133.
Медоносы, 1156.
Медъ, 31, 33, 875.
Мелисса, 1129.
Ментона, 349.
Меню, 1704.
Мервейль, 839.
Мережа, 1800.
Меренги, 807.
Метрическія книги, 1399.
Микрофонъ, 636.
Миндаль земляной, 1129.
Миндальное молоко, 772.
Мировой судья, 1534.
— съѣздъ, 1534.
Миртъ, 981.
Михайловскія минер. воды, 339.
Мнимая смерть новорожд. 190.
Мнѣнія (игра), 1876.
Мозаичные полы, 463.
Мозги жарен. 723, 730.
Мозгъ, 89.
— параличъ его, 217.
— сотрясеніе его, 218.

Мокка, 888.
— тортъ, 826.
— ликеръ, 894.
Мокрота, 187.
Молоко, 17, 142, 147, 2102.
— искусств., 21.
— стерилизов., 143.
Молочное леченіе, 323.
Молочные зубы, 59.
Молочня, 415, 516.
Молчанка (игра), 1816.
Моль, 2140.
Моментальная съемка, 1971.
Монеты, чистка ихъ, 2112.
Монтрё, 346.
С.-Морицъ, 347.
Морковь, 29, 758, 1129.
Мороженое, 820.
Морская свинка, 1272.
Морскія купанья, 58, 348.
Морсъ клюквен., 874.
Мостовая, 559, 563.
Морщины, 2130.
Мохъ на деревѣ, 2088.
Мочевики, 405.
Моченая брусника, 861.
Моченыя яблоки, 861.
Мочеотдѣленіе (у дѣтей), 197.
Мраморъ, цементъ, для него, 2123.
— чистка его, 2109.
Мука, 23, 2104.
Мулъ, 1336.
Муравьи, 2141.
Мусорныя ямы, 407.
Муссъ, 817.
Мухи, 2140.
Мучные препараты для дѣтей, 150.
Мыла, 2132, 2181.
Мыло резольвирующее Пихлера, 2173.
Мытъ, 1376.
Мытьё въ кухнѣ, 659.
— оконъ и дверей, 662, 2092.
— бутылокъ, 660.
— стеган. одѣялъ, 666.
Мыши, 1274.
Мѣдянка (жив.), 1238.
Мѣдь, чистка ея, 2112.
Мѣна, 1499.
Мѣховыя вещи, храненіе ихъ, 2164.
Мѣщанское сост., 1405.
Мягкая мебель, 662.
Мясная пища, 6.
Мясной экстрактъ, 12.
Мясо, 7, 11, 674, 713, 854.
Мясовѣдѣніе, 667.
Мята перечная англійская, 1130.
Мятныя капли, 323.
Наблюдательн. улей, 1165.
Набрюшникъ, 108.
Набуханіе грудокъ, 197.
Наващиваніе рамокъ (пчеловодство), 1186.
Навозохранилище, 412, 557.
Навозъ для парниковъ, 1091.
Навѣсъ для сѣна, 412.
Надкостница, 1376.
Наемъ имуществ. 1504, 1516.
— личный, 1507.
Наказанія уголовн. и исправ., 1529.
Накипь въ самов. и котлахъ, 2116.
Наливки, 888, 891.
Налимъ (рыба), 1807.
Наличникъ, 542.
Налоги и сборы, 1547.
Наложеніе запрещенія на имущество, 1470.
Напитки, 34, 869, 872.
Напоминанія (въ письмахъ), 2061.
Нарциссъ, 924.
Нарѣзка жаркого и дичи, 675.
Насадка для рыбъ, 1798.
— искусств. 1800.
Наслѣдованіе по закону, 1445, 1448, 1450.
Наслѣдствен. право, 1438,
Наслѣдственность, 91, 178.
Наслѣдство, 1452, 1454.
Насморкъ (у дѣтей), 133. 198.
Настойки, 896.
Настурція, 946, 1132.
Насѣдка, 1297.
Насѣсть, 1288.
Наугеймъ, 346.
Находка, 1480.
Начаи, 1707.
Нашатырный спиртъ, 331, 2099.
Неводъ, 1800.
Негативъ (фотогр.), 1979, 1993.
Недомоганіе общее, 180.
Незабудка, 930.
Непромокаемая ткань, 2164.
— обувь, 2165.
Нервность, 90, 1847.
Неустойка, 1495.
Ницца, 349.
Никкель, чистка его 2112.
Новорожденный, 135, 151, 153, 190, 192.
Новый стиль, 580.
Ногти, уходъ за ними, 2136.
Ножи, чистка и точка, 2114.
Ножи и вилки, черенки ихъ, 2119.
Ножныя ванны, 304.
Нордерней, 350.
Нотаріатъ, 1514.
Нравственное воспитаніе, 1841.
Нумерной аппаратъ (электрич. звонк.), 634.
Ныряніе, 1738.
Нюхательная соль, 329.
Няня, 169.
Обезьяны, 1278.
Обертыванія, 310, 313.
Обивка кожаная, 2097.
Обиход. рецептура, 2087.
Обливанія тѣла, 297.
Облигаціи, 1584, 1625.
— консолидирован., 1616.
Обморокъ, 219.
Обмываніе, 56.
Обмываніе мяса, 675.
Обмылки, 2159.
Обои, оклейка ихъ, 481.
— выборъ ихъ, 591.
— чистка ихъ, 2093.
Обопрѣлость, 198.
Образованіе, 1412.
Образцы дѣловыхъ бумагъ, 1515.
— писемъ, 2028.
Обращеніе (въ письмахъ), 2016.
Обрываніе сотовъ (пчелов.), 1181.
Обрѣзка горшечн. растен., 916.
— деревьевъ, 1030.
Обтиранія тѣла, 152, 315.
Обувь, 54, 2166.
— непромокаемая, 2165.
Обшивка стѣнъ, 529, 539.
Общинное землевладѣніе, 1472.
Общая собствен., 1473.
Объективъ, 1954.
Обязательства, 1486, 1490.
Овечье молоко, 17.
Овощи, 751.
Овца, 1365, 1367.
Огородъ, 1086, 1089, 1103.
Огурцы, 762, 865, 1 32.

Одежда, 48, 50, 107, 167, 295.
— спортсмэна, 1740, 1765, 1785, 1789.
Одышка, 187.
Одѣяла стеган., мытье ихъ, 666.
Ожоги, 258.
Окна, 423, 470, 541, 471, 476, 662.
Окон. переплеты, 542, 474.
— приборы, 475.
— отверстія, 439.
— рамы, 381, 471, 2121.
Окорокъ, сохраненіе его, 2101.
Окраска волосъ, 2128.
Окраска масл. краск., 479, 2087.
Окрошка, 696.
Окружной судъ, 1535.
Окунь, 747, 1223, 1807.
Оладьи, 782.
Олеандръ, 983.
Оленина, 736.
Олеографіи, чистка ихъ, 2120.
Олово, чистка его, 2113.
Омлетъ (яичница), 792, 801.
Опека, 1433, 1437.
Опекунъ, 1435.
Опись инвентаря, 644.
Оправдательныя письма, 2057.
Опьяненіе, 220.
Оракулъ (игра), 1877.
Оркестръ (игра), 1872.
Орошеніе, 1032.
Оружіе для охоты, 1811.
— нарѣзное, 1820.
Оршадъ, 874.
Орѣхи, 31.
Орѳографич. словарь, 1995.
— правила, 2020.
Осадочный колодезь, 557.
Освѣщеніе искусств. 95.
— дворовъ, 409.
— конюшенъ, 511, 513.
— электрич. 636.
Оселъ, 1335.
Осетрина, 749, 788.
Ослабленіе негатив., 1985.
Особнякъ (камен.), 428.
Осока мягкая, 986.
Оспа, 171, 213.
Остенде, 350.
Осы, ужаленіе ими, 278.
Отбиваніе мяса, 675.
Отдыхъ и сонъ, 76.
— воскресный, 77.
Отдѣлка дома, 459.
Откармливаніе дом. птицы, 1313.
— дом. скота, 1356.
Отмороженія, 259.
Отнятіе ребенка отъ груди, 133, 161.
Отопленіе жил. помѣщеній, 94, 384.
Отравленіе ядами, 276, 279.
Отрыганіе молокомъ, 196.
Отрыжка, 184.
Отхожія мѣста, 96, 401, 406, 411.
Охота, 1810.
Охотникъ (игра), 1868.
Охотнич. законы, 1833.
— общества, 1835.
— свидѣтельства, 1833.
— хозяйство, 1832.
Очаги кухонные, 394.
Очистка трубъ дым. 564.
Павлины, 1310.
Падучая болѣзнь, 224.
Пай, 1584.
Палки для лыжъ, 1756.
Пальма, 975.
Папирусъ, 986.
Папоротникъ, 984.
Паразиты, 1297.
— у собакъ, 2142.
Параличъ мозга, 217.
Паркет. полъ, 466, 2089.
Парникъ, 1090, 1105.
Паровыя ванны, 305, 309.
Парусный спортъ, 1789.
Парусныя сани, 1769.
Парфе, 822.
Паршивость овецъ, 1377.
Паста зубная, 2135.
Пастернакъ, 1135.
Пастила, 853.
Пасха, 842.
Пасьянсъ, 1907, 1912.
Пасѣка, 1155.
Пахтанье, 21.
Паштетъ, 791.
Пеленаніе дѣтей, 154.
Пельмени, 701, 777.
Пемзовое мыло, 2133.
Первая помощь въ болѣзняхъ, 189.
Переводъ денегъ, 1649, 1652, 1668.
Перевозка живой птицы, 1319.
— пчелъ, 1167.
Перевязка пуповины, 124.
Перегонъ пчелъ, 1173.
Перегородка въ стойлахъ, 502.
Переломы костей, 265.
Перемычка, 439.
Пересадка горшечн. раст., 912.
— деревьевъ, 1054.
Пересылка денегъ, 1652, 1667.
Перецъ, 42.
Перила и поручни, 458.
Перуинъ, 2127.
Перхоть, 2127.
Перчатки лайков., чистка ихъ, 2168.
Перышко (игра), 1873.
Пескарь (рыба), 1804.
Песочная ванна, 309.
Петишу, 839.
Петрушка, 857, 1135.
Петунія, 946.
Печенка тушоная, 723, 728.
Печеночная колика, 246.
Печенье домашнее, 824, 836.
Печи, 381, 387, 390, 392, 396, 399, 400, 424, 609.
Печныя работы, 379.
Пиво, 36, 652.
Пикировка, 1069.
Пикули, 862.
Пилавъ, 731, 738.
Пирмонтъ, 347.
Пироги, 703.
— сладк., 803, 805,
Пирожки разн., 706, 708, 711.
Пирожное, 840.
Писсуаръ, 405.
Письма, образцы ихъ, 2028.
— открытыя, 2009.
— стиль ихъ, 1997.
Письменный столъ (самодѣльн.), 605.
Письмоводство, 1995.
Питаніе, 2, 43.
Питательность мяса, 7.
Питательн. мясн. бульонъ, 11.
Питье, 166.
Питьевая вода, 97.
Пишущая машина, 2000.
Пища, 46, 160.
— животная, 6, 44.
— растительн., 23, 44.
— смѣшан. 45.
— для больныхъ, 291, 294.
Плаваніе, 1734.
Планъ усадьбы, 410.
— бани, 488.
— бани-прачешной, 488.
— жил. дом., 569.

Пластинка фотограф., 1969, 1979.
Пластырь, 332.
Платежи, 374.
Платье, покрой его, 52.
Плектогина, 980.
Плинтусъ, 467.
Плита, 394, 2119.
Плодовыя деревья, 1044, 1047, 1052.
Плодовый садъ, 1036.
Плодосмѣнъ въ огородѣ, 1103.
Плоды стручковыя, 27.
— сборъ ихъ, 1074.
— сохраненіе ихъ, 1074, 1078.
— сушка ихъ, 31, 1080.
Пломбировка зубовъ, 61.
Пломбиръ, 822.
Плотва (рыба), 1221, 1807.
Плотнички (игра), 1872.
Плотничныя работы, 377, 465, 469.
Плумъ-пуддингъ, 801.
Плѣсень на вареньѣ, 2106.
Плѣсневка (у дѣтей), 193.
Плющъ, 983.
Поваренная соль, 41.
Повитуха (жаба), 1236.
Погребъ, 651.
Погулянка, 340.
Подарки, 1713.
Подвалы, 94, 1077, 551, 566, 649.
Подвязка деревьевъ, 1043.
— растеній, 916.
Подвязки, стягивающія, 54.
Подданство, 1387.
Подкладное судно, 120.
Подкосы, 539.
Подмастерье (игра), 1875.
Подоконникъ, 473.
Подпись въ письм., 2017.
Подполье, 418, 419.
Подпорки, 1054.
Подрядъ, 1508.
Подружки, 1712.
Подсиниваніе бѣлья, 665.
Подставка для цвѣт., 608.
Подстилка, 511, 1345.
Подцвѣчив. бульона, 678.
Подчистка кроны, 1050.
Подшивка, 448.
Пожатіе руки, 1689.
Пожизненное влад., 1469.
Поздравительныя письма, 2034.
Поземельный налогъ, 1548.
Позитивный процессъ (фотогр.), 1988.
Поилки, 1292.
Поклажа, 1506.
Поклонъ, 1688.
Покрой платья, 52.
Поливка цвѣтовъ, 904.
— удобрительная, 1011.
— деревьевъ, 1043,
— посѣвовъ, 1102.
Полирован. мебель, 2094.
Политура, возобн. ея, 2095.
Полосканіе зубовъ, 2135.
Полотно (игра), 1867.
Полуванны, 304.
Подъ, 406, 443, 446, 460, 463, 504, 528, 537, 587, 2089, 2091.
Полынь, 1135.
Помада для волосъ, 2128.
Помидоры, 761, 858, 1136.
Помойныя ямы, 401, 406, 556.
Помолвка, 1711.
Помѣси канареекъ, 1250.
Понось, 185, 255.
— у дѣтей, 199.
Пончики, 809.
Попечител., 1433, 1437.
Попугаи, 1257.
Порогъ, 541.
Поросенокъ, 734.
Порохъ, 1821.
Порошокъ грибной, 863.
— зубной, 2135.
Порей, 1136.
Портретная съемка, 1971.
Портулакъ, 1136.
Портьеры, 596.
Порученія (письмен.), 2052.
Поручительство, 1495, 1515.
Поручни и перила, 458.
Посадка деревьевъ, 1004, 1038, 1043, 1049.
Посаженные, (отецъ и мать) 1711.
Послѣдъ, задержаніе его у дом. жив. 1351.
Послѣобѣденный сонъ, 78.
Послѣродовой періодъ, 126, 128.
Поставка, 1500, 1516.
Постель, 80, 287, 666.
Постный столъ, 866.
Постройка дома, 361, 363, 374, 551.
— бани, 486, 491, 495.
— конюшни, 500.
— коровника, 513.
— молочной, 516.
— ледника, 520.
Посткриптумъ, 2017.
Посуда, 600, 653, 659.
Посѣвъ въ парники, 1092, 1096, 1099, 1100.
— травы, 997.
— плодов. дерев., 1068.
Потолокъ, 443, 447, 541.
Потопленіе, удушеніе отъ него, 232.
Похороны, 1714.
Почечная колика, 250.
Почки бычачьи, 723.
— свиныя, 734.
Правописаніе 2020.
Прачешная, 417, 486.
Предложеніе услугъ, (пис.), 2073.
Представленіе друг. лицу, 1690.
Пресмыкающіеся, уходъ за ними, 1231.
Преступленія уголовныя, 1527, 1528, 1530, 1531.
Прививка осы, 178, 169,
— деревьевъ, 1055, 1060, 1063.
Принѣтствіе, 1689.
Приглашеніе письменное и устн. 1696.
Признаки беремен., 102.
— ядовит. гриб. 30.
Прикопка деревьевъ, 1004.
Примочка, 316.
Примула, 928.
Припарка, 319.
Приростій язычекъ, 197.
Прислонная рама, 472.
Прислуга, 1715.
Прислуживаніе, 1706.
Пристройка дерев., 566.
Пристрѣлка, 1823.
Причалка, 438.
Прическа, 109.
Прихожая, 621.
Пробки, 2117.
— притертыя, 2118.
Провизія, закупка ея, 644.
Провѣтриваніе комнатъ, 95, 287.
— отхож. мѣстъ, 406.
Прогорклое масло (раст.), 2105.
Прогулка пѣшкомъ, 1731.
Продушины въ цоколѣ, 436.
Проектъ постройки, 364.
Прокуратура, 1538.
Промежность, разрывъ ея, 125.
Промысловый налогъ, 1548.
Прораставіе сѣмянъ, 1097.
Прорѣзываніе зубовъ, 159.
Просительн. письма, 2041.
Простокваша, 22.

Простудныя болѣзни, 176.
Проступки. 1531.
Противоядія, 276.
Протрава, 2096.
Процентныя бумаги, 1579.
Проценты, простые, 1563.
— сложные, 1564.
Прошенія, 1541, 1544, 1546, 2028.
Прощальныя письма, 2064.
Проявитель (фотогр.), 1983.
Проявленіе пластин., 1979.
Прудъ, 1001.
Прыжки, 1734.
— на лыжахъ, 1763.
Пряники разн., 841.
Пряности, 41.
Пряныя растенія, 1136.
Прятки, (игра) 1862.
Птицевод. доходн. 1283.
Птицы комн. и уходъ за ними, 1239, 1245.
— домашн., 1281.
Птичка (игра), 1870.
Птички и ястребъ (игра), 1867.
Птичникъ, 1283.
Пуддинги, 795.
Пудра рисовая, 2132.
— для ногтей, 2136.
Пульсъ, 183.
Пулярка, 738.
Пунши, 883, 886.
Пуповина, перевязка ея, 124.
Пупочная грыжа, 192.
Путешествія, 1721.
Пученіе живота, 184.
Пчеловодство, 1149.
Пшеничный хлѣбъ, 25.
Пыжъ, (игра), 1822.
Пышки, 809.
Пѣніе птицъ, 1249, 1252.
Пятигорскъ, 336.
Пятна, выводъ ихъ, 2090, 2093, 2095, 2142, 2148.
Пятнашки (игра), 1858.
Пяточный ремень, 1754.
Пюре разн. 753, 758, 761.

Работы строительн., 376.
— на улицахъ, 564.
— любител. 1947.
Рабочій дворъ (въ усадьбѣ), 416.
Рагазъ-Шеферсъ, 347.
Рагу, 726, 732, 739.
Разбивка сада, 993.
Разборъ туши, 667, 672.
Разбуханіе оконныхъ рамъ, 381.
Разливка вина, 651.
— кваса, 652.
— пива, 652.
Разнообразіе въ пищѣ, 46.
Разрѣшеніе на постройку 375.
Разрывъ промежности, 125.
Разсольникъ, 683.
Разсчетъ наличными, 642.
Райскія яблочки, 860.
Раки, 790, 1809.
Ракъ желудка, 245.
Рамсгадъ, 350.
Рамы окон., 471.
— позол., 2120.
— въ ульяхъ, 1173, 1186.
Раны, 263, 277.
Раскольники, 1414.
Раскосы, 471.
Раскружаливаніе, 441.
Растенія горшечн., 603, 910, 912, 916, 919.
— садов., 1012, 1021, 1026.
— медоносн., 1157.
— въ аквар., 1205.
Растительная пища, 23, 44.
Растягаи, 707.
Растяженіе суставовъ, 268.
Рвота, 184.
— беремен., 113.
— грудн. дѣт., 196.
Рвы, глубина ихъ, 432.
Ребенокъ и уходъ за нимъ, 77, 86, 142, 151, 156, 163, 165.
Ревень, 1136.
Регулы (во время кормл.), 139.
Редисъ, 1136.
Резервуаръ лампов., 2116.
Резиновыя вещи, 2109.
— галоши, 2165.
Резольвирующее мыло Пихлера, 2173.
Рекомендательныя письма, 2056.
Ременные уборы, 2125.
Ремесленники, 1406.
Ремни, клей для нихъ, 2124.
Ретирадное мѣсто, 555.
Ретушь негатив., 1987.
— позитив., 1991.
Рецептура обиходная, 2087.
Ржавчина, 2113.
Ригель, 446.
Рисъ, 801.
Роговые предметы, 2109.
Рогъ изобилія (салфет.), 1700.
Родильн. лихорадка у животныхъ 1352.
Родильница, 120, 127, 129.
Родимчикъ, 196.
Рододендронъ, 936.
Роды, 103, 119, 121, 126, 223.
— у животн., 1350.
Роеніе пчелъ, 1187, 1190.
Рожденіе ребенка, 1710.
Роза, 936, 1027.
Ромашка, 1137.
— сушен. 332.
Ростбифъ, 717.
Ротъ, дурн. запахъ, 61.
Роичъ-Зауербрунъ, 347.
Рубцы, 724, 729.
Рубленное мясо, 714.
Ружье для охоты, 1811, 1819, 1825.
Руки, уходъ за ними, 2136.
Рулетъ, 722, 786.
Русская печь, 396.
Ручная камера (фотогр.), 1963.
Рыба, 677, 742, 747, 866.
— , уженіе ея, 1803.
— , для аквар., 1209, 1211, 1214.
Рыбная ловля, 1794.
Рыжики, 765, 864.
Рѣдька, 1137.
Рѣпа, 29, 759, 1137.
Рѣшетка, 475.
Рюхи, (игра) 1883.
Рябчики, 740, 742.
Ряпушка (рыба), 748, 788.

Сабайонъ саусъ, 772, 888.
Садовая мазь, 1057.
— мебель, 997.
Садовникъ (игра), 1858.
Садовые башмачки, 954.
Садъ, 99, 993.
— фруктов., 1036.
Сакскія грязи, 340.
Салака (рыба), 748.
Саламандра, 1237.
Салатъ, 762, 859, 1123, 1137
Салициловый натръ, 330.
Салфетки, складываніе ихъ, 1699.
Сальникъ, 728, 732.
Самара, 340.
Самоваръ, уничт. накипи, 2116.
Самовоспитаніе, 1837.
Самодѣльн. украшенія для дома, 604.
Самоловный аппаратъ, 1832.
Самообразованіе, 1851.
Самоубійца, завѣщаніе его, 1445.
Санитарныя кареты, 328

Сапъ, 282, 1377.
Сахаринъ, 43.
Сахаръ, 43.
Сберегательныя кассы, 1567
— марки, 1580.
Сбиваніе масла, 1347.
Сборъ плодовъ, 1074.
Сборы и налоги, 1547.
Свадьба, 1711.
— серебр., золот., 1713.
Свекла, 761, 1137.
Сверлячки, 2142.
Сверчки, 2141.
Свинарня, 415, 1363.
Свинина, 10, 732.
Свинцовый уксусъ, 331.
Свинья, 1362.
Сводъ законовъ, 1385.
Своды, 449.
Свойство, 1411.
Свѣжій воздухъ, 63, 92, 167.
Свѣтовые дворики, 549.
Свѣтъ солнечн., 92.
Свѣчи (игра), 1881.
Связи желѣзн. въ стѣн. 441.
Сдобный хлѣбъ, 25.
Сдѣлки биржев., 1617.
Секретари (игра), 1878.
Секціи, 1192.
Селагинелла, 985.
Селедка, 788.
Сельдерей, 1138.
Селянка, 691.
Семейное право, 1421.
Сенатъ, 1536.
Сервировка стола, 1698.
Серебро, чистка его, 2111.
Серебрянка (рыба), 1222.
Сесть, 837.
Сибирская язва, 284, 1377
Сивушное масло, 36.
Сидръ, 874.
Сидячія ванны, 303.
Сигъ (рыба), 747.
Синицы, 1256.
Сиропы, 31.
Скарлатина, 211.
Скатерти, 600.
Складываніе салфетокъ, 1699.
Скотный дворъ, 412.
Скрещиваніе, 1348.
Славки, 1254.
Славянскія минерал. воды, 341.
Сладкіе коренья, 760.
Сладкія блюда, 796.
Слесарныя работы, 1947.
Сливки, 20.
Сливы, 860, 1079, 1085.
Слизни, 2138.
Словарь орѳографич., 1995.
Слоги (игра), 1876.
Слоновая кость, 2110.
Служба государств., 1407.
Смертная казнь, 1529.
Слухъ, 82.
Слѣпая кишка, воспален., 253.
Смазка, 448.
Сметана, 22.
Смоковница, 979.
Смола для бутылокъ, 2117.
Смородина, 1138.
Сморчокъ, 765.
Смѣта, 365.
Смѣшанная пища, 45.
Снигирь, 1256.
Снѣтки (рыбы), 747.
Снятое молоко, 20.
Собака, 1258, 1263, 1826, 1831, 2142.
Собственность, 1462, 1476.
Согрѣвающій компрессъ, 310, 312.
Сода (двууглекисл.), 332, 2099.
Сознаніе, 188.
Сокслетъ, аппаратъ для стерилиз. молока, 143.
Соленіе мяса, 13, 854.
— рыбы, 866.
— огурцовъ, 865.
— грибовъ, 864.
Солнечный свѣтъ, 92.
— ударъ, 222.
Соловей, 1252.
Соломка, 837.
Солонина, 724.
Соль поварен., 41.
Соляная кислота, 2100.
Сомъ (рыба), 1223, 1808.
Сонъ, 76, 188.
Сосиски, 791.
Соски болящіе, 130.
Сотрясеніе мозга, 218.
Соты (пчелов.), 1181.
Соуса, 12, 766.
Сохранная росписка, 1517.
Сочи, 342.
Соя, 863.
Спаа, 347.
Спазмы желудка, 245.
Спальня, 94. 611.
Спаржа, 29, 756, 857, 1139.
Спиртные напитки, 34.
Спортъ, 1726, 1729, 1751.
Спячка истеричная, 221.
Ссуда, 1505, 1630.
Старая Русса, 342.
Старопольскій мёдъ, 876.
Стативная камера. 1959.
Стативъ, 1962.
Статуи (игра), 1880.
Стволы, выпрямленіе ихъ, 1036.
Стеганныя одѣяла, мытье ихъ, 666.
Стекла, 476.
— лампов., 2116.
Стельная корова, 1349.
Стенографія, 2000.
Стерилизован. молоко, 143.
Стерлядь (рыба), 751, 1808.
Стиль, 572.
— новый, 580.
— писемъ, 1997.
Стирки бѣлья, 663, 2153,
— шерстян., 2156.
— шелка, 664, 2155.
— занавѣс., 664.
— кружевъ, 2157.
Стойла, 502.
Столбнякъ, 226.
Столовая, 615.
Столъ письм., 605.
— туалетн., 607.
Столярныя работы, 1947.
Страхованіе, 1510.
— жизни, 1674, 1676.
Стрижка овецъ, 1368.
Строитель, 363.
Строительные матеріалы, 93.
Стропила, 451, 530, 539.
Стружки, 809.
Стручковые плоды, 27.
Студень, 786.
Стульчаки, 404.
Стулья, просижен. сидѣнія, 2097.
Ступени, 456, 458.
Стуфатъ, 715.
Стѣнныя украшенія, 599.
Стѣны, 380, 436, 439, 529, 538, 551.
Судакъ, 744, 1808.
Судебная палата, 1536.
Судебныя издержки, 1542.
Судебные пристава, 1544.
Судно подкладн., 120.
— дѣтское, 169.
Судопроизводство, 1533.
Судороги, 195, 223, 225.
Судоустройство, 1532.
Судъ волостной, 1537.
— коммерчес., 1537.
— окружной, 1535.
— третейскій, 1540.
Судья городской, 1532.
— мировой, 1534.
Супы, 11, 677, 680, 692.

Суставы, растяженіе ихъ, 268.
— , вывихи ихъ, 271.
Суфле, 801.
Сухари, 25.
Сухумъ, 341.
Сушеніе мяса, 14.
— плодовъ, 31, 862, 1080, 1083.
— кореньевъ, 865.
— грибовъ, 865.
Счетоводство хозяйственное, 643.
Счетчикъ (электр.), 637.
Счеты, повѣрка ихъ, 373.
Съемка (фотогр.), 1969. 1971, 1973.
Сыворотка, 22.
Сырники, 779.
Сырость (въ квартирѣ), 2089
Сыръ, 22, 2103.
Сырыя стѣны, 381.
Сѣдина, 2128.
Сѣмена, 998, 1093, 1095.
Сѣрное мыло, 2133.
Сѣти для рыбн. ловли, 1800.
Сѣянцы, 1069.

Табакъ, 40.
Таксы, 1828.
Тальк, 332.
Танцы, 1708.
Тараканы, 2138.
Тацетъ, 924.
Творила, 402.
Творогъ, 22.
Телеграмма, 2008.
Телемаркскія лыжи, 1768.
Телескопъ (рыба), 1224.
Телефонъ, 635.
Телефонъ (игра), 1874.
Телята, 1353.
Телятина, 9, 724, 727.
Температура жил. помѣщ., 95, 287.
— конюшенъ, 507.
— аквaріума, 1208.
— террaріума, 1230.
— тѣла, 183.
Теплицъ, 347.
Теплыя ванны, 57, 303.
Терракотовыя вещи, 2120.
Террaріумъ, 1226.
Тетерки, 742.
Тиміанъ, 1141.
Тимоловый элексиръ, 2136.
Тиражъ погашенія и выигрышей, 1614, 1626.
Ткани, 48.
— непромокаем., 2161.
Тминъ, 1141.
Товарищество, 1417.
Толевыя крыши, 2087.
Томаты, 863.
Топка печей, 399.
Торты, 826.
Тосты, 1706.
Точка ножей, 2114.
Трава, 997, 1026.
Традесканція, 988.
Треска, 749.
Третейск. запись, 1541.
— судъ, 1540.
Трещины въ стѣнѣ 380.
— въ полу, 2091.
— въ мебели, 2096.
Три царства природы (игра) 1875.
Тритоны, 1237.
Тротуары, 560.
Трубочистъ (игра), 1874.
Трубочки, 808.
Трубы дым. 397.
— проводн. 403.
— дождев., 563.
Трувиль, 350.
Трудовой рубль (игра), 1874
Трупный ядъ, 280.
Трутни (пчелов.), 1190.
Трюфеля. 863.
Туалетный столъ, 607.
Туалетн. принадл., чистка ихъ, 667.
Туалетъ, 1692, 1703, 1712.
Туберкулозъ, 1378.
Тубероза, 964.
Туша, разборъ ея, 667, 672.
Тушеніе мяса, 713.
Туфъ, 1229.
Тыква, 762, 859, 1141.
Тѣсто, 701.
Тюлевые занавѣси, 596.
Тюльпаны, 924.

Уайтъ (остр.), 350.
Убой рогат. скота, 1358.
— свиней, 1365.
— птицъ, 1317.
Уборка комнатъ, 663.
Увеличеніе фотогр., 1992.
Увѣдомленіе, 2032.
Углеводы, 4.
Углекислый натръ, 2099.
Уголки, (игра) 1857.
Уголовное право, 1527.
Угорь, 749, 788, 1804.
Угри, 2131.
Ударъ солнечн., 222.
Удобоваримость пищи, 8, 16, 18, 26, 30.
Удобреніе, 1033, 1087.
— горшечн. растен., 910.
Удобрительн. поливка, 1011.
Удочка, 1794, 1800.
Удушливыя состоянія, 227.
Ужаленіе пчелами и осами, 278.
Уженіе рыбы, 1801.
Ужъ обыкн. 1238.
Узкій тазъ (у женщ.), 115.
Указная часть, 1447.
Укачиваніе дѣтей, 155.
Уклонъ крыши, 451.
Украшенія стѣнныя, 599.
— самодѣльн. 604, 608.
Укропъ, 857, 1143.
Уксусъ, 42, 2106.
Укушеніе змѣями, 277.
Улеаторнскія лыжи, 1766.
Ульи (пчелов.), 1164, 1172, 1190.
Умопомѣшательство, 1403.
Упаковка бит. птицы, 1318.
— яицъ, 1319.
Усадебный домъ, 419, 425.
Усадьба, 408, 410.
Усачъ (рыба), 1804.
Усиленіе негативовъ, 1984.
Устрицы, 16.
Усыновленіе дѣтей, 1432.
Утермарковскія печи, 390.
Утка (игра), 1869.
Утки, 676, 739, 742, 1306.
Утопленникъ, первая помощь, 232.
Уха, 689.
Учетъ векселей, 1627.
Ушибы, 261.
Уѣздный съѣздъ, 1534.

Фазаны, 742, 1309.
Фальсификація молока, 21.
— меда, 33.
Фараонъ (игра), 1869.
Фасоль, 761.
Фацелія, 1143.
Ферротипная пласт., 1989.
Фикусъ, 979.
Филодендронъ, 978.
Фильтръ, 98, 2097.
Финозная болѣзнь, 1378.
Фіалка альпійск. 965.
Фланель, 332.
Форточка, 475.
Форшмакъ, 790.
Фотографиров. при магніи, 1975.
Фотограф. аппаратъ, 1953.
— пластинки, 1969.
Форель, 748, 1221, 1809.
Франценсбадъ, 348.
Фребелевская сист. 1849.
Фрикадельки, 699.

Фрикандо, 730.
Фруктов. вино, 35.
Фуксія, 951.
Фундаменты строеній, 431, 524, 536.

Хапавесскія лыжи, 1767.
Хвойныя деревья, 1003.
Хворостъ, 809.
Хиловскія минеральн. воды, 343.
Хининъ, 330.
Хинное масло, 2126.
Хиромантія, 1923.
Хлодникъ польск. 696.
Хлѣбъ, 24.
Хлѣбный квасъ, 872.
Хмѣль, 1143.
Холодецъ шокол. 695.
Холодныя ванны, 297.
— обтиранія, 315.
— компрессы, 316.
— души, 297.
Хорошій тонъ, 1685.
Хоссистъ, 1626.
Хризантемъ, 968.
Хрѣнъ, 1144.

Цвѣтная капуста, 29, 757, 1117.
Цвѣтникъ комн., 928.
Цвѣтоводство комн., 901.
Цвѣты и растенія, 603, 608, 904, 908, 910, 922, 940, 949, 968, 1005, 1011, 1010.
Цементный полъ, 463.
Цементъ, для мрам., 2121, 2123.
Цесарки, 1308.
Цикорій, 1145.
Цинерарія, 929.
Цинкъ, чистка его, 2118.
Цоколь (строен.,) 434.
Цукатъ, 851.
Цыплята, 738, 1299.
Цѣлованіе руки, 1689.
Цѣльное молоко, 19.
Цѣльныя обертыванія, 315.
Цѣнныя бумаги, 1584.

Чай, 38, 869.
Чайникъ, чистка его, 2117.
Челюсти, судороги, 195.
— вывихъ, 271.
Черенки (раст.), 1058.
Черенки ножей, 2119.
Чернила домашн., 2108.
— для мѣтки бѣлья, 2108.
— секретныя, 2108.
— гектограф., 2108.
Чернильныя пятна (на полу), 2090.
Черепаха, 1238.
Черепица, 454.
Черный полъ, 447.
Чертежи для постр., 558.
Чеснокъ, 42, 1126.
Чесночница, 1237.
Чечевица, 1145.
Чекарда (игра), 1861.
Чижи, 1255.
Чины и титулы, 1546.
Чокракское лечебное заведеніе, 343.
Чугунныя лѣстницы, 458.
— печи, лакъ для нихъ, 2098.
Чулки, 54.
Чума (у собакъ), 1378.
Чурки (игра), 1882.

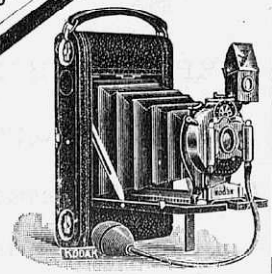
Шалфей, 1146.
Шампиньоны, 765, 864, 1146.
Шампунь, 2126.
Шарлотка яблочн., 804.
Шарлотъ (лукъ), 863, 1127.
Шаферъ, 1712.
Шахматы (игра), 1896.
Шашки (игра), 1895.
Шашлыкъ, 731.
Шейное обертываніе, 313.
Шелков. матер., стирка ихъ, 664.
Шересперъ, 1808.
Шестяное бѣлье, 50.
Шерри-коблеръ, 887.
Шипучка, 874.
Шкафъ книжн. 606.
— для нотъ, 607.
— для бѣлья, 665.
Шницель, 726.
Шоколадъ, 40, 871.
Шомпольное ружье, 1811.
Шпалерная форма дерев., 1072.
Шпинатъ, 29, 760, 857, 1147.
Штукатурка (домовъ), 566.
Штукатурныя работы, 379, 476.
Штуцеръ, 1820.
Шавель, 760, 856, 1147.
Щели, 542.
— въ полу, 2091.
— въ окон. рам., 2121.
— въ мебели, 2096.
— въ бочкахъ, 2123.
Щи, 683.
Щука, 744, 788, 1809.

Экспозиція (фотографія), 1978.
Экспропріація 1484.
Экстрактъ мясной, 12.
Э-лэ-бэнъ (курортъ), 343.
Электрич. освѣщеніе, 636, 639.
— звонки, 623, 627, 2114.
Элексиръ тимоловый, 2136.
— парегорикъ, 330.
Эмсъ (курортъ), 348.
Эндивій, 1147.
Эпилепсія, 224.
Эсмархов. кружка, 112.
Эстрагонъ, 1147.
Эфирно-валеріановыя кап., 331.

Ѣда, 46.
— до купанія, 58.

Юридическія лица, 1415.

Яблоки, 762, 803, 805, 859, 861, 1079, 1083.
Ядовитыя краски, 52.
Яды, 276.
— отравленіе ими, 276.
— удаленіе ихъ, 276.
Язва желудка, 243.
— сибирская, 284.
Язь (рыба), 1807.
Языкъ бычачій, 724.
Язычекъ приросшій, 197.
Яйца, 16, 701, 772, 1251, 1298, 1319, 2104.
Яичница, 772.
Яичное мыло, 2133.
Ялта, 343.
Ямы для посадки, 1039.
Ясли, 506.
Яхта, 1790, 1793.
Ящерицы, 1238.
Ящики для цвѣтовъ, 948.
Ящуръ, 1378.

Все необходимое для фотографіи
ВЪ БОЛЬШОМЪ ВЫБОРѢ.
Краткое руководство для начинающихъ фотографировать.
Цѣна 1 р. 10 к. съ пересылкой 1 р. 30 к.
ТОРГОВЫЙ ДОМЪ І. СТЕФФЕНЪ.
СКЛАДЪ ФОТОГРАФИЧЕСК. И ФОТОМЕХАНИЧЕСК. ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.
Суш. съ 1882 г.
Адресъ для телеграммъ: Фотостеффень—С.-Петербургъ—Москва.
С.-Петербургъ. Казанская улица, № 13. Телефонъ № 3384.
Москва. Столешниковъ пер., № 6. Телефонъ № 55—40.

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЕ ПРЕЙСЪ-КУРАНТЫ ВЫСЫЛАЮТСЯ: фотограф. принадл. за 1 р., фотомеханич. принадл.—50 к.

Въ Аптекарскихъ магазинахъ Московскаго Товарищества
Р. КЕЛЕРЪ и К°,
1) Невскій, 21.
2) Петерб. Ст., Больш. пр., 25.
ПРИ ОТДѢЛЕНІЯХЪ
ДАМСКОЙ и ДѢТСКОЙ ГИГІЕНЫ
ИМѢЮТСЯ:
ВСѢ ПРЕДМЕТЫ УХОДА ЗА БЕРЕМЕННЫ И И ЗА ФИЗИЧЕСКИМЪ ВОСПИТАНІЕМЪ МЛАДЕНЦЕВЪ, ПЕЛЕНАЛЬНЫЕ СТОЛЫ, КРОВАТКИ, ВАННЫ, ГРѢЛКИ, ПРИБОРЫ СОКСЛЕТА, РОЖКИ; различнѣйшіе питательные препараты: соматоза, санатогенъ, мука и молоко Нестле, препараты д-ра Ламана и т. п..
ГИГІЕНИЧЕСКІЕ КОРСЕТЫ, БИНТЫ, БАНДАЖИ.
Отдѣленія находятся подъ завѣдываніемъ опытныхъ акушерокъ.
ДЛЯ ПРИМѢРИВАНІЯ ИМѢЮТСЯ ОТДѢЛЬНЫЯ КОМНАТЫ.

КНИЖНЫЙ МАГАЗИНЪ
В. Л. Лебедева
принимаетъ на себя заказы на всѣ книги, помѣченныя въ „СПУТНИКѢ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЖИЗНИ“ въ отдѣлахъ „литература“ и „домашняя библіотека“.
С.-Петербургъ.
В. О., Средній пр., д. 32.
Каталогъ высылается по первому требованію **безплатно**.

IV 14764

С.-Петербургское Общество Страхованій.

ОБЩЕСТВО ПРИНИМАЕТЪ СТРАХОВАНІЯ:

ОТЪ ОГНЯ,

ЖИЗНИ И

ОТЪ НЕСЧАСТНЫХЪ

СЛУЧАЕВЪ.

УЧРЕЖДЕННОЕ

ВЪ 1858 ГОДУ.

Правленіе Общества находится

въ С.-Петербургѣ, Невскій пр., соб. д. № 5.

Агенства во всѣхъ городахъ Имперіи.

ВЫШЛО ИЗЪ ПЕЧАТИ НОВОЕ ИЗДАНІЕ Г. Г. БРОДЕРСЕНА.

„Новый стиль“

СБОРНИКЪ 72 АРХИТЕКТУРНЫХЪ ФАСАДОВЪ ВЪ НОВОМЪ СТИЛѢ СО ВСТУПИТЕЛЬНОЙ СТАТЬЕЙ ХУДОЖ.-АРХИТ. Е. Е. ф. БАУМГАРТЕНА.

Этотъ роскошный альбомъ представляетъ собою воспроизведеніе (въ приблизительно половинномъ масштабѣ) съ извѣстнаго нѣмецкаго изданія **„Seemann's Moderne Fassaden“**, стоящаго около 50 руб.

Русское изданіе воспроизведено фотомеханическимъ способомъ, точно передающимъ всѣ мельчайшія детали оригинала, и отпечатано отдѣльными таблицами на лучшей мѣловой бумагѣ въ разныхъ тонахъ.

Несмотря на **роскошное исполненіе** рисунковъ и **ограниченное число** экземпляровъ, **цѣна русскому изданію**, въ роскошномъ переплетѣ въ новомъ стилѣ, назначена только

ДЕСЯТЬ РУБЛЕЙ.

Изданіе имѣется во всѣхъ лучшихъ книжныхъ магазинахъ и у издателя ***Густава Густавовича Бродерсена въ С.-Петербургѣ, Б. Зеленина ул., д. № 9.***

Лица, выписавшія раньше 1-й выпускъ Архитектурныхъ фасадовъ въ новомъ стилѣ могутъ получить изданіе рублемъ дешевле, т. е. за **девять** руб.

Тип. В. Безобразова и К°. (В. О., 8 л., 45). Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 31 Мая, 1904 г.

ВЫШЕЛЪ ИЗЪ ПЕЧАТИ НОВЫЙ РОСКОШНЫЙ АЛЬБОМЪ:

НОВЫЙ СТИЛЬ

СБОРНИКЪ 72 АРХИТЕКТУРНЫХЪ ФАСАДОВЪ ВЪ НОВОМЪ СТИЛѢ

со вступительной статьей художника архитектора

Е. Е. ф. Баумгартена.

Предлагаемый нами альбомъ есть воспроизведеніе съ роскошнаго изданія «Seemann's Moderne Fassaden». Изданіе это есть результатъ конкурса, объявленнаго фирмою Seemann & C-ie, въ Лейпцигѣ, на составленіе фасадовъ въ новомъ стилѣ. Въ этомъ конкурсѣ принимали участіе почти всѣ молодыя архитектурныя силы Германіи.

Русское изданіе этого альбома воспроизведено въ уменьшенномъ видѣ (приблизительно въ половинномъ противъ оригинала масштабѣ) фотомеханическимъ способомъ, какъ извѣстно, точно передающимъ всѣ мельчайшія детали оригинала, и отпечатано отдѣльными таблицами на лучшей мѣловой бумагѣ въ разныхъ тонахъ. Кромѣ того, въ русскомъ изданіи добавлены фасады, заимствованные изъ «Hoffmann's Moderne Bauformen», и вступительная статья художн. архит. Е. Е ф. Баумгартена, сотрудника журнала «Зодчій».

Не смотря на *роскошное исполненіе* рисунковъ и *ограниченное число* экземпляровъ, цѣна русскому изданію въ роскошномъ переплетѣ изъ англійскаго коленкора цвѣта «olive» съ золотымъ тисненіемъ въ новомъ стилѣ, назначена только

десять рублей.

Русское изданіе имѣется во всѣхъ книжныхъ магазинахъ и у издателя

Густава Густавовича Бродерсена, въ С.-Петербургѣ, Большая Зеленина ул., д. № 9.

Выписывающіе непосредственно отъ издателя за пересылку ничего не платятъ.